



Pflichtenheft

Appenzeller Pantli

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 Pantli; 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 Pantli* erfolgen im geografischen Gebiet. Die Konfektionierung kann auch ausserhalb des geografischen Gebietes erfolgen.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Merkmale

Appenzeller Pantli ist eine kantig gepresste Rohwurst (Fleischerzeugnis zum Rohessen), hergestellt aus Muskelfleisch von Tieren der Rinder- und Schweinegattung sowie Speck. Die Rohwurst wird getrocknet, bis der gewünschte Gewichtsverlust erreicht ist. Während der Trocknung kann, wie unter Art. 7 Punkt 5 beschrieben, wahlweise Rauch dazugegeben werden.

Art. 4 Chemische Merkmale

Analysewerte des verkaufsfertigen Produkts am 3. Tag nach Ende des Produktionsprozesses:

| Analysewerte | Standard |
|---------------|----------|
| Fett | ≤ 45% |
| Total Eiweiss | ≥ 20% |
| Kohlenhydrate | ≤ 1% |
| Q1 | ≤ 20% |

Die chemischen Werte werden kontrolliert.

Art. 5 Organoleptische Beschreibung

¹ *Appenzeller Pantli* hat einen Knoblauchgeschmack, der durch ein leichtes Raucharoma unterstützt werden kann.

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

| | |
|-------------|---------------------------------|
| Form | länglich, kantig |
| Farbe | rot, rotbraun |
| Schnittbild | feinkörnig, gleichmässig |
| Geschmack | ausgeprägter Knoblauchgeschmack |
| Geruch | leichter Rauchgeruch möglich |

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial, Zutaten und Zusatzstoffe

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

- a) Rindfleisch (R II / III)
- b) Schweinefleisch (S II / III)
- c) Speck vom Rücken, Brust oder Nacken (S IV / VI / VII)
- d) gesalzener Rindskranzdarm, Faserdarm oder Kollagendarm

Der Magerfleischanteil beträgt 2/3 (+/- 4%), der Speckanteil 1/3 (+/- 4%) der Gesamtmasse. Aufgrund der Verschiedenheit des Fleisches kann der Magerfleischanteil in der Kompetenz des Produzenten erhöht werden.

² Obligatorische Zutaten

Nitritpökelsalz (Kochsalz resp. Meersalz und Natriumnitrit E 250)

Knoblauch inkl. Aromen und Extrakte

Pfeffer inkl. Aromen und Extrakte

³ Fakultative Zutaten

Reingewürze, Streuwürze und Gewürzpräparate sofern diese Zutaten den in Artikel 5 definierten Geschmack nicht überwiegen

Rotwein

Zuckerarten: Maltose, Saccharose, Glucose, Lactose

Starterkulturen (wahlweise eine oder mehrere): *Lactobacillus* spezie, lebensmitteltaugliche

Staphylococcus spezie, *Micrococcus* spezie und andere lebensmitteltaugliche Starterkulturen

⁴ Fakultative Zusatzstoffe (Zugabe gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung)

Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621)

Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300), Natriumascorbat (E301), Ascorbylpalmitat (E304)

Säureregulatoren: Natriumcitrat (E331), Glucono-delta-lacton (E575)

Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat (E202)

⁵ Nicht gestattet

- a) Schwarten oder jede andere Art von Kollagen
- b) Feines, geblitztes Grundbrät, um die grobe Masse zu binden
- c) Synthetische Polyphosphate
- d) Raucharoma
- e) Zugabe von tierischen und pflanzlichen Proteinen aus anderen Rohstoffen als in Abs. 1 erwähnt
- f) Innereien

Art. 7 Herstellungsschritte

Die Herstellung des *Appenzeller Pantli* umfasst die folgenden Schritte:

1. Das Rohmaterial wird gut durchgekühlt oder gefroren verarbeitet.
2. Die Fleisch- und Speckmischung wird bis zu einer Körnung von 2 – 6mm mittels Scheffel oder Blitz zerkleinert, gewürzt und vermischt. Die Körnung ist sichtbar und das Brät schmiert nicht.
3. Füllen: Die Masse wird in Rindskranzdärme, Faser- oder Kollagendärme mit einem Durchmesser von 34 – 65 mm gefüllt. Die Därme werden mit einer Schnur oder einem Metallclip abgebunden.
4. Pressen: Das Produkt wird gepresst, um ihm die typische Form zu geben.
5. Lufttrocknen und Räuchern: Zur Verhinderung von Schimmelpilzwachstum kann die Oberfläche mit Sorbatlösung behandelt werden. Die umgeröteten Rohwürste werden anschliessend hängend luftgetrocknet.
Während des Trocknungsprozesses kann immer wieder etwas Rauch (max. 40° C) zugesetzt werden. Für die Raucherzeugung werden unbehandelte Hölzer in verschiedenen Formen verwendet.
Die Trocknung verringert das Gewicht um ca. 30 – 40 %.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 8 Prüfung des Endprodukts

¹ Die Kontrolle des verkaufsfertigen *Appenzeller Pantli* 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 Pantli* 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 Pantli* wird zusätzlich mit folgenden Angaben ergänzt:

- ProCert (SCESp 038)

Art. 10 Zertifizierungsstelle

¹Zertifizierungsstelle ist: ProCert AG (SCESp 038)

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

Anhang I

Beurteilungskriterien Appenzeller Pantli

| | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|------------------------------|---|---|---|---|--|--|
| Aussehen Äusseres | Gleichmässig geräuchert und/oder getrocknet, gleichmässiger Oberflächenbelag, gut abgebunden, gleichmässiges Kaliber, Faltenbildung des Darmes gleichmässig | Gleichmässig geräuchert und/oder getrocknet, gleichmässiger Oberflächenbelag, unregelmässig abgebunden, etwas ungleichmässiges Kaliber, Faltenbildung des Darmes etwas ungleichmässig | Gleichmässig geräuchert und/oder getrocknet, etwas ungleichmässiger Oberflächenbelag, unregelmässig abgebunden, etwas unregelmässiges Kaliber, Faltenbildung des Darmes unregelmässig | Ungleichmässig geräuchert und/oder getrocknet, ungleichmässiger Oberflächenbelag, unregelmässig abgebunden, unregelmässiges Kaliber, sehr ungleichmässige Faltenbildung des Darmes, etwas unerwünschter Schimmelbelag | Oberfläche stark zerklüftet, Farbe stark abweichend. | Oberfläche stark zerklüftet, mit tiefen Rissen, Farbe stark abweichend, grau, irisierend, Oberflächenbelag sichtbar, schmierig, unerwünschte Schimmelbildung |
| Aussehen Inneres | Im Anschnitt klares Schnittbild, mit gleichmässig verteilten weissen, etwa gleich grossen Speckwürfeln, das Magerbrät ist intensiv und gleichmässig umgerötet | Im Anschnitt weitgehend klares Schnittbild, mit gleichmässig verteilten weissen, etwas unregelmässig grossen Speckwürfeln, das Magerbrät ist gleichmässig umgerötet | Im Anschnitt etwas verwischtes Schnittbild, Speckteile etwas unregelmässig verteilt, unregelmässig gross, das Magerbrät ist gleichmässig umgerötet | Im Anschnitt verwischtes Schnittbild mit unklaren Übergängen von Speckteilen und Magerbrät, leichter Trockenrand sichtbar und/oder Wurstkern etwas blass | Farbe ungleichmässig, stark irisierend, marmoriert, grosse Risse und Poren, hoher Speckanteil, die Oberfläche ist feucht | Farbe sehr unterschiedlich, zu hell/zu dunkel, irisierend, grau-/grünfleckig, Speck rötlich mit Blutpunkten, schmierig |
| Konsistenz | Kompakt, fest, nicht gummiartig, Teile gut kaubar | Kompakt, etwas weich, nicht gummiartig, Teile gut kaubar | Kompakt, etwas zu weich oder zu fest, einzelne härtere Teile beim Kauen | Zu weich oder zu fest, etwas schmalzig, etwas gummiartig, griessig, einzelne Teile zu hart | Zusammenhalt mangelhaft, Teile unzerkaubar oder zu weich, schmalzig, nass | Zusammenhalt absolut ungenügend, Teile unzerkaubar, viel zu weich, schmalzig, nass |

| | | | | | | |
|------------------|--|---|--|--|--|--|
| Geruch | Aroma nach Fleisch und Gewürzen | Schwach aromatisch, nach Fleisch und Gewürzen | Noch aromatisch, etwas unharmonisch, etwas säuerlich, Rauchgeruch etwas dominierend, Aroma leicht abgeflacht | Flach, etwas unharmonisch, säuerlich, dominierender Rauchgeruch, käseartig | Nicht arteigen, nicht aromatisch, säuerlich, alt, fremdartig muffig, leicht ranzig | Abstossend, widerlich, verdorben, stickig, faulig, ranzig |
| Geschmack | Arteigen, aromatisch und harmonisch, fleischig | Arteigen, schwach aromatisch, etwas über- oder unterwürzt | Noch arteigen, jedoch etwas unharmonische Würzung, etwas zu säuerlich, Rauchgeschmack etwas zu stark | Nicht ganz arteigen, kaum aromatisch, zu stark oder zu schwach gewürzt, dominierender Rauchgeschmack, säuerlich, leicht salzig | Nicht arteigen, beissig, teerartig, tranig, Aschig, salzig, leicht ranzig | Faulig, stark sauer, hefig, seifig, tranig, ranzig, ammoniakalisch |

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 Pantli* 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 Pantli* und darf nicht unter der Bezeichnung *Appenzeller Pantli* in der Verkauf gebracht werden.