



# 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

<sup>1</sup> Kantone Appenzell Innerrhoden und Ausserrhoden sowie der Kanton St. Gallen.

<sup>2</sup> Geburt, Mast und Schlachtung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

<sup>3</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Obligatorische Zutaten

Nitritpökelsalz (Kochsalz resp. Meersalz und Natriumnitrit E 250)

Knoblauch inkl. Aromen und Extrakte

Pfeffer inkl. Aromen und Extrakte

<sup>3</sup> 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

<sup>4</sup> 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)

<sup>5</sup> 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

<sup>1</sup> Die Kontrolle des verkaufsfertigen *Appenzeller Pantli* erfolgt anhand der Beurteilungskriterien gemäss Anhang I nach den Prüfpunkten der Artikel 4, 5 und 6.

<sup>2</sup> 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

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

<sup>2</sup> Die Kennzeichnung *Appenzeller Pantli* wird zusätzlich mit folgenden Angaben ergänzt:

- ProCert (SCESp 038)

**Art. 10**                   Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup>Zertifizierungsstelle ist: ProCert AG (SCESp 038)

<sup>2</sup>Die 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
<b>Aussehen Äusseres</b>	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
<b>Aussehen Inneres</b>	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
<b>Konsistenz</b>	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

<b>Geruch</b>	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
<b>Geschmack</b>	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.