



Riassunto della domanda di registrazione concernente l'*Appenzeller Pantli*

1. Raggruppamento richiedente

Fleischfachverband Appenzellerland, Franz Fässler, Rinckenbach 33, 9050 Appenzello

2. Nome del prodotto

Appenzeller Pantli

3. Protezione richiesta

Indicazione geografica protetta (IGP)

4. Tipo di prodotto

L'*Appenzeller Pantli* è una salsiccia cruda pressata (prodotto carneo da consumare crudo), fabbricata con muscolo di animali delle specie bovina e suina nonché con lardo.

5. Prova della rappresentatività

Fleischfachverband Appenzellerland, in qualità di raggruppamento richiedente, comprende 21 membri che producono complessivamente circa 89 tonnellate di *Appenzeller Pantli*. Considerato che più del 50 per cento del volume di produzione è da ascrivere al raggruppamento richiedente, che più del 60 per cento dei produttori di *Appenzeller Pantli* è affiliato a esso e che il raggruppamento è organizzato in modo democratico, esso può essere considerato rappresentativo.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Il termine "Pantli" è associato a un particolare prodotto della categoria degli insaccati crudi conosciuto ben oltre i confini appenzellesi. Il nome rimanda all'aspetto tozzo di questa salsiccia cruda dalla forma allungata e squadrata. La denominazione "Pantli" è impiegata con o senza indicazione di un elemento geografico a seconda della provenienza del prodotto. Con la protezione della denominazione *Appenzeller Pantli* il raggruppamento rinuncia al monopolio del termine "Pantli", facendo espressamente richiamo alla provenienza geografica, ovvero ai Cantoni Appenzello e San Gallo.

7. Elementi storici

L'*Appenzeller Pantli* è una delle specialità più famose delle macellerie appenzellesi. Stando a quanto si legge nello *Schweizerischen Idiotikon*, il dizionario della lingua svizzero tedesca risalente al 1905 e a quanto tramandato nel tempo dai macellai, questà specialità, assieme all'*Appenzeller Mostbröckli* e all'*Appenzeller Siedwurst*, veniva prodotta già nel XIX secolo in territorio appenzellese. L'*Appenzeller Pantli* è una salsiccia cruda il cui nome rimanda al suo aspetto tozzo. Nell'*Idiotikon* infatti si parla di "qualcosa di grosso, tozzo e rigonfio".

Questo territorio è caratterizzato da superfici inerbite e produzione lattiera. Dal tardo Medioevo, fatta eccezione per l'Appenzeller Vorderland dove era diffusa la frutticoltura, hanno sempre predominato la produzione lattiera e l'allevamento, per cui la base foraggera per l'ingrasso e l'allevamento di suini si limitava ai sottoprodotti della produzione casearia. Con l'avvento del turismo nel XIX secolo, tuttavia, la domanda di carne suina è costantemente cresciuta. Alcuni macellai innovativi hanno iniziato a produrre Mostbröckli che grazie alla trasformazione raffinata assomigliava molto, per sapore e qualità, alla "Schwinigi" ovvero la carne affumicata di maiale, compensando la mancanza di carne di suino di alta qualità. Ben presto è diventato una specialità appenzellese. Al contempo si poteva spuntare anche un maggiore valore aggiunto perché per produrlo non servivano tagli di carne pregiati. Le parti eliminate venivano utilizzate per fabbricare una salsiccia cruda, anche questa divenuta ben presto una specialità, appunto l'*Appenzeller Pantli*. Le parti di carne più pregiate venivano usate per il Pantli, quelle meno pregiate per produrre Landjäger. Nel corso dei secoli il metodo tradizionale di fabbricazione è stato rifinito e perfezionato. La storia dell'*Appenzeller Pantli* è documentata anche da un'intervista ad alcuni anziani macellai appenzellesi.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

L'*Appenzeller Pantli* deve la sua particolare fama, da un lato, alla sua qualità peculiare, dall'altro anche al suo nome che collega inequivocabilmente il prodotto a una determinata regione svizzera, quella dei Cantoni di Appenzello e San Gallo. Secondo un sondaggio demoscopico, la denominazione *Appenzeller Pantli* gode di una notorietà che va ben oltre l'Appenzello.

La scelta della materia prima si fonda sull'evoluzione storica delle specialità appenzellesi ed è storicamente radicata.

9. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

L'area geografica definita comprende i Cantoni Appenzello Interno, Appenzello Esterno e San Gallo. La fabbricazione e la trasformazione avvengono nell'area geografica; il confezionamento può anche aver luogo al di fuori di essa. La materia prima carne deve provenire integralmente dalla Svizzera.

b) Descrizione del prodotto

L'*Appenzeller Pantli* è una salsiccia cruda pressata. È fabbricata esclusivamente con muscolo di animali delle specie bovina e suina nonché con lardo ottenuto da dorso, petto o collo. La salsiccia cruda viene essiccata fino a raggiungere la perdita di peso desiderata. Durante l'essiccatura si può procedere eventualmente ad affumicazione. A differenza delle altre specialità di salsicce stagionate, l'*Appenzeller Pantli* si caratterizza per la sua forma allungata e squadrata. Ha uno spiccato sapore di aglio che può essere accompagnato da una lieve nota d'affumicato.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La materia prima viene lavorata ben raffreddata o surgelata. La miscela di carne e lardo è macinata con il blitz o il tritacarne fino ad ottenere una grana di 2 – 6 mm e successivamente condita e impastata. La grana è visibile e l'impasto non trasuda grasso. L'impasto viene insaccato in torti di manzo, in budelli di fibra o di collagene. L'estremità del budello viene chiusa con dello spago o clip metalliche. Il prodotto viene pressato fino ad ottenere la tipica forma. La rubefazione avviene durante la pressatura.

Per prevenire la formazione di muffe la superficie del prodotto può essere trattata con una soluzione di sorbato di potassio. A rubeazione terminata le salsicce crude vengono appese ed essiccate all'aria. Durante l'essiccazione le salsicce possono essere sottoposte ad affumicazione a freddo (max. 40° C).

d) Organismo di certificazione

L'organismo di certificazione competente è ProCert AG (SCESp 038).

Le esigenze minime di controllo sono descritte nel manuale di controllo *Appenzeller Pantli* redatto dall'organismo di certificazione nonché dal raggruppamento richiedente e sono vincolanti per tutti coloro che fruiscono dell'IGP.

e) Etichettatura e tracciabilità

Ogni *Appenzeller Pantli* immesso sul mercato deve essere munito di un'etichetta menzionante che il prodotto è certificato come IGP. L'etichetta indica anche l'organismo di certificazione.

Devono essere rispettate, inoltre, le prescrizioni relative alla tracciabilità ai sensi della vigente legislazione sulle derrate alimentari.