



Sbrinz

enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 20 décembre 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par voie de décision le 24 septembre 2004.

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

¹ *Sbrinz*, appellation d'origine contrôlée (AOC)

² Les termes „Hobelkäse“ et „gehobelt“ utilisés en combinaison avec l'appellation d'origine sont également protégés.

Art. 2 Aire géographique

¹ Les cantons Lucerne, Schwyz, Obwald et Nidwald, Zoug, le district de Muri (canton d'Argovie) ainsi que les communes d'Obersteckholz, de Lotzwil et de Langenthal (canton de Berne).

² Les zones d'approvisionnement en lait des districts See, Gaster et Neutoggenburg du canton de St-Gall pour les fromageries Walde (8727 Walde), Steinenbrücke (8722 Kaltbrunn) et Schönenberg (9630 Wattwil).

³ Si les termes „Hobelkäse“ ou „gehobelt“ sont utilisés en combinaison avec l'appellation *Sbrinz*, le fromage doit remplir les exigences définies à l'art. 29 de l'ordonnance sur la terminologie agricole pour le fromage de montagne.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

Sbrinz est un fromage gras au lait cru à pâte extra-dure, muni d'une croûte ferme et sèche d'une couleur jaune pâle à jaune doré, et d'un talon convexe. *Sbrinz* est affiné 16 mois au moins.

- Hauteur du talon: 12 à 15 cm
- Hauteur au centre: 14 à 17 cm
- Diamètre: 45 à 65 cm
- Poids: 25 à 45 kg

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES), min.	450 g/kg
Teneur absolue en matière grasse, min.	295 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), max.	500 g/kg
Teneur absolue en eau, max.	330 g/kg
Teneur en sel, min.	13 g/kg

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

Texture:	faiblement déformable, légèrement à moyennement friable et adhésive, plutôt sèche; pas ou peu de trous atteignant environ 6 mm de diamètre; cristaux grumeleux à grenus perceptibles.
Couleur:	ivoire à jaune pâle.
Odeur:	fruité, épicé, enrichi de notes légèrement grillées.
Saveur / goût:	un goût de base salé, acidulé et légèrement doux soulignant la note de chicorée fruitée et grillée.

Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit**Art. 6** Alimentation des vaches laitières

¹ Les vaches laitières sont alimentées aux fourrages grossiers naturels provenant de l'aire géographique, notamment des prairies naturelles. Il est interdit d'utiliser sur les prairies des boues d'épuration et du compost d'origine incertaine.

² La ration des vaches laitières et du jeune bétail comprend au moins 70% (base de calcul: matière sèche) de fourrages grossiers.

³ Il est interdit de stocker des aliments fermentés (ensilages) et de les utiliser dans l'alimentation.

Art. 7 Substances interdites

Il est interdit d'utiliser dans l'alimentation des tourteaux d'arachide et des produits contenant de l'urée.

Art. 8 Lait

¹ *Sbrinz* est fabriqué exclusivement au lait cru.

² Le lait provient uniquement des entreprises dont le bâtiment d'exploitation destiné à la traite se trouve dans l'aire géographique.

³ La distance (rayon) qui sépare l'exploitation productrice de lait et la fromagerie ne doit pas dépasser 30 kilomètres.

⁴ Au moment de la livraison, le lait ne doit pas être âgé de plus de 15 heures.

⁵ Il ne doit être ni bactofugé, ni ultrafiltré ou microfiltré.

Art. 9 Fabrication de fromage

¹ Le procédé traditionnel utilisé dans la fabrication de *Sbrinz* répond aux critères suivants:

- a) le lait cru ne doit être ni thermisé ni pasteurisé avant la transformation;
- b) il sera écrémé mécaniquement ou par crémage;
- c) il sera transformé dans des cuves ou chaudières en cuivre;
- d) on ajoutera des cultures ou de la présure;
- e) le lait fermenté sera coupé à la main ou mécaniquement, au moyen du tranche-caillé;
- f) le caillé sera post-chauffé à une température de 54 à 57° C;
- g) le fromage sera pressé sous un poids de 1200 kg au plus durant 10 heures au moins;
- h) après le pressage, on entreposera les meules cerclés jusqu'au salage, ce qui permet d'éviter leur affaissement et de leur conférer leur forme cylindrique caractéristique.

² Afin de compenser la quantité de lait destiné à la transformation, une quantité équivalant à une meule au maximum peut être reportée au jour suivant.

³ A l'exception de la quantité reportée, le lait livré doit être transformé au plus tard 21 heures après la traite la plus ancienne.

Art. 10 Présures, cultures, auxiliaires et additifs

¹ Dans la fabrication, on utilisera indirectement des cultures de bactéries lactiques pour la plupart thermophiles, spécifiques à *Sbrinz*. Ces cultures doivent être définies et fournies par le groupement demandeur.

² Mis à part la présure, ses succédanés et le sel, il est interdit d'utiliser des auxiliaires technologiques et additifs.

³ Il est interdit d'utiliser des succédanés de la présure et des cultures de bactéries issus d'organismes génétiquement modifiés.

Art. 11 Salage

¹ Après le pressage, le fromage reposera au moins 15 jours dans au moins 20° Bé d'une température de 10 à 15° C. Pour certaines meules, le salage peut se poursuivre à sec après au moins 10 jours de bain de sel.

² Après le salage, on lavera les meules au moyen d'une brosse ou d'un chiffon grossier afin de rendre leur surface unie et fine. En même temps, on atténuera les angles à la main (à l'endroit du passage du côté plat au côté convexe).

Art. 12 Affinage

¹ Essuyage:

le fromage sera séché et essuyé pendant au moins 20 jours à une température de 12 à 18° C. Une pellicule naturelle de graisse se forme sur la surface. Une fois par semaine, on frottera les meules au moyen d'un chiffon.

² Affinage complet:

le fromage sera affiné debout à la cave à une température de 9 à 14° C jusqu'à ce qu'il soit prêt à la consommation.

³ L'humidité relative de l'air dans la cave d'affinage est de 60 % à 75 %.

⁴ Durant les premiers douze mois, *Sbrinz* sera entreposé et entretenu dans l'aire géographique. Il ne peut être proposé aux consommateurs qu'après un affinage de 16 mois au minimum.

Section 4 Test du produit fini

Art. 13 Critères de taxation

¹ *Sbrinz* est évalué et classé selon les critères suivants:

- a) trous;
- b) pâte;
- c) arôme (odeur et saveur);
- d) aspect extérieur et propriété de conservation.

² L'évaluation est effectuée sur une échelle de 20 points par critère.

Art. 14 Classement

¹ Le classement sera effectué par une commission de classement nommée par le groupement demandeur.

² La commission classera les fromages à partir de l'âge de 11 mois, conformément aux prescriptions du manuel de contrôle. Seul peut être désigné comme *Sbrinz* un fromage qui a reçu au moins 18 points lors de l'évaluation qualitative, qui n'a reçu de note inférieure à 4 points pour aucun critère et qui n'a pas été déclassé durant la suite de l'affinage.

Section 5 Etiquetage et certification

Art. 15 Traçabilité

Une réglementation complète en matière de contrôle inscrite dans le manuel de contrôle garantit la traçabilité à toutes les étapes de la production. Les principaux éléments de la traçabilité sont les suivants:

- a) indications concernant l'origine du lait:
- b) marque de caséine;
- c) désignation du fromage classé.

Art. 16 Désignation des meules

¹ Lors de la fabrication ou dans l'entreprise de production, il convient d'apposer sur le côté plat des meules:

- a) la marque de caséine émise par le groupement demandeur, indiquant au moins le numéro d'agrément de la fromagerie, l'année et le numéro d'ordre et portant le logo du groupement (diamètre de la marque de caséine: 60 mm).



- b) le mois et la journée de fabrication.

² Le fromage n'atteignant pas au moins 18 points lors du classement doit être désigné en conséquence.

Art. 17 Etiquetage, désignation de l'emballage

¹ Seul peut être désigné comme *Sbrinz* un fromage classé répondant aux exigences du présent cahier des charges.

² Il y a lieu de signaler l'appellation d'origine contrôlée sur l'emballage de *Sbrinz* préemballé et sur l'étiquette des meules.

Art. 18 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert Safety AG, 3000 Berne 6, no. SCES 038.

² Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel établi par le service de certification et par le groupement demandeur. Les utilisateurs de l'AOC sont tenus de se soumettre à cette obligation.