



Pflichtenheft

Sbrinz

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 20. Dezember 2001 des Bundesamts für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 24. September 2004, 21. Juli 2014, 24. August 2015 und 13. Mai 2019.

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 Das geografische Gebiet umfasst:

- die Kantone Luzern, Schwyz, Ob- und Nidwalden und Zug
- in den Bezirken See-Gaster und Toggenburg des Kantons St. Gallen die Milcheinzugsgebiete für die Käsereien Walde (8727 Walde) und Schönenberg (9630 Wattwil)
- den Bezirk Muri des Kantons Aargau als Milcheinzugsgebiet für die Käserei Matten-Hünenberg (Kanton Zug).

² Wenn „Hobelkäse“ oder „gehobelt“ in Verbindung mit *Sbrinz* benutzt wird, muss *Sbrinz* die Anforderungen für Bergkäse gemäss Berg- und Alpverordnung 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 18 Monate gelagert.

- | | |
|--------------------|------------|
| - Höhe jähseitig: | 12 – 15 cm |
| - Höhe im Zentrum: | 14 – 17 cm |
| - Durchmesser: | 50 – 62 cm |
| - Gewicht: | 35 – 48 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.	10 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 fruchtiger Grundgeschmack unterstreicht die Note von geröstetem Chicorée mit einem leicht herb-würzigen Abgang.

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 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 Erdnussschrot, 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 Rohmilch darf vor der Verarbeitung keiner anderen Behandlung als Kühlung unterworfen 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 Die Verarbeitung der Milch hat spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks zu erfolgen.

³ Zum Ausgleich der Verarbeitungsmilchmenge kann Milch, deren Menge maximal einem Laib entspricht, auf den folgenden Tag überstellt werden.

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 20 °C wird der Käse während mindestens 15 Tagen trockengereift und abgeschwitzt. An der Oberfläche bildet sich ein natürlicher Fettfilm.

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 18 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- Postur und Lagerfähigkeit.

² Die Bewertung jedes einzelnen Kriteriums (4 x 5 Punkte) erfolgt nach einer Skala von Total max. 20 Punkten.

Artikel 14 Taxation

¹ Die Taxation erfolgt durch eine Kommission, die von der gesuchstellenden Gruppierung ernannt ist.

² Die Kommission beurteilt 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 Käselaibe anzubringen:

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



- b) Herstellungsmonat und -tag.

² Der Käse, welcher in der Taxation 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. 0038.

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.