



Elenco degli obblighi

Appenzeller Pantli

Registrata quale indicazione geografica protetta (IGP)

in virtù della decisione del 21 luglio 2017 dell'Ufficio federale dell'agricoltura

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Appenzeller Pantli, indicazione geografica protetta (IGP)

Art. 2 Area geografica

¹ I Cantoni Appenzello Interno, Appenzello Esterno e San Gallo.

² La nascita, l'ingrasso e la macellazione dei suini e dei bovini hanno luogo esclusivamente in Svizzera.

³ La fabbricazione e la trasformazione dell'*Appenzeller Pantli* avvengono nell'area geografica. Il confezionamento può aver luogo anche al di fuori dell'area geografica.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

L'*Appenzeller Pantli* è una salsiccia cruda (prodotto carneo da consumare crudo) pressata fino ad ottenere una forma allungata e squadrata, fabbricata con muscolo di animali delle specie bovina e suina nonché con lardo. La salsiccia cruda viene essiccata fino a raggiungere la perdita di peso desiderata. Durante l'essiccazione, come descritto all'articolo 7 punto 5, si può procedere eventualmente ad affumicazione.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Valori d'analisi del prodotto pronto alla vendita al terzo giorno dal termine del processo di produzione:

| Valori d'analisi | Standard |
|------------------|----------|
| Grassi | ≤ 45% |
| Totale proteine | ≥ 20% |
| Carboidrati | ≤ 1% |
| Q1 | ≤ 20% |

I valori chimici vengono controllati.

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

¹ L'*Appenzeller Pantli* ha uno spiccato sapore di aglio che può essere accompagnato da una lieve nota d'affumicato.

²Il prodotto finito *Appenzeller Pantli* è descritto come segue:

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Forma | lunga e squadrata |
| Colore | rosso, marrone rossiccio |
| Fetta al taglio | grana fina, omogenea |
| Sapore | leggero sapore d'affumicato |
| Odore | spiccato odore d'aglio |

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Materia prima, ingredienti e additivi

¹ Per la fabbricazione dell' *Appenzeller Pantli* è prescritto l'uso delle seguenti materie prime:

- a) carne di manzo (M II / III)
- b) carne di suino (S II / III)
- c) lardo ottenuto da dorso, petto o nuca (L IV / VI / VII)
- d) torti di manzo salmistrati, budelli di fibre o di collagene commestibili

La massa totale è composta per 2/3 (+/- 4%) da carne magra e per 1/3 (+/- 4%) da lardo. Data la diversità della carne la quota di carne magra può essere aumentata in base alla competenza del produttore.

² Ingredienti obbligatori

Sale nitritato (sale da cucina o sale marino e nitrato di sodio E 250)

Aglio incl. aromi ed estratti

Pepe incl. aromi ed estratti

³ Ingredienti facoltativi

Spezie o preparati a base di spezie a condizione che questi ingredienti non coprano il sapore definito all'articolo 5

Zuccheri: maltosio, saccarosio, glucosio, lattosio

Fermenti (a scelta anche più di uno): specie *Lactobacillus*, specie *Staphylococcus* alimentari, specie *Micrococcus* e altri fermenti alimentari

⁴ Additivi facoltativi (aggiunta secondo la vigente legislazione sulle derrate alimentari)

Esaltatori di sapidità: glutammato monosodico (E621)

Antiossidanti: acido ascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301), palmitato di ascorbato (E304)

Regolatori d'acidità: citrato di sodio (E331), glucono-delta-lactone (E575)

Conservanti: sorbato di potassio (E202)

⁵ Non autorizzati

- a) cotenna o altri tipi di collagene
- b) pasta di base macinata fine per legare l'impasto macinato grosso
- c) polifosfati di sintesi
- d) aroma d'affumicato
- e) proteine vegetali e animali aggiunte, provenienti da materie prime diverse da quelle menzionate al capoverso 1
- f) interiora

Art. 7 Metodo di fabbricazione

Il processo di fabbricazione dell'*Appenzeller Pantli* consta delle seguenti fasi.

1. La materia prima viene lavorata ben raffreddata o surgelata.
2. Macinazione: la miscela di carne e lardo è macinata con il blitz o il tritacarne fino ad ottenere una grana di 2 – 6 millimetri e successivamente condita e impastata. La grana è visibile e l'impasto non trasuda grasso.
3. Insaccatura: l'impasto viene insaccato in torti di manzo, in budelli di fibra o di collagene del calibro di 34 – 65 millimetri. L'estremità del budello viene chiusa con dello spago o clip metalliche.
4. Pressatura: il prodotto viene pressato fino ad ottenere la tipica forma.
5. Essiccatura e affumicazione: per prevenire la formazione di muffe la superficie del prodotto può essere trattata con una soluzione di sorbato di potassio. A rubefazione terminata le salsicce crude vengono appese ed essiccate all'aria.
Durante l'essiccatura le salsicce possono essere sottoposte ad affumicazione a freddo (max. 40° C), attraverso la combustione di legno non trattato in varie forme.
Durante l'essiccatura si ottiene una perdita di peso del 30 – 40 per cento circa.

Sezione 4 Esame del prodotto finito

Art. 8 Esame del prodotto finito

¹ Il controllo dell'*Appenzeller Pantli* pronto alla vendita viene effettuato secondo i criteri di tassazione di cui all'allegato I in base al punteggio agli articoli 4, 5 e 6.

² Oltre ai controlli giusta l'ordinanza del DEFR sulle esigenze minime relative al controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette (RS 910.124), ogni fabbricante effettua un controllo regolare delle salsicce pronte alla vendita in base ai suddetti criteri.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 9 Elementi specifici dell'etichettatura

¹ Dall'etichetta si deve evincere che il prodotto è stato certificato quale IGP in base all'elenco degli obblighi.

² L'etichetta dell'*Appenzeller Pantli* riporta anche la seguente indicazione:

- ProCert AG (SCESp 038)

Art. 10 Organismo di certificazione

¹ L'organismo di certificazione è: ProCert AG (SCESp 038)

² Le esigenze minime di controllo figurano nel manuale di controllo dell'*Appenzeller Pantli* redatto dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente e sono applicabili a tutti coloro che si fregiano dell'IGP.

Criteria di tassazione dell' *Appenzeller Pantli*

| | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|------------------------|--|---|---|--|---|---|
| Aspetto esterno | Affumicazione e/o essicca- tura omogenea, superficie uniforme, involucro ben aderente, calibro regolare, pieghe del budello regolari | Affumicazione e/o essicca- tura omogenea, superficie uniforme, involucro non completamente aderente, calibro leggermente irregola- re, pieghe del budello un po' irregolari | Affumicazione e/o essicca- tura omogenea, superficie poco uniforme, involucro non completamente ade- rente, calibro leggermente irregolare, pieghe del bu- dello irregolari | Affumicazione e/o essicca- tura disomogenea, superficie non uniforme, involucro non completamente aderente, calibro irregolare, pieghe del budello molto irregolari, pati- na di muffa | Notevoli inclusioni d'aria, colore molto anomalo | Notevoli inclusioni d'aria, profonde fessure, colore molto anomalo, grigio, iridescente involucro stac- cato dalla carne, unto presenza di muffa indesi- derata |
| Aspetto interno | Al taglio fette nette, con grani di lardo bianchi, ripar- titi regolarmente e di gran- dezza uniforme, rubefazio- ne delle parti magre inten- sa e omogenea | Al taglio fette abbastanza nette, con grani di lardo bianchi ripartiti regolarmente ma di grandezza non unifor- me, rubefazione delle parti magre omogenea | Al taglio fette un po' confu- se, con grani di lardo di grandezza e ripartizione non troppo uniforme, rube- fazione delle parti magre omogenea | Al taglio fette confuse, con parti magre e grani di lardo non ben delimitati, lieve in- crostatura e/o decolorazione centrale | Colore disomogeneo, for- temente iridescente, mar- morizzato, notevoli fenditure e pori, elevata quota di lardo, superficie umida | Colore molto disomoge- neo, troppo chiaro o trop- po scuro, iridescente, macchie grigie e verdi, rubefazione irregolare, presenza di petecchie, unto |
| Consistenza | Compatta, soda, non gommosa, assenza di parti coriacee | Compatta, un po' molle, non gommosa, assenza di parti coriacee | Compatta, troppo molle o troppo soda, alcune parti più coriacee | Troppo molle o troppo soda, un po' grassa e gommosa, granulosa, alcune parti coria- cee | Poco compatta, troppo molle, grassa, umida, parti coriacee | Per nulla compatta, deci- samente troppo molle, grassa, umida e coriacea |
| Odore | Aroma di carne e spezie | Poco aromatico, di carne e spezie | Ancora aromatico tuttavia non armonico, leggermen- te acidulo, gusto d'affumicato leggermente dominante, lieve difetto d'aroma | Difetto d'aroma, non armoni- co, acidulo, gusto d'affumicato dominante, di formaggio | Non caratteristico, non aromatico, acidulo, di stan- tío, insolito, di muffa, leg- germente di rancido | Repellente, ripugnante, di marcio, pungente, di muf- fa, di rancido |

| | | | | | | |
|---------------|--|---|---|--|---|--|
| Sapore | Caratteristico, aromatico e armonico, di carne | Caratteristico, un po' meno aromatico, speziatura eccessiva o insufficiente | Ancora caratteristico tuttavia speziatura non armonica, un po' troppo acidulo, gusto d'affumicato leggermente eccessivo | Non del tutto caratteristico, appena aromatico, speziatura eccessiva o insufficiente, gusto d'affumicato dominante, agre, leggermente salato | Non caratteristico, pungente, di catrame, di grasso, di cenere, salato, leggermente rancido | Di muffa, molto acidulo, retrogusto di lievito, di sapone, di grasso, di rancido, di ammoniaca |
|---------------|--|---|---|--|---|--|

Valutazione:

Condizione basilare: per adempiere le esigenze poste ad una IGP, per nessun criterio di tassazione deve essere stato assegnato un punteggio di 1 o 2 punti.

22 – 30 punti: il prodotto adempie le esigenze fissate per l'IGP *Appenzeller Pantli* e può essere messo in vendita con l'etichetta prescritta.

1 – 21 punti: il prodotto non adempie le esigenze fissate per l'IGP *Appenzeller Pantli* e non può essere messo in vendita con la denominazione *Appenzeller Pantli*.