



Cahier des charges

Appenzeller Pantli

Enregistrée comme indication géographique protégée (IGP)

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 21 juillet 2017

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Appenzeller Pantli ; indication géographique protégée (IGP)

Art. 2 Aire géographique

¹ Cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures et canton de St-Gall.

² La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

³ La transformation et l'élaboration de l'*Appenzeller Pantli* ont lieu dans l'aire géographique. Le produit peut être conditionné en dehors de ladite aire.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

L'*Appenzeller Pantli* est un saucisson sec pressé de forme angulaire (produit à base de viande à manger cru), fabriqué avec de la viande musculaire de bovins et de porcins ainsi qu'avec du lard. Il est séché jusqu'à la perte de poids souhaitée. Lors du séchage, il peut être soumis au fumage, conformément à la description figurant à l'art. 7, ch. 5.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Les valeurs d'analyse 3 jours après la fin du procédé de fabrication du produit prêt à la vente sont les suivantes :

Valeurs d'analyse	Norme
Lipides	≤ 45 %
Protéines totales	≥ 20 %
Glucides	≤ 1 %
Q1	≤ 20 %

Les valeurs chimiques font l'objet d'un contrôle.

Art. 5 Description organoleptique

¹ L'*Appenzeller Pantli* a un goût d'ail prononcé, qui peut être accentué par un léger arôme de fumée.

² Le produit fini *Appenzeller Pantli* est décrit de la manière suivante :

Forme	allongée, angulaire
Couleur	rouge, rouge-brun
Aspect intérieur	finement granuleux, homogène
Saveur	goût d'ail prononcé
Odeur	léger arôme de fumée possible

Section 3 Procédé de fabrication

Art. 6 Matière première, ingrédients et additifs

¹ Les matières premières suivantes sont prescrites dans la fabrication de l'*Appenzeller Pantli* :

- a) viande de bœuf (R II / III)
- b) viande de porc (S II / III)
- c) lard provenant de la partie dorsale, de la poitrine ou de la nuque (S IV / VI / VII)
- d) boyau de bœuf salé ou boyau en fibres ou en collagène

La part de viande maigre s'élève à 2/3 (+/- 4 %) et celle de lard à 1/3 (+/- 4 %) du poids total. Vu la variabilité des viandes, le fabricant peut augmenter de son propre chef la part de viande maigre.

² Ingrédients obligatoires

Sel nitrité (sel de cuisine ou sel de mer et nitrite de sodium E 250)

Ail, y compris arômes et extraits

Poivre, y compris arômes et extraits

³ Ingrédients facultatifs

Épices pures ou préparations d'épices, pour autant que ces ingrédients ne dominent pas sur le goût défini à l'art. 5

Vin rouge

Types de sucre : maltose, saccharose, glucose, lactose, etc.

Cultures starter (une ou plusieurs, au choix) : *Lactobacillus species*, *Staphylococcus species* se prêtant à la production de denrées alimentaires, *Micrococcus species* et autres cultures starters se prêtant à la production de denrées alimentaires

⁴ Additifs facultatifs (ajoutés en quantités conformes à la législation sur les denrées alimentaires)

Exhausteur de goût : glutamate monosodique (E621)

Antioxydants : acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301), palmitate d'ascorbyle (E304)

Correcteurs d'acidité : citrate de sodium (E331), glucono-delta-lactone (E575)

Agents conservateur : sorbate de potassium (E202)

⁵ Produits non autorisés

- a) couennes ou toute autre forme de collagène
- b) pâte de base à charcuterie fine passée au cutter (« blitzée ») pour lier la masse grossière
- c) polyphosphates de synthèse
- d) arôme de fumée
- e) protéines animales et végétales issues d'autres matières premières que celles mentionnées à l'al. 1
- f) abats

Art. 7 Étapes de fabrication

La fabrication de l'*Appenzeller Pantli* comporte les étapes suivantes :

1. La matière première est transformée bien refroidie ou réfrigérée.
2. Le mélange de viande et de lard est réduit jusqu'à obtention d'une texture granuleuse (grains de 2 à 6 mm) au hachoir ou au cutter (« blitz »), épicé et mélangé. Le grain est visible et la pâte ne graisse pas.
3. Embossage : La pâte est embossée dans des boyaux de bœuf salé ou des boyaux en fibres ou en collagène d'un diamètre de 34 à 65 mm. Les extrémités sont fermées au moyen de ficelles ou de clips.
4. Pressage : Le produit est pressé jusqu'à obtention de sa forme typique.
5. Séchage à l'air et fumage : On peut traiter la surface au sorbate en solution pour prévenir le développement de moisissures. Les saucissons crus rubéfiés sont ensuite pendus pour sécher à l'air. Durant le séchage, on peut de temps à autre soumettre les saucissons au fumage (max. 40°). La fumée est produite par la combustion de bois non traités sous différentes formes. Le séchage réduit le poids d'environ 30 à 40 %.

Section 4 Test du produit final

Art. 8 Contrôle du produit final

¹ Le contrôle de l'*Appenzeller Pantli* prêt à la vente se fait selon les critères d'appréciation énumérés à l'annexe I et porte sur les points mentionnés aux art. 4, 5 et 6.

² En plus des contrôles prévus par l'ordonnance du DEFR sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124), le fabricant contrôle régulièrement l'*Appenzeller Pantli* prêt à la vente selon les critères précités.

Section 5 Étiquetage et certification

Art. 9 Éléments spécifiques de la désignation

¹ Il doit ressortir de la désignation que le produit a été certifié IGP conformément au présent cahier des charges.

² La désignation *Appenzeller Pantli* est complétée par les indications suivantes :

- ProCert (SCESp 038)

Art. 10 Organisme de certification

¹ L'organisme de certification est ProCert Safety SA (SCESp 038)

² Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de l'*Appenzeller Pantli*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'IGP.

Annexe I

Critères d'appréciation de l'Appenzeller Pantli

	6	5	4	3	2	1
Aspect extérieur	Fumage et/ou séchage homogènes, enduit de surface homogène, bien ficelé, calibre régulier, plis du boyau réguliers	Fumage et/ou séchage homogènes, enduit de surface homogène, ligatures irrégulières, calibre un peu irrégulier, plis du boyau un peu irréguliers	Fumage et/ou séchage homogènes, enduit de surface quelque peu inégal, ligatures irrégulières, calibre légèrement irrégulier, plis du boyau irréguliers	Fumage et/ou séchage inégal, enduit de surface inégal, ligatures irrégulières, calibre irrégulier, plis du boyau très irréguliers, apparition de moisissures indésirables	Surface très crevassée, couleur divergente	Surface très crevassée, avec des fissures profondes, couleur très divergente, grise, irisée, enduit de surface visible, huileux, moisissures indésirables
Aspect intérieur	A la coupe, image de surface nette avec grains de lard uniformes et blancs, régulièrement répartis, rubéfaction intense et homogène du maigre	A la coupe, image de surface nette avec grains de lard de grosseur et de répartition un peu inégale, rubéfaction homogène du maigre	A la coupe, image de surface un peu floue, grains de lard irréguliers et mal répartis, rubéfaction homogène du maigre	A la coupe, image de surface floue, grains de lard et maigre confondus, léger croûtage et/ou décoloration centrale	Couleur irrégulière, irisée, marbrée, grands pores et fissures, part importante de lard, surface humide	Couleur très différente, trop claire/trop foncée, irisée, gris verdâtre, lard rougeâtre avec des marques de sang, aspect huileux
Consistance	Compacte, ferme, non gommeuse, facile à mâcher	Compacte, un peu molle, non gommeuse, facile à mâcher	Compacte, un peu trop molle ou trop dure, quelques parties plus coriaces	Trop molle ou trop dure, un peu suiffeuse, un peu gommeuse, semouleuse, quelques parties coriaces	Cohésion défectueuse, parties immangeables ou trop molles, consistance suiffeuse, humide	Cohésion totalement défectueuse, parties immangeables, consistance beaucoup trop molle, suiffeuse, humide
Odeur	Fumet aromatique de viande et d'épices	Faible fumet de viande et d'épices	Fumet encore un peu aromatique mais moins agréable, un peu aigrelet, odeur de fumée dominante, arôme affaibli	Fade, un peu désagréable, aigrelette, odeur de fumée dominante, relent caséeux	Non caractéristique, non aromatique, aigrelette, relents de vieux ou de moisi, légèrement rance	Répugnante, écœurante, pourrie, poisseuse, putride, rance

	6	5	4	3	2	1
Saveur	Caractéristique, aromatique et agréable, bon goût de viande	Caractéristique, encore aromatique, un peu trop ou pas assez épicé	Encore caractéristique. assaisonnement mal dosé, un peu trop aigrelet, goût de fumée un peu trop prononcé	Légèrement modifiée, à peine aromatique, trop ou pas assez épicé, goût de fumée dominant, arrière-goût aigrelet, légèrement salé	Non caractéristique, agressive, saveur de goudron et d'huile de foie de morue, cendrée, salée, légèrement rance	Putride, très aigre, arrière-goût de levure, pâteuse, savonneuse, saveur de goudron et d'huile de foie de morue, rance, ammoniaquée

Appréciation :

Condition de base : Pour que les exigences en matière d'IGP soient remplies, la note 1 ou 2 ne doit pas avoir été attribuée pour aucun des points précités.

22 -30 points : Le produit répond aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Pantli* selon AOP/IGP et peut être commercialisé sous la désignation prescrite.

1 – 21 points : Le produit ne répond aux exigences prévues pour l'*Appenzeller Pantli* selon AOP/IGP et ne doit pas être commercialisé sous la désignation *Appenzeller Pantli*.