



# Pflichtenheft

## ***Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse und Bloderkäse***

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB)

gemäss Verfügung vom 16. September 2009 des Bundesamtes für Landwirtschaft

### **1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen**

#### **Art. 1 Name und Schutz**

*Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse und Bloderkäse*, geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB), nachfolgend *Sauerkäse/Bloderkäse*.

#### **Art. 2 Geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet des *Sauerkäse/Bloderkäse* umfasst zwölf Gemeinden des Kantons St. Gallen (Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams, Sennwald, Wildhaus, Alt St. Johann, Stein, Nesslau-Krummenau, Ebnat-Kappel und Amden) und alle Gemeinden des Fürstentums Liechtenstein.

### **2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses**

#### **Art. 3 Physische Eigenschaften**

- a. *Bloderkäse* ist ein ungereifter Käse (Frischkäse) aus Magermilch. Er wird durch eine von Milchsäurebakterien induzierte Säuregerinnung gewonnen. Der *Bloderkäse* ist blockförmig und wiegt 100 g bis 8 kg.
- b. *Sauerkäse* ist ein gereifter Weichkäse aus Magermilch. Er wird durch eine von Milchsäurebakterien induzierte Säuregerinnung gewonnen. Der *Sauerkäse* ist blockförmig und wiegt 100 g bis 8 kg. Durch die Reifung entwickelt sich an der Oberfläche eine nach innen wachsende, gallertartige "Speckschicht"<sup>1</sup>, die ebenfalls zum Verzehr bestimmt ist.

---

<sup>1</sup> Gelbliche Schicht aus abgebautem Protein

**Art. 4** Chemische Eigenschaften

a. Für den *Bloderkäse* gelten folgende Maximalwerte:

Fett in der Trockenmasse (Fett i.T.)	149 g/kg
Wassergehalt im fettfreien Käse (wff)	880 g/kg
Salzgehalt	10 g/kg

b. Für den *Sauerkäse* gelten folgende Maximalwerte:

Fett in der Trockenmasse (Fett i.T.)	149 g/kg
Wassergehalt im fettfreien Käse (wff)	750 g/kg
Salzgehalt	25 g/kg

**Art. 5** Organoleptische Eigenschaften

a. Der *Bloderkäse* weist folgende organoleptische Merkmale auf:

Aussehen	elfenbeinfarbiger Teig, mit Bruchlochung und Kerben, ohne Rinde
Textur	mittelfest, körnig bis leicht brüchig, leicht adhäsiv
Geruch	milchig, säuerlich
Geschmack	säuerlich, milchig, leicht adstringierend, mit tierischen Noten

b. Der *Sauerkäse* weist folgende organoleptische Merkmale auf:

Aussehen	elfenbeinfarbiger Teig, mit Bruchlochung und Kerben; gelbliche, nach innen wachsende Speckschicht
Textur	fester und brüchiger Kern; zähvisköse, gallertartige Speckschicht
Geruch	ausgeprägte tierische Noten, erdig, leicht blumig
Geschmack	säuerlich, adstringierend, mit intensiven tierischen Noten

### 3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

**Art. 6** Fütterung

<sup>1</sup> Die Fütterung der Milchkühe erfolgt zu 75 % auf der Basis des natürlichen, im geographischen Gebiet wachsenden Raufutters, insbesondere der Naturwiesen (massgebendes Kriterium: Trockensubstanz).

<sup>2</sup> Die Fütterung von Milchprodukten ist zugelassen. Alle übrigen Futtermittel tierischen Ursprungs sowie Futterharnstoffe (NPN-Verbindungen gemäss Anhang 1, Teil 4 der Futtermittelbuch-Verordnung vom 10. Juni 1999, FMBV<sup>2</sup>) sind verboten.

<sup>3</sup> Der Einsatz von Futtermitteln mit der Deklaration "gentechnisch verändert" gemäss der FMBV ist verboten.

---

<sup>2</sup> SR 916.307.1

**Art. 7** Herstellung

<sup>1</sup> *Sauerkäse/Bloderkäse* wird aus entrahmter Kuhmilch hergestellt. Während der Fabrikation kann etwas Vollmilch zum besseren Setzen des Bruches dazu gegeben werden.

<sup>2</sup> Die Distanz (Radius) zwischen dem Milchproduktionsbetrieb und dem Verarbeitungsbetrieb darf maximal 30 km betragen.

<sup>3</sup> Die Milch darf zur Verarbeitung nicht älter als 24 Stunden sein.

<sup>4</sup> Die Milch kann thermisiert werden (mind. 15 s bei 55°C bis 69°C, positiver Phosphatetest). Eine mechanische Behandlung der Milch wie Baktufugation, Mikrofiltration oder Ultrafiltration ist verboten.

<sup>5</sup> Bei Rohmilch gelten folgende Grenzwerte: Keimzahl 30'000/ml, somatische Zellen 150'000/ml.

**Art. 8** Kulturen, Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Für die Herstellung von *Sauerkäse/Bloderkäse* werden traditionelle, mesophile Milchsäurebakterien verwendet, die eine für den *Sauerkäse/Bloderkäse* typische Säuerung gewährleisten. Die Verwendung von Kulturen, welche von gentechnisch veränderten Organismen stammen, ist verboten.

<sup>2</sup> Für *Sauerkäse/Bloderkäse* sind nebst Salz keine weiteren Zutaten zugelassen.

<sup>3</sup> Der Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen und Zusatzstoffen ist verboten.

**Art. 9** Herstellungsverfahren

Das Herstellungsverfahren von *Sauerkäse/Bloderkäse* umfasst folgende Schritte:

1. Natürliche Aufrahmung oder mechanische Entrahmung der Milch
2. Überführen der Milch in Kupfer- oder Chromstahlbehälter
3. Thermisation der Milch (mind. 15 s bei 55° bis 69 °C)
4. Ansäuerung durch Zusetzen von mesophilen Milchsäurebakterien
5. Weiterverarbeiten, wenn die Milch geronnen und gallertartig ist (unter pH 4.3 - 4.65)
6. Schneiden der geronnenen Milch von Hand oder mechanisch, Zugabe von Salz möglich
7. Nachwärmen der Käsemasse bis max. 45°C
8. Zugabe einer kleinen Menge Vollmilch zum besseren Setzen des Bruches möglich
9. Abfüllen der Käsemasse von Hand in quaderförmige Behälter aus Kunststoff, Metall oder Holz
10. Pressen des Käses durch Eigengewicht oder durch Beschweren
11. Salzen des Käses (trocken oder im Salzbad) möglich.

**Art. 10** Reifungsverfahren

- a. *Bloderkäse* ist ein ungereifter Käse (Frischkäse) und kann unmittelbar nach der Produktion, spätestens aber nach 21 Tagen, verpackt und verkauft werden. Die Lagertemperatur liegt unter 18°C.
- b. *Sauerkäse* wird regelmässig mit Wasser oder Salzwasser behandelt und periodisch mit dem Messer abgezogen. Die Reifung unterliegt einem Trocknungsprozess. Die Lagertemperatur während dem Reifeprozess beträgt zwischen 10 °C - 18 °C, optimal zwischen 13 °C - 16 °C. *Sauerkäse* kann erst nach einer Mindestreifezeit von zwei Monaten verpackt und verkauft werden. Bei der

Lagerung von *Sauerkäse* ist das Anbringen von Oberflächenreifungskulturen gestattet.

#### **4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle**

##### **Art. 11** Taxationskriterien

a. *Bloderkäse* wird nach folgenden Taxationskriterien beurteilt:

Präsentation, Verpackung und äussere Erscheinung  
Form und Farbe  
Textur, Schnitt und Teig  
Geruch und Geschmack

b. *Sauerkäse* wird nach folgenden Taxationskriterien beurteilt:

Präsentation, Verpackung und äussere Erscheinung  
Form und Farbe (innerer Kern und äussere Speckschicht)  
Textur, Schnitt und Teig (innerer Kern und äussere Speckschicht)  
Geruch und Geschmack

##### **Art. 12** Klassierung

Die Klassierung wird von der Kontrollkommission gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuchs vorgenommen.

#### **5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung**

##### **Art. 13** Kennzeichnung

- a. Als *Bloderkäse* darf nur Käse gekennzeichnet werden, der die Anforderungen gemäss dem vorliegenden Pflichtenheft erfüllt.
- b. Als Werdenberger *Sauerkäse* oder Liechtensteiner *Sauerkäse* darf nur Käse gekennzeichnet werden, der die Anforderungen gemäss dem vorliegenden Pflichtenheft erfüllt. Dabei dürfen auch die Dialektfassungen mit entsprechender geografischer Angabe verwendet werden.

##### **Art. 14** Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Zertifizierungsstelle ist ProCert, Bern, SCES-Nr. 038.

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch beschrieben, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; diese sind für die Benutzer der GUB verbindlich.