Appenzeller Fleischspezialitäten IGP

Marken- und Programminhaber

Sortenorganisation
Appenzeller Fleischspezialitäten
Rheinhofstrasse 11
9465 Salez

Telefon 071 552 13 30
Email: info@appenzeller-fleischspezialitaeten.ch
www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch

Die Sortenkommission überwacht die Anwendung und Umsetzung des Pflichtenheftes für die Appenzeller Fleischspezialitäten.

Das Herstellungsgebiet sind die Kantone Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden und St.Gallen. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine und Rinder erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Zielpublikum

Herstellungs- und Konfektionierungsbetriebe von Fleischerzeugnissen mit der geschützten Bezeichnung.

Kundennutzen

Die folgenden geschützten Bezeichnungen dürfen verwendet werden: Appenzeller Mostbröckli IGP, Appenzeller Pantli IGP, Appenzeller Siedwurst IGP.

Wichtigste Anforderungen

Das Appenzeller Mostbröckli IGP ist eine geräucherte Trockenfleischspezialität aus Kuhfleisch vom runden Mocken (Fisch, Schlüsselriemen), Eckstück, Vorschlag, Nierstück oder der Huft.

Der Appenzeller Pantli IGP ist eine kantig gepresste Rohwurst, hergestellt aus Muskelfleisch aus Rind- und Schweinefleisch sowie Speck. Die Zugabe von Knoblauch macht ihn unverkennbar. Die Rohwurst wird getrocknet bis der gewünschte Gewichtsverlust erreicht ist. Wahlweise kann Rauch dazugegeben werden.

Die Appenzeller Siedwurst IGP ist eine helle Brühwurst aus Rind-, Schweinefleisch und Speck, mit Kümmel, Pfeffer, Salz und Knoblauch gewürzt. Sie ist roh, gekocht oder pasteurisiert erhältlich.

Reglemente / Standards

https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichungen-und-geografische-angaben.html

Auszeichnungsmöglichkeit

Produkte, die eine der geschützten Bezeichnungen tragen, müssen zusätzlich mit einem der offiziellen Logos der Sortenorganisation versehen werden.

Anmeldung

Hersteller von Appenzeller Fleischspezialitäten melden sich direkt bei der Sortenorganisation an.

Audit

Audit alle Jahre, durch ProCert oder in Zusammenarbeit mit Unterauftragnehmern.

Zertifikatsgültigkeit

2 Jahre

Kosten

Gemäss Beitrags- und Zertifizierungsreglement der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten und gemäss ProCert Gebührenreglement.

Kontaktperson ProCert

Christian Wasem
Telefon: 031 560 67 73
Email: c.wasem@procert.ch

Quellenangabe: www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch