



Pflichtenheft

Appenzeller Mostbröckli

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 Mostbröckli; Geschützte Geografische Angabe (GGA)

Art. 2 Geografisches Gebiet

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

² Die fleischbezogenen Rohmaterialien müssen zu 100% aus der Schweiz stammen.

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

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Merkmale

Appenzeller Mostbröckli ist eine Rohpökkelware (Fleischerzeugnis zum Rohessen), hergestellt aus Fleisch von Tieren der Rindergattung. Es wird geräuchert und anschliessend getrocknet. Das Produkt behält seine natürliche Form, oder die Formgebung erfolgt durch ein Netz oder einen Strumpf.

Art. 4 Chemische Merkmale

100 g *Appenzeller Mostbröckli* enthalten:

Hauptkriterium	
Q2-Wert	≤ 2.00
Eiweiss	26 – 39%
Fett	< 5%
Kohlenhydrate	≤ 2.00
Wasser	48 – 66%

Art. 5 Organoleptische Beschreibung

¹ *Appenzeller Mostbröckli* ist eine Rohpökkelware mit einer deutlichen Gewürznote und ausgeprägtem Pökelaroma. Eine milde Säuerung, verbunden mit einem deutlich wahrnehmbaren Raucharoma runden den Geschmack ab.

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

Aussehen aussen	geräucherte Oberfläche mit dunkelbräunlicher Farbe
Aussehen innen	gleichmässige typische pökelrote Farbe
Konsistenz	schnittfest
Geschmack	ausgeprägter Pökelschmack, unterstützt durch Gewürzkomponenten und Rauchgeschmack
Geruch	Aroma voll entwickelt, frisch, angenehmer natürlicher Rauchgeruch

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 6 Rohmaterial, Zutaten und Zusatzstoffe

¹ Das verwendete Rohmaterial für die Herstellung von *Appenzeller Mostbröckli* setzt sich aus Stücken der Rindergattung (Alter und Geschlecht ist nicht definiert) zusammen, deren pH-Wert zwischen 5.2 und 6 betragen darf.

² Die folgenden Stücke oder Teile davon sind für die Herstellung zugelassen:

- a) runder Mocken (Fisch, Schlüsselriemen)
- b) Eckstück (Oberschale)
- c) Vorschlag (runde und flache Nuss)
- d) Nierstück (ohne Fett, Sehnen und Strahl)
- e) Huft

³ Zutaten und Zusatzstoffe für die Salzung:

obligatorische Zutaten

Kochsalz (auch Meersalz)

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

Pfeffer inkl. Aromen und Extrakte

Lorbeer inkl. Aromen und Extrakte

Wacholder inkl. Aromen und Extrakte

Knoblauch inkl. Aromen und Extrakte

obligatorische Zusatzstoffe (Zugabe gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung)

Konservierungsstoffe: Nitrit [Natriumnitrit (E250) oder Kaliumnitrit (E249), ausschliesslich in Form von Nitritpökelsalz] und/oder Nitrat [Natriumnitrat (E251) oder Kaliumnitrat (E252)]

Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure (E300) oder Natriumascorbat (E301)

fakultative Zutaten

Reingewürze und Gewürzpräparate (sofern diese Zutaten den in Artikel 5 definierten Geschmack nicht überwiegen)

Wein; Most

Polysaccharide

fakultative Zusatzstoffe (Zugabe gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung)

Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat (E621)

Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat (E202)

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

Art. 7 Herstellungsschritte

1. Die gut durchgekühlten Fleischstücke werden von Fett und Sehnen befreit, bevor sie mit den Zutaten und Zusatzstoffen gemäss Art. 6 Abs. 3 eingerieben werden (Trockensalzung).
2. *Appenzeller Mostbröckli* kann zur Formgebung entweder vor oder nach dem Einsalzen in ein Netz oder einen Strumpf eingezogen werden.
3. Nach dem Einsalzen werden die Fleischstücke in unterschiedlichen Behältnissen gepökelt. Folgende Pöklungsprozesse können angewendet werden: Trockenpökung nach traditioneller Art (in Standen) und Trockenpökung unter Vakuum. Dabei bildet sich im Laufe der Zeit eine Eigenlake. Je nach Grösse der Fleischstücke und Art der Pökung dauert die Salzung 1 – 5 Wochen.
4. Die gepökelten Fleischstücke werden vor der Weiterverarbeitung aufgehängt und können mit Konservierungsstoff (Kaliumsorbat E202) zur Vorbeugung gegen die Bildung von ungünstigen Schimmeln behandelt werden. Anschliessend werden sie 0 – 4 Tage kühl gelagert (Durchbrennen).
5. Die Fleischstücke werden anschliessend unter temporärer Rauchbeigabe (Temperatur von maximal 40° C) so lange getrocknet, bis der gewünschte Gewichtsverlust eingetreten ist (ca. 1 - 3 Wochen). Der Gewichtsverlust liegt zwischen 30 und 45 %. Für die Raucherzeugung werden unbehandelte Hölzer in verschiedenen Formen verwendet.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 8 Prüfung des Endprodukts

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

- ProCert (SCESp 038)

Art. 10 Zertifizierungsstelle

¹ Zertifizierungsstelle ist: ProCert AG (SCESp 038)

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

Beurteilungskriterien Appenzeller Mostbröckli

	6	5	4	3	2	1
Aussehen Äusseres	Gleichmässige Farbe und Form	Geringfügige Farb- und/oder Formfehler	Form und Farbe ungleichmässig	Stellenweise Farbabweichungen, etwas eingefallen	Faltig, fleckig, deutliche Farbabweichungen	Starke Verfärbung, stark faltig
Aussehen Inneres	Im Anschnitt klares Schnittbild, gleichmässige Umrötung	Im Anschnitt weitgehend klares Schnittbild, gleichmässig umgerötet	Im Anschnitt etwas verwischtes Schnittbild, etwas hoher Anteil an Fettgewebe, fleischmässig umgerötet, kleiner Trockenrand	Im Anschnitt verwischtes Schnittbild, etwas hoher Anteil an Fettgewebe und Sehnen, ungleichmässig umgerötet, Trockenrand, einige kleine Hohlstellen und Risse	Im Anschnitt verschmiertes Schnittbild, zu hoher Anteil an Fettgewebe und Sehnen, ungleichmässig umgerötet, Blutpunkte sichtbar, Hohlstellen und Risse, starker Trockenrand, Kern blass	Im Anschnitt verschmiertes Schnittbild, viel zu hoher Anteil an Fettgewebe und Sehnen, unregelmässig umgerötet, missfarben, grau-/grünfleckig, Fleisch stark irisierend, Blutpunkte sichtbar, Hohlstellen und Risse, Kern blass, vergrauend, starker Trockenrand
Konsistenz	Kompakt, fest	Kompakt, etwas weich	Kompakt, etwas zu weich oder zu fest, etwas trocken, etwas gummiartig, Rand hart	Zu weich oder zu fest, etwas trocken, etwas zäh, gummiartig, Rand zu hart	Viel zu weich oder zu fest, trocken, strohig, zäh, Rand viel zu hart	Viel zu weich, schmalzig, feucht, leimig oder zu fest, trocken, strohig, zäh, Rand viel zu hart, unzerkaubar
Geruch	Aroma voll entwickelt, frisch, nach Fleisch	Schwach aromatisch, nach Fleisch	Noch aromatisch, etwas unharmonisch	Flach, etwas unharmonisch oder etwas säuerlich, beissig	Sauer, ammoniakalisch, hefig, beissig, leicht ranzig	Sauer, ammoniakalisch, hefig, beissig, tranig-fischig, ranzig, dumpfig, muffig, ranzig

Geschmack	Arteigen, aromatisch und harmonisch, fleischig, typisches Pökelaroma	Arteigen, schwach aromatisch, Würzung etwas zu schwach oder zu stark, typisches Pökelaroma	Noch arteigen, jedoch etwas unharmonische Würzung, etwas zu mild gesalzen oder etwas zu viel Salz, geringes Pökelaroma	Nicht ganz arteigen, etwas unharmonische Würzung, etwas zu mild gesalzen oder etwas zu viel Salz, Rauch zu stark	Nicht arteigen, stark überwürzt oder kaum gewürzt, sauer, beissig, fremdartig, leicht ranzig oder fischig, salzig	Fremdartig, stark sauer, beissig, seifig, tranig fischig, ranzig, dumpfig, muffig, schimmelig, faulig
------------------	--	--	--	--	---	---

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