



Pflichtenheft

Appenzeller Siedwurst

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 21. Juli 2017 des Bundesamtes für Landwirtschaft

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Appenzeller Siedwurst; Geschützte Geografische Angabe (GGA)

Art. 2 Geografisches Gebiet

¹ Kantone Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden sowie der Kanton St. Gallen.

² Geburt, Mast und Schlachtung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

³ Herstellung und Veredelung des *Appenzeller Siedwurst* erfolgen im geografischen Gebiet. Die Konfektionierung kann auch ausserhalb des geographischen Gebietes erfolgen.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Merkmale

¹ *Appenzeller Siedwurst* wird hergestellt aus Muskelfleisch von Tieren der Rinder- und Schweinegattung sowie Speck. Sie wird wie folgt verkauft/angeboten:

- a) *Appenzeller Siedwurst* roh (Fleischerzeugnis zum gekocht Essen)
- b) *Appenzeller Siedwurst* gekocht (Fleischerzeugnis gekocht)
- c) *Appenzeller Siedwurst* pasteurisiert (Fleischerzeugnis gekocht)

² Ihr Verkaufsgewicht beträgt zwischen 50 und 200g pro Stück.

Art. 4 Chemische Merkmale

Analysewerte des verkaufsfertigen Produkts am Herstellungstag:

Analysewerte	Standard
Fett	≤ 29%
Total Eiweiss	≥ 10%
Kohlenhydrate	≤ 2%

Die chemischen Werte werden kontrolliert.

Art. 5 Organoleptische Beschreibung

¹ *Appenzeller Siedwurst* hat einen ausgeprägten Kümmel-, Pfeffer- und Knoblauchgeschmack.

² Das Endprodukt *Appenzeller Siedwurst* wird wie folgt beschrieben:

Farbe/Aussehen roh	rosa
Farbe/Aussehen gekocht	blass/gräulich
Geschmack / Geruch	Kümmel- und Knoblauchnote

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial, Zutaten und Zusatzstoffe

¹ Folgendes Rohmaterial zur Herstellung von *Appenzeller Siedwurst* ist vorgeschrieben

- a) Muskelfleisch der Gattung Rind und Schwein
- b) Speck (S IV, V, VI, VII)
- c) Eis/Wasser
- d) Getrockneter oder gesalzener Rindskranzdarm, Schweinsdarm oder Kollagendarm von einem Durchmesser von 28 – 36 mm

Der Magerfleischanteil beträgt 40% (+/- 4%), der Speckanteil 30% (+/- 4%) und die Schüttung 30% (+/- 4%) der Gesamtmasse. Aufgrund der Verschiedenheit des Fleisches kann der Magerfleischanteil in der Kompetenz des Produzenten erhöht werden.

² Fakultatives Rohmaterial

- a) Schwarten- / Kalbskopfblock

³ Obligatorische Zutaten

Kochsalz, Speisesalz jodiert
Pfeffer inkl. Aromen und Extrakte
Knoblauch inkl. Aromen und Extrakte
Kümmel inkl. Aromen und Extrakte

³ Fakultative Zutaten

Reingewürze und Gewürzpräparate (z.B. Würze), sofern diese Zutaten den in Artikel 5 definierten Geschmack nicht überwiegen.

Zugabe von einer oder mehreren diversen Zuckerarten, z.B. Glucose, Saccharose, Glucosesirup, Lactose

Milcheiweiss, Milch

⁴ Fakultative Zusatzstoffe (Zugabe gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung)

Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621), Hefeextrakt

Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300), Natriumascorbat (E301)

Säuerungsmittel: Natriumacetat (E262), Calciumlactat (E327), Citronensäure (E330), Natriumcitrat (E331), Glucono-delta-lacton (E575), Calciumlactat (E326)

Stabilisatoren: Diphosphate (E450), Triphosphate (E451), Polyphosphate (E452)

Art. 7 Herstellungsschritte

Die Herstellung der *Appenzeller Siedwurst* umfasst die folgenden Schritte:

1. Das gut durchgekühlte Rohmaterial wird gekuttert, Schüttung und Gewürzkomponenten werden beigefügt.

2. Die Brätmasse wird in einen getrockneten oder gesalzenen Rindskranzdarm, Schweinsdarm oder Kollagendarm mit einem Durchmesser von 28 – 36 mm gefüllt. Die Würste werden einzeln oder paarweise abgespiesselt (mit Holz) oder alternativ mit Metallclip verschlossen oder abgedreht.
3. Die Siedwurst wird entweder vor dem Verkauf durch den Hersteller oder nach dem Kauf durch den Konsumenten gebrüht. Gebrüht werden die Würste im heissen Wasser oder Wasserdampf. Eine Kerntemperatur von 68° C muss erreicht werden. Mit der Erhitzung müssen die gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf die Abtötung von vegetativen pathogenen Keimen erfüllt werden.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 8 Prüfung des Endprodukts

¹ Die Kontrolle der verkaufsfertigen *Appenzeller Siedwurst* erfolgt anhand der Beurteilungskriterien gemäss Anhang I nach den Prüfpunkten der Artikel 4, 5 und 6.

² Zusätzlich zu den Kontrollen gemäss Verordnung des WBF über die Mindestanforderungen an die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben (SR 910.124) prüft jeder Hersteller regelmässig die verkaufsfertigen *Appenzeller Siedwürste* gemäss oben stehenden Kriterien.

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

Art. 9 Spezifische Elemente der Kennzeichnung

¹ Aus der Kennzeichnung muss hervorgehen, dass das Erzeugnis gemäss Pflichtenheft als GGA zertifiziert wurde.

² Die Kennzeichnung *Appenzeller Siedwurst* wird zusätzlich mit folgenden Angaben ergänzt:

- ProCert (SCESp 038)

Art. 10 Zertifizierungsstelle

¹ Zertifizierungsstelle ist: ProCert AG (SCESp 038)

² Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch *Appenzeller Siedwurst* beschrieben, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; diese sind für die Benutzer der GGA verbindlich.

Anhang I

Beurteilungskriterien Appenzeller Siedwurst

	6	5	4	3	2	1
Aussehen Äusseres	Oberfläche glatt, matt glänzend, gleichmässig	Oberfläche glatt, matt glänzend, gleichmässig, leichte Maserung	Oberfläche matt glänzend, gleichmässig, Maserung	Oberfläche runzelig, faltig, Kaliber unregelmässig	Oberfläche eingetrocknet, runzelig, faltig	Oberfläche eingetrocknet, runzelig, faltig oder schmierig
Aussehen Inneres	Brät im Anschnitt gleichmässig, kleine Poren ohne sichtbare Verfärbung, die gekochte Siedwurst präsentiert sich gräulich	Brät im Anschnitt gleichmässig, kleinere Poren nur unwesentlich abgeblasst, die gekochte Siedwurst präsentiert sich leicht gräulich	Brät im Anschnitt etwas zu hell oder zu dunkel, grössere Poren abgeblasst	Brät im Anschnitt etwas zu hell oder zu dunkel, grössere Poren abgeblasst, etwas verwischtes Schnittbild, leichte Ablagerungen von Fett oder Gelee, sichtbare Sehnen oder Schwartenteile im Feinbrät	Brät im Anschnitt deutlich zu hell oder zu dunkel, grosse Poren grau verfärbt, Ablagerungen von Fett oder Gelee in Rissen und Poren, grosse Sehnen oder Schwartenteile im Feinbrät, sichtbare Randbildung, Kern mit deutlicher Farbabweichung, gekochte Siedwurst präsentiert sich leicht rosa	Brät im Anschnitt viel zu hell oder zu dunkel, grosse Poren und Risse graugrün verfärbt, grosse Ablagerungen von Fett und/oder Gelee in Rissen und Poren, grobe Sehnen oder Schwartenteile im Feinbrät, deutliche Farbabweichung im Kern, deutliche Randbildung, gekochte Siedwurst präsentiert sich rosa
Konsistenz	Im Anschnitt wölbt sich das Brät leicht nach aussen, der Biss ist weich und saftig	Die Struktur des Brätes ist homogen, leicht feucht	Etwas kurz, etwas trocken, die Struktur des Brätes ist leicht verändert, z.B. leicht gummiartig, grob oder schaumig	Die Struktur des Brätes ist verändert, z.B. gummiartig, grob oder weich, schmalzig, kurz, trocken	Die Struktur des Brätes ist schmalzig, weich, schmierig	Das Brät hat keine Struktur, ist schmierig, feucht, viel zu fest, deutlich zu kurz, deutlich zu trocken
Geruch	Aromatisch und harmonisch nach Fleisch, Kümmel, Knoblauch und Gewürzen	Schwach aromatisch nach Fleisch, Kümmel, Knoblauch und Gewürzen	Leicht abgeflacht, noch arteigen, jedoch etwas unharmonisch in Bezug auf die Würzung und etwas überwürzt	Nicht ganz arteigen, kaum aromatisch, stark überwürzt, etwas alt	Nicht arteigen, nicht aromatisch, säuerlich, alt, fremdartig, muffig, leicht ranzig	Abstossend, widerlich, verdorben, stickig, faulig, ranzig

Geschmack	Arteigen, aromatisch und harmonisch, fleischig, abgerundet	Arteigen, schwach aromatisch, etwas über- oder unterwürzt	Noch arteigen, jedoch etwas unharmonische Würzung	Nicht ganz arteigen, kaum aromatisch, zu stark oder zu schwach gewürzt, untypisch gewürzt, leicht tranig oder fettig, zu salzig	Nicht arteigen, nicht aromatisch stark überwürzt oder kaum gewürzt und/oder säuerlich, salzig, fremdartig, tranig, fischig, ranzig, muffig, leicht ranzig	Verdorben, faulig, stark sauer, hefig, seifig, tranig, ranzig, nicht mehr geniessbar
------------------	--	---	---	---	---	--

Beurteilung:

Grundbedingung: Um den Anforderungen an eine GGA zu entsprechen, darf keiner der Beurteilungspunkte die Punktzahl 1 oder 2 aufweisen.

22 – 30 Punkte: Das Produkt entspricht den Anforderungen der nach GUB/GGA definierten *Appenzeller Siedwurst* und darf mit der vorgeschriebenen Kennzeichnung in den Verkauf gebracht werden.

1 – 21 Punkte: Das Produkt entspricht nicht den Anforderungen der nach GUB/GGA definierten *Appenzeller Siedwurst* und darf nicht unter der Bezeichnung *Appenzeller Siedwurst* in den Verkauf gebracht werden.