

1. Ziel

Mit diesem Reglement wird die Durchführung eines einheitlichen Testverfahrens der Endprodukte Appenzeller Mostbröckli / Appenzeller Pantli / Appenzeller Siedwurst gemäss der Verordnung über die Mindestanforderungen an die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben (SR 910.124) gewährleistet.

2. Anwendungsbereich

Der Inhalt dieses Reglements ist den Experten der Sortenorganisation Appenzeller Fleischspezialitäten, den Auditoren von ProCert sowie den Produzenten und Händlern von Appenzeller Mostbröckli / Appenzeller Pantli / Appenzeller Siedwurst bekannt. Der Endproduktetest wird unter der Verantwortung der Geschäftsstelle der Sortenorganisation durchgeführt. Die Zertifizierungsstelle überwacht den Endproduktetest.

3. Vorgehen Endproduktetest

Einmal jährlich werden Produkte einer repräsentativen Auswahl von Produzenten einem physikalischen und organoleptischen Endproduktetest unterzogen. Jeder Produzent soll durch die jährliche repräsentative Auswahl, mindestens alle 4 Jahre einmal berücksichtigt werden. Der Test wird gemäss folgendem Verfahren durchgeführt:

1. Eine nicht zur Testgruppe gehörende Person wählt eine repräsentative Auswahl an Produkten für die Degustation.
2. Experten können sein: Mitglieder der Sortenkommission, Fleischfachpersonen aus der Produktion oder Konsumenten.
3. Die Experten beurteilen die vorliegenden Produkte unabhängig voneinander, anhand der im Pflichtenheft definierten Kriterien und füllen das Prüfschema aus. Für einen gültigen Endproduktetest müssen mindestens fünf Experten anwesend sein und je ein Prüfschema ausfüllen.
4. Jeder Experte bestimmt das Total der gegebenen Punkte selbst, bestimmt ob das Produkt aus seiner Sicht erfüllt (mind. 12 Punkte, keine 1) und unterzeichnet sein Formular mit der ihm zugewiesenen Prüfer-Nummer. Somit ist die Anonymität gewährleistet
5. Die Resultate der Experten werden in eine entsprechende Excelliste übertragen und wenn nötig mit entsprechenden Degustationsnotizen z.H. des Produzenten versehen.
6. Schliesslich wird der Durchschnitt der Gesamtpunktzahlen aller Degustatoren ermittelt und auf 2 Stellen nach dem Komma gerundet. Bewerten einzelne Experten das Produkt als nicht konform, so ist der Umstand, der dazu führte, unter den Experten zu diskutieren. Sofern in der Diskussion und der allfällig damit verbundenen Neubeurteilung keine Annäherung zustande kommt, sind in einer späteren Nach-Degustation die Produkte des betroffenen Produzenten zu beurteilen. Der Durchschnittswert wird auch in diesem Fall berechnet und zählt als Resultat des Endproduktetestes
7. Der Endproduktetest gilt als bestanden, wenn mindestens 12 Punkte erreicht werden. Sind 1 Punkte und 4 Punkte-Bewertungen im selben Kriterium vorhanden, wird in der Expertengruppe über die Unterschiede diskutiert. Bewertet mindestens ein Viertel aller Experten das Produkt mit 1 Punkt im selben Kriterium, wird vom Hersteller eine Begründung mit Massnahmen verlangt. Dieses Resultat wird dem Produzenten und der Zertifizierungsstelle schriftlich mitgeteilt. Die einzelnen Formulare der Experten und das Durchschnittsresultat werden von jeder Degustation mindestens 4 Jahre aufbewahrt.
8. Der chemische Endproduktetest wird risikobasiert und auf Grund des physikalischen/organoleptischen Endproduktetestes durchgeführt. Analysiert werden mindestens die gemäss Pflichtenheft vorgegebenen chemischen Werte.
9. Falls ein Produkt den Endproduktetest nicht besteht, werden folgende Massnahmen eingeleitet (siehe Auszug aus Sanktionsreglement unten).

4. Vorgehen bei nicht bestandenem Endproduktetest

Beobachtete Abweichung	Status
Die physischen und/oder chemischen Merkmale erfüllen die Anforderungen der Pflichtenhefte nicht.	Geringfügige Abweichung Produkte des Betriebs werden beim nächsten Endproduktetest erneut geprüft.

Beobachtete Abweichung	Status
Der organoleptische Endproduktetest wurde nicht bestanden.	Geringfügige Abweichung Produkte des Betriebs werden beim nächsten Endproduktetest erneut geprüft.
Der Endproduktetest wurde wiederholt nicht bestanden (physisch/chemisch und organoleptisch).	Schwerwiegende Abweichung 2. Nichtbestehen in Folge: Betrieb muss Nachweis erbringen, dass Anpassungen vorgenommen wurden und die Produkte die Anforderungen erfüllen. 3. Nichtbestehen in Folge: Aberkennung der Zertifizierung für das betroffene Produkt

5. Prüfschematas

Folgende Prüfschematas stehen den Degustatoren von Appenzeller Fleischspezialitäten IGP zur Verfügung:

- Appenzeller Mostbröckli
- Appenzeller Pantli
- Appenzeller Siedwurst

Das vorliegende Reglement wurde am 20. November 2024 in Kraft gesetzt.