



Pflichtenheft

Sbrinz

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 20. Dezember 2001 des Bundesamts für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 24. September 2004 und 21. Juli 2014.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1 Name und Schutz

¹ *Sbrinz*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

² „Hobelkäse“ und „gehobelt“ in Verbindung mit der Ursprungsbezeichnung sind auch geschützt.

Artikel 2 Geografisches Gebiet

¹ Die Kantone Luzern, Schwyz, Ob- und Nidwalden, Zug, der Bezirk Muri (Kanton Aargau) und die Gemeinden Obersteckholz, Lotzwil und Langenthal (Kanton Bern).

² In den Bezirken See, Gaster und Neutoggenburg des Kantons St. Gallen die Milcheinzugsgebiete für die Käsereien Walde (8727 Walde), Steinenbrücke (8722 Kaltbrunn) und Schönenberg (9630 Wattwil).

³ Wenn „Hobelkäse“ oder „gehobelt“ in Verbindung mit *Sbrinz* benutzt wird, muss *Sbrinz* die Anforderungen des Bergkäses nach Artikel 29 Landwirtschaftliche Begriffsverordnung erfüllen.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 3 Physische Eigenschaften

Sbrinz ist ein extraharter, vollfetter Käse aus Rohmilch mit fester, trockener, heller bis goldgelber glatter Rinde und gestellter Järbseite. *Sbrinz* wurde mindestens 16 Monate gelagert.

- Höhe jähseitig:	12 – 15 cm
- Höhe im Zentrum:	14 – 17 cm
- Durchmesser:	45 – 65 cm
- Gewicht:	25 – 45 kg

Artikel 4 Chemische Eigenschaften

Fett in der Trockenmasse (F.i.T.), mind.	450 g / kg
Fettgehalt absolut, mind.	295 g / kg
Wasser im fettfreien Käse (wff), max.	500 g / kg
Wassergehalt absolut, max.	330 g / kg
Salzgehalt mind.	13 g / kg

Artikel 5 Organoleptische Eigenschaften

Textur:	Schwache Verformbarkeit, leicht bis mittel brüchig und adhäsiv, eher trocken; keine oder kleine runde Löcher im Teig mit bis zirka 6 mm Durchmesser; griessig bis körnige Kristalle wahrnehmbar.
Farbe:	Elfenbeinfarben bis hellgelb.
Geruch:	Fruchtig, würzig, mit leichten gerösteten Noten.
Geschmack/Aroma:	Ein salziger, saurer und leicht süsslicher Grundgeschmack unterstreicht die fruchtige und geröstete Note von Chicorée.

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Artikel 6 Fütterung der Milchkühe

¹ Die Fütterung der Milchkühe erfolgt auf der Basis des natürlichen, im geografischen Gebiet wachsenden Raufutters, insbesondere der Naturwiesen. Der Einsatz von Klärschlamm und Kompost unsicherer Herkunft auf den Wiesen ist verboten.

² Die Futtermischung für die Milchkühe und das Jungvieh setzt sich zu mindestens 70 Prozent (Bemessungskriterium: Trockensubstanz) Raufutter zusammen.

³ Die Lagerung und Fütterung von Gärfutter aller Art (Silage) auf den Betrieben ist untersagt.

Artikel 7 Verbotene Futtermittel

Die Fütterung von Erdnusschrot, Futterharnstoffen und von Produkten, die Futterharnstoffe enthalten ist verboten.

Artikel 8 Milch

¹ Für die Herstellung von *Sbrinz* wird ausschliesslich Rohmilch verwendet.

² Die Milch stammt ausschliesslich von Betrieben, deren Ökonomiegebäude, in dem die Milch gemolken wird, im geografischen Gebiet liegt.

³ Die Distanz (Radius) zwischen dem Milch-Produktionsbetrieb und der Käserei darf maximal 30 Kilometer betragen.

⁴ Die Milch ist zum Zeitpunkt der Einlieferung höchstens 15 Stunden alt.

⁵ Die Milch darf nicht baktofugiert, ultra- oder mikrofiltriert werden.

Artikel 9 Käseherstellung

¹ Die in der *Sbrinz* Produktion angewandte herkömmliche Methode umfasst folgende Kriterien:

- a) Rohmilch vor der Verarbeitung weder thermisieren noch pasteurisieren;
- b) Rohmilch mechanisch oder mittels aufrahmen entrahmen;
- c) Milch in Kupferkessi oder Kupferfertigern verarbeiten;
- d) Zusetzen der Kulturen und des Labs;
- e) Geronnene Milch von Hand oder mechanisch mit einer Harfe schneiden;
- f) Nachwärmen (Brennen) des Bruchs bei 54 bis 57 °C;
- g) Pressen der Käse mit bis 1200 kg für mindestens 10 Stunden;
- h) Laibe nach dem Pressen bis zum Salzbad gejärbt lagern (verhindert das Verlaufen der Käse und ergibt die charakteristische Zylinderform).

² Zum Ausgleich der Verarbeitungsmilchmenge kann Milch, deren Menge maximal einem Laib entspricht, auf den folgenden Tag überstellt werden.

³ Mit Ausnahme der überstellten Milch ist die eingelieferte Milch spätestens 21 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks zu verarbeiten.

Artikel 10 Lab, Kulturen, Hilfs- und Zusatzstoffe

¹ Für die *Sbrinz*herstellung werden *Sbrinz* spezifische, mehrheitlich thermophile Milchsäurekulturen indirekt eingesetzt. Die Milchsäurekulturen sind von der gesuchstellenden Gruppierung definiert und sind über sie zu beziehen.

² Nebst Lab, Labersatzstoffen und Speisesalz ist der Einsatz von weiteren Verarbeitungshilfsstoffen oder Zusatzstoffen untersagt.

³ Die Verwendung von Labersatzstoffen und Bakterienkulturen, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen, ist verboten.

Artikel 11 Salzen

¹ Der Käse wird nach dem Pressen während mindestens 15 Tagen bei 10 – 15 °C in mindestens 20° Bé Salzlösung gelagert. Bei einzelnen Laiben kann die Salzbehandlung nach mindestens 10 Tagen Salzbad auch trocken erfolgen.

² Damit die Oberfläche ausgeglichen und fein wird, sind die Laibe nach der Salzbehandlung mit einer Bürste oder einem rauen Lappen auszuwaschen. Gleichzeitig werden mit dem Auswaschen die Kanten (Übergang Flachseite - gestellte Seite) von Hand gebrochen.

Artikel 12 Käsereifung

¹ Reifung / "Abschwitzen":

Bei 12 bis 18 °C wird der Käse während mindestens 20 Tagen trockengereift und abgeschwitzt. An der Oberfläche bildet sich ein natürlicher Fettfilm. Die Laibe werden wöchentlich mit einem Lappen abgerieben.

² Ausreifung:

Der Käse wird stehend bei 9 – 14 °C im Lagerkeller bis zur Konsumreife trockengelagert.

³ Relative Luftfeuchtigkeit Lagerkeller: 60 % bis 75 %.

⁴ *Sbrinz* ist während der ersten 12 Monate innerhalb des geografischen Gebiets zu pflegen und zu lagern. Er darf frühestens im Alter von 16 Monaten zum Konsum freigegeben werden.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Artikel 13 Taxationskriterien

¹ *Sbrinz* wird nach den folgenden Kriterien beurteilt und klassiert:

- a) Lochung
- b) Teig
- c) Aroma (Geruch und Geschmack)
- d) Äusseres und Lagerfähigkeit.

² Die Bewertung jedes einzelnen Kriteriums erfolgt nach einer Skala von 20 Punkten.

Artikel 14 Klassierung

¹ Die Klassierung erfolgt durch die Klassierungskommission, die von der gesuchstellenden Gruppierung ernannt ist.

² Die Klassierungskommission klassiert die Käse ab dem Alter von 11 Monaten gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuches. Als *Sbrinz* darf nur Käse gekennzeichnet werden, der in der Qualitätsbeurteilung mindestens 18 Punkte erreicht hat, wobei kein Kriterium weniger als 4 Punkte aufweisen darf und im Verlauf der weiteren Reifung nicht deklassiert wurde.

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Artikel 15 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit über alle Stufen der Produktion wird mit einer umfassenden Kontrollregelung, die im Kontrollhandbuch festgelegt ist, gewährleistet. Die wichtigsten Elemente der Rückverfolgbarkeit sind:

- a) Aufzeichnungen über die Herkunft der Milch;
- b) Kaseinmarke;
- c) Kennzeichnung der klassierten Käse.

Artikel 16 Kennzeichnung der Laibware

¹ Bei der Fabrikation bzw. im Herstellungsbetrieb sind folgende Kennzeichen auf der Flachseite der Käselaipe anzubringen:

- a) von der gesuchstellenden Gruppierung herausgegebene Kaseinmarke mit der Zulassungsnummer der Käserei, der Jahreszahl und der fortlaufenden Nummer und dem Logo der Gruppierung (Durchmesser Kaseinmarke: 60 mm).



b) Herstellungsmonat und -tag.

² Der Käse, welcher in der Klassierung nicht mindestens 18 Punkte erreicht, muss entsprechend gekennzeichnet sein.

Artikel 17 Etikettierung / Kennzeichnung der Verpackung

¹ Als *Sbrinz* darf nur Käse gekennzeichnet werden, der die Anforderungen gemäss vorliegendem Pflichtenheft erfüllt und klassiert wurde.

² Auf der Verpackung des vorverpackten *Sbrinz* und auf der Etikette der Laibware ist auf die geschützte Ursprungsbezeichnung hinzuweisen.

Artikel 18 Zertifizierungsstelle

¹ Die Zertifizierungsstelle ist: ProCert Safety AG, SCES.Nr. 038.

² Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im separaten Kontrollhandbuch, erstellt durch die Zertifizierungsstelle und die gesuchstellende Gruppierung, festgehalten. Diese sind für die Benutzer der GUB verbindlich.