



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für Appenzeller Pantli

1. Gesuchstellende Gruppierung

Fleischfachverband Appenzellerland, Herr Franz Fässler, Rinkenbach 33, 9050 Appenzell

2. Name des Erzeugnisses

Appenzeller Pantli

3. Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angabe (GGA)

4. Art des Erzeugnisses

Appenzeller Pantli ist eine kantig gepresste Rohwurst (Fleischerzeugnis zum Rohessen), hergestellt aus Muskelfleisch von Tieren der Rinder- und Schweinegattung sowie Speck.

5. Nachweis der Repräsentativität

Der Fleischfachverband Appenzellerland als gesuchstellende Gruppierung umfasst 21 Mitglieder. Diese produzieren insgesamt rund 89 Tonnen *Appenzeller Pantli*. Davon ausgehend, dass mehr als 50% des Produktionsvolumens durch die Gruppierung abgedeckt werden, mehr als 60% der Produzenten von *Appenzeller Pantli* der gesuchstellenden Gruppierung angeschlossen sind und die Gruppierung demokratisch organisiert ist, kann die Gruppierung als repräsentativ angesehen werden.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Unter der Bezeichnung "Pantli" versteht man eine bestimmte Produktebezeichnung innerhalb der Gattung der Rohwurstwaren, welche über das Appenzellerland hinaus bekannt ist. Der Name rührt von der Unförmigkeit dieser kantig gepressten Rohwurst her. Die Bezeichnung "Pantli" wird entweder mit oder ohne Angabe eines geografischen Elements verwendet, je nach Herkunft des Produkts. Mit dem Schutz der Bezeichnung *Appenzeller Pantli* verzichtet die Gruppierung auf eine Monopolisierung des Begriffs "Pantli" und verweist mit einem ausdrücklichen Hinweis auf die geografische Herkunft, das Appenzeller- und St. Gallerland.

7. Geschichtliche Elemente

Der *Appenzeller Pantli* gilt als eine der bekanntesten Spezialitäten aus den Appenzeller Metzgereien. Laut dem Schweizerischen Idiotikon, dem Wörterbuch der Schweizerdeutschen Sprache aus dem Jahre 1905, sowie aufgrund über Jahre überlieferter Aussagen von Berufsmetzgern weiss man, dass diese Spezialität zusammen mit dem *Appenzeller Mostbröckli* und der *Appenzeller Siedwurst* bereits im 19. Jahrhundert im Appenzellerland produziert wurde. *Appenzeller Pantli* ist eine Rohwurst, deren Name von deren Unförmigkeit her stammen soll. Das Idiotikon spricht von einem "sehr grossen, dicken, plumpen Ding".

Das Appenzellerland ist ein Gras- und Milchwirtschaftsgebiet. Seit dem ausgehenden Spätmittelalter wurde mit Ausnahme des Appenzeller Vorderlandes, in welchem der Obstanbau eine gewisse Rolle spielte, fast ausschliesslich Milchwirtschaft und Viehzucht betrieben. Demnach war die Futterbasis für die Schweinemast und Schweinezucht auf die Nebenprodukte der Käseherstellung beschränkt. Die Nachfrage nach Schweinefleisch wurde mit aufkommendem Tourismus im 19. Jahrhundert jedoch stetig grösser. Innovative Metzger begannen mit der Herstellung von Mostbröckli, welches wegen seiner raffinierten Veredelung dem "Schwinigen" in Geschmack und Qualität sehr nahe kam. Dadurch wurde der Mangel an hochwertigem Schweinefleisch kompensiert. Schon früh entwickelte sich daraus eine eigentliche Appenzeller Spezialität. Gleichzeitig konnte mit dem Mostbröckli eine höhere Wertschöpfung erzielt werden, da qualitativ gute Stücke nicht verwurstet werden mussten. Mit den dabei anfallenden Abschnitten wurde eine Rohwurst hergestellt, die sich zu einer weiteren Spezialität entwickelte: der *Appenzeller Pantli*. Das Fleisch wurde speziell für den Pantli verlesen, mit dem qualitativ weniger hochstehenden Fleisch wurden Landjäger produziert. Im Laufe der Jahrhunderte wurde das traditionelle Herstellungsverfahren weiter gepflegt und perfektioniert. Über die geschichtliche Herkunft des *Appenzeller Pantli* gibt ebenfalls ein dokumentiertes Interview mit Appenzeller Altmetzgern reichlich Auskunft.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Seinen besonderen Ruf verdankt der *Appenzeller Pantli* einerseits seinen besonderen qualitativen Eigenschaften, andererseits aber auch seinem Namen, welcher das Produkt eindeutig mit einer bestimmten Schweizer Region verbindet – dem Appenzeller und St. Gallerland. Die Bezeichnung *Appenzeller Pantli* verfügt gemäss demoskopischer Umfrage über eine Bekanntheit, die weit über das Appenzellerland hinausgeht.

Die Auswahl der Rohstoffe beruht auf der geschichtlichen Entwicklung der Appenzeller Spezialitäten und ist historisch begründet.

9. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Kantone Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden sowie den Kanton St. Gallen. Herstellung und Veredelung erfolgen im geografischen Gebiet; die Konfektionierung kann auch ausserhalb erfolgen. Die fleischbezogenen Rohmaterialien müssen zu 100 % aus der Schweiz stammen.

b) Beschreibung des Erzeugnisses

Appenzeller Pantli ist eine kantig gepresste Rohwurst. Es wird ausschliesslich Muskelfleisch von Tieren der Rinder- und Schweinegattung verarbeitet sowie Speck von Rücken, Brust oder Nacken. Die Rohwurst wird getrocknet, bis der gewünschte Gewichtsverlust erreicht ist. Während der Trocknung kann wahlweise Rauch dazugegeben werden. Im Unterschied zu anderen Dauerwurstspezialitäten zeichnet sich der *Appenzeller Pantli* durch seine lange und kantige Form aus. Er hat einen ausgeprägten Knoblauchgeschmack, der durch ein leichtes Raucharoma unterstützt werden kann.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Das Rohmaterial wird gut durchgekühlt oder gefroren verarbeitet. Die Fleisch- und Speckmischung wird bis zu einer Körnung von 2 - 6 mm mittels Scheffel oder Blitz zerkleinert, gewürzt und vermischt. Die Körnung ist sichtbar und das Brät schmiert nicht. Die Masse wird in Rindskranzdärme, Faser- oder Kollagendärme gefüllt. Die Därme werden mit einer Schnur oder einem Metallclip abgebunden. Das Produkt wird gepresst, um ihm die typische Form zu geben. Die Umrötung findet während des Pressvorgangs statt. 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.

d) Zertifizierungsstellen

Die zuständige Zertifizierungsstelle ist ProCert AG (SCESp 038).

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.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Aus der Kennzeichnung jedes *Appenzeller Pantli*, der in den Verkehr gebracht wird, muss hervorgehen, dass das Erzeugnis als GGA zertifiziert ist. Die Kennzeichnung wird zusätzlich mit den Angaben der Zertifizierungsstelle ergänzt.

Im Übrigen müssen die Vorgaben bezüglich Rückverfolgbarkeit gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung eingehalten werden.