



Pflichtenheft

Appenzeller Mostbröckli

Eingetragen als geschützte geografische Angabe (GGA)

gemäss Verfügung vom 21. Juli 2017 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 22. Februar 2023.

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 geografischen Gebietes erfolgen.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Merkmale

Appenzeller Mostbröckli ist eine Rohpökelfleischware (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, eine Gewebehülle 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 Rohpökelerde 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 pökelerote Farbe
Konsistenz	schnittfest
Geschmack	ausgeprägter Pökengeschmack, 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

Zugabe von einer oder mehreren 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

fakultative Zutaten

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

Wein, Most

Polysaccharide, Acerolapulver

fakultative Zusatzstoffe

Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker: E 202, E 249, E 250, E 251, E 252, E 300, E 301, E 508, E 621

Starterkulturen: Lactobacillus Spezies, lebensmitteltaugliche Staphylococcus Spezies, Micrococcus Spezies.

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 oder Tumbler-salzung).
2. *Appenzeller Mostbröckli* kann zur Formgebung entweder vor oder nach dem Einsalzen in ein Netz, eine Gewebehülle oder einen Strumpf eingezogen werden. Eine Pressung ist unzulässig.
3. Nach dem Einsalzen werden die Fleischstücke in unterschiedlichen Behältnissen gepökelt. Folgende Pöklungsprozesse können angewendet werden: Trockenpökung nach traditioneller Art (in Ständen) und Trockenpökung unter Vakuum. Dabei bildet sich im Laufe der Zeit eine Eigen-lake. 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 Kon-servierungsstoff (Kaliumsorbat E202) zur Vorbeugung gegen die Bildung von ungünstigen Schim-meln behandelt werden. Anschliessend werden sie 0 – 4 Tage kühl gelagert (Durchbrennen).
5. Die Fleischstücke werden anschliessend unter temporärer Rauchbeigabe (Temperatur von maxi-mal 40° C) so lange getrocknet, bis der gewünschte Gewichtsverlust eingetreten ist (ca. 1 - 3 Wo-chen). Der Gewichtsverlust liegt zwischen 30 und 45 %. Für die Raucherzeugung werden unbe-handelte Hölzer in verschiedenen Formen verwendet.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 8 Prüfung des Endprodukts

¹ Die organoleptische und chemisch-physikalische Prüfung des verkaufsfertigen *Appenzeller Most-bröckli* erfolgt gemäss den Vorgaben in den Artikeln 3-7 sowie folgender Zusammenstellung.

<u>Beurteilungskriterien</u>	<u>Standard</u>	<u>Fehler</u>
<u>Aussehen Äusseres</u>	<u>Gleichmässige Farbe und Form</u>	<u>Farbabweichungen, faltig, fleckig, Formfehler</u>
<u>Aussehen Inneres</u>	<u>Klares Schnittbild, gleichmässige Umrötung</u>	<u>Verwischtes oder verschmiertes Schnittbild, fleckig, Hohlstellen, Risse, Trockenrand, hoher Anteil an Fettgewebe oder Sehnen, Blut-punkte, ungleichmässige Umrö-tung</u>
<u>Konsistenz</u>	<u>Kompakt, fest</u>	<u>zu weich, zu fest, trocken, strohig, zäh, schmalzig, feucht, leimig, gummiartig, Rand zu hart</u>
<u>Geruch</u>	<u>Aroma voll entwickelt, frisch, nach Fleisch</u>	<u>sauer, ammoniakalisch, hefig, beissend, tranig-fischig, ranzig, dumpfig, muffig</u>

<u>Geschmack</u>	<u>Arteigen, aromatisch und harmo- nisch, fleischig, typisches Pö- kelaroma</u>	<u>fremdartig, sauer, zu salzig, seifig, tranig-fischig, ranzig, dumpfig, muffig, schimmelig, faulig</u>
-------------------------	---	--

² Die detaillierten Beurteilungskriterien und der entsprechende Prozess bezüglich Punktevergabe und Gesamtbeurteilung sind im Reglement für den Test des Endproduktes beschrieben, welches von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; dieses ist für die Benutzer der GGA verbindlich.

³ Für die Bezeichnung *Appenzeller Mostbröckli* muss die Probe für die Kriterien «Aussehen Äusseres», «Aussehen Inneres», «Konsistenz», «Geruch» und «Geschmack» mindestens 60 % der Gesamtpunktzahl erreichen.

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* muss bei deren Verwendung durch Fabrikations- sowie zertifizierte Schneide- und Verpackungsbetriebe zusätzlich mit folgenden Angaben ergänzt werden:

- Zertifiziert (ProCert)

Art. 10 Zertifizierungsstelle

¹ Zertifizierungsstelle ist: ProCert AG (SCESp 0038)

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