



# Pflichtenheft

## *Emmentaler*

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 26. Juli 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft.

### 1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

**Art. 1** Name und Schutz

*Emmentaler*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

**Art. 2** Geografisches Gebiet

<sup>1</sup> Das Gebiet für *Emmentaler* umfasst die Kantone Aargau, Bern ohne den Amtsbezirk Moutier, Glarus, Luzern, Schwyz, Solothurn, St. Gallen, Thurgau, Zug und Zürich sowie den See- und Sensebezirk des Kantons Freiburg.

<sup>2</sup> Massgebend ist der Standort der Produktionsstätte (Milchproduktion, Käseproduktion) und der Käse- reifung.

### 2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

**Art. 3** Physische Eigenschaften

<sup>1</sup> *Emmentaler* ist ein vollfetter Hartkäse aus Rohmilch, der eine Propionsäuregärung durchlief. *Emmentaler* Laibe sind rund mit fester, gelbbrauner Rinde. Feuchtgelagerte *Emmentaler* können eine braune bis schwarze Rinde mit Patina aufweisen.

<sup>2</sup> *Emmentaler* weist folgende physische Spezifikationen auf:

Höhe:	16 bis 27 cm;
Durchmesser:	80 cm bis 100 cm, im Durchschnitt ca. 85 cm;
Gewicht:	75 bis 120 kg, im Durchschnitt ca. 90 kg.

<sup>3</sup> *Emmentaler* kann offen am Stück, vorverpackt, in geschnittener oder geriebener Form angeboten werden.

**Art. 4** Chemische Eigenschaften

Gehalt bei Konsumreife: 450 - 549 g/kg Fett in der Trockenmasse;  
Mindestens 275 g/kg Fett im Käse;  
Wasser im fettfreien Käse 510 bis 540 g/kg;  
Höchstens 380 g/kg Wasser im Käse;  
Salzgehalt 4 bis 10 g/kg.

**Art. 5** Organoleptische Eigenschaften

Textur:	Elastischer, nicht adhäsiver Teig mit feinen bis mittelfeinen Körnern.
Teigfarbe:	Der Käseteig ist im Winter elfenbeinfarben, im Sommer hellgelb.
Lochung:	Regelmässige, saubere, runde bis leicht ovale Lochung, mehrheitlich 2 bis 4 cm gross; ausgereifter Käse kann in der Lochung teilweise leicht eingefallen sein, sowie Wasser und Mineralsalzablagerungen aufweisen.
Geschmack / Geruch:	Typischer Geschmack, der durch die Propionsäuregärung entsteht: säuerlich, süss, wenig salzig, leicht würzig.

**3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode**

**Art. 6** Milchproduktion

Bei der Milchproduktion gelten folgende Vorgaben:

- a) Im Milchproduktionsgebäude ist die Fütterung von Silage verboten.
- b) Mindestens 70 Prozent (Basis: Trockenmasse) der Futtermittelration muss auf Raufutter basieren.
- c) Mischungen mit Wicken, Raps, Rübsen und ähnlichen Jahresfutterpflanzen sind erlaubt.
- d) Die Fütterung von Milchprodukten ist zugelassen. Alle übrigen Futtermittel tierischen Ursprungs sowie Futterharnstoffe (NPN-Verbindungen gemäss Anhang 1, Teil 4 der FMBV<sup>1</sup> vom 10. Juni 1999) sind verboten.
- e) Der Einsatz von Futtermitteln mit der Deklaration „gentechnisch verändert“ gemäss der Futtermittelgesetzgebung, ist verboten.
- f) Der Einsatz von Klärschlamm auf der landwirtschaftlichen Nutzfläche sowie der Sömmerungsfläche des Milchproduktionsbetriebes ist verboten.

**Art. 7** Käseherstellung

Bei der Herstellung gelten folgende Vorgaben:

- a) Die Distanz zwischen der Käserei und deren Milchproduktionsbetrieben darf maximal 30 Kilometer (Luftlinie) betragen.
- b) Verarbeitung der Milch in einem Kupferkessi oder Kupferfertiger.
- c) Maximal 3 Chargen pro Tag.
- d) Ausschliessliche Verwendung von Rohmilch – keine Erwärmung der Milch vor der Verarbeitung über 40°C –, die zum Zeitpunkt der Einlieferung höchstens 18 Stunden alt sein darf. Die Verarbeitung erfolgt maximal 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes. Zum Ausgleich der Verarbeitungsmilchmenge ist das Überstellen einer Milchmenge, die maximal einem Laib entspricht, möglich. Die detaillierten Produktionsparameter sind im Anhang festgehalten.
- e) Die Behandlung der Milch mittels der Verfahren der Baktofugation, Ultra- oder Mikrofiltration sowie gleichwertiger Verfahren ist verboten.

---

<sup>1</sup> SR 916.307.1

- f) Als Hilfsstoffe sind zugelassen:
- Labstoffe;
  - Milchsäurebakterienkulturen, deren Zusammensetzung definiert ist, die aus dem Gebiet stammen und auf Milch, Magermilch oder Molke weiter gezüchtet werden. Die Direktimpfung der Kessmilch ist verboten;
  - Propionsäurebakterienkulturen, deren Zusammensetzung definiert ist und die speziell für die Produktion von *Emmentaler* geeignet (ausgewählt, bestimmt) sind;
  - Speisesalz;
  - Trinkwasser.
- g) Die Verwendung weiterer Hilfsstoffe sowie aller Zusatzstoffe ist verboten.
- h) Die Verwendung von Labstoffen und Kulturen, die gentechnisch verändert wurden oder von gentechnisch veränderten Organismen stammen, ist verboten.
- i) Die Käse dürfen frühestens nach dem Salzbad den Produktionsbetrieb verlassen.

#### **Art. 8** Käsereifung und Pflege

<sup>1</sup> Im Gärkeller sind die folgenden Lagerbedingungen einzuhalten:

Temperatur:	19 - 24°C.
Luftfeuchtigkeit:	70 - 90 % relative Luftfeuchtigkeit.
Pflege:	wöchentlich wenden und bei Bedarf trocken oder feucht abreiben.

<sup>2</sup> Im Lagerkeller der Käserei und beim Affineur sind die folgenden Lagerbedingungen einzuhalten:

Temperatur:	11 - 14°C.
Luftfeuchtigkeit:	Trockenlagerung 70 – < 90 % relative Luftfeuchtigkeit; Feuchtlagerung über 90 % relative Luftfeuchtigkeit.
Pflege:	Gründliche Reinigung (waschen) beim Übergang vom Gärkeller in den Lagerkeller. Im Lagerkeller periodisch wenden und bei Bedarf trocken oder feucht abreiben. Im Feuchtlager mindestens wöchentlich wenden und waschen.

<sup>3</sup> *Emmentaler* muss bis zum Alter von mindestens 4 Monaten am Laib im Gebiet affiniert werden. Die festgelegte Dauer gilt für das Durchschnittsalter einer Monatsproduktion.

<sup>4</sup> *Emmentaler* mit einer Zusatzbezeichnung (gemäss Art. 12 Abs. 4) für längere Lagerdauer muss mindestens 8 Monate alt sein. Er kann durch die lange Lagerung im feuchten Kellerklima, durch die Umgebungsflora und durch definierte Oberflächenkulturen, eine dunkelbraune bis schwarze Rinde erhalten. Für die Zusatzbezeichnung „höhlengereift“ muss der *Emmentaler* mindestens 12 Monate alt sein und davon mindestens 6 Monate in einem Felsenkeller feuchtgelagert sein.

## **4. Abschnitt Test des Endprodukts**

### **Art. 9** Qualitätsbeurteilung

Die Einstufung wird von einer Kontrollkommission gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuchs vorgenommen.

## **Art. 10** Taxationskriterien

<sup>1</sup> Die Einstufung erfolgt nach folgenden Kriterien:

- a. Lochung;
- b. Teig;
- c. Aroma;
- d. Physische Eigenschaften, Postur und Lagerfähigkeit.

<sup>2</sup> Die Bewertung jedes einzelnen Kriteriums erfolgt nach einer Skala von 5 Punkten. Für die Bezeichnung *Emmentaler* muss der Käse mindestens 18 Punkte erreichen, wobei kein Kriterium weniger als 4 Punkte aufweisen darf. Als *Emmentaler* darf nur Käse gekennzeichnet werden, der den Qualitätsanforderungen entspricht und im Verlauf der weiteren Reifung nicht deklassiert wird.

<sup>3</sup> Kontrollkommission: Diese setzt sich in der Regel aus drei Fachleuten zusammen, d.h. je einem Vertreter der Emmentaler Switzerland, der Käsereipraxis und der entsprechenden Handelsfirma.

## **5. Abschnitt** Etikettierung und Zertifizierung

### **Art. 11** 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) Aufzeichnung über die Herkunft der Milch;
- b) Betriebszulassungsnummer;
- c) Kennzeichnung der klassierten Käse.

### **Art. 12** Etikettierung / Kennzeichnung

<sup>1</sup> Die Kaseinmarke oder eine andere Kennzeichnung müssen mit der Betriebszulassungsnummer gekennzeichnet werden und auf jedem Laib angebracht sein.

<sup>2</sup> Das Fabrikationsdatum (Herstellungstag und -monat) muss mit Kaseinzahlen oder einem anderen geeigneten System angebracht werden. Das Vor- oder Nachdatieren ist verboten.

<sup>3</sup> Zum Verkauf freigegebener *Emmentaler* muss, unabhängig von der Angebotsform, mit der Aufschrift *Emmentaler* (AOC oder GUB) ausgezeichnet sein.

<sup>4</sup> Als Zusatzbezeichnungen sind Ausdrücke wie extra, surchoix, höhlengereift, Reserve, Premium zugelassen.

<sup>5</sup> Beim Verkauf als Laibware oder in Grosshandelspackungen ist die Kennzeichnung *Emmentaler* (AOC oder GUB) auf der Rinde anzubringen.

<sup>6</sup> Die Kennzeichnung *Emmentaler* (AOC oder GUB) ist bei vorverpacktem, geschnittenem oder verarbeitetem *Emmentaler* auf der Verpackung anzubringen.

<sup>7</sup> Schmelzkäse kann zusätzlich zur Sachbezeichnung den Namen *Emmentaler* unter folgenden Bedingungen tragen:

- a) Wird zusammen zur Sachbezeichnung Schmelzkäse der Name *Emmentaler* verwendet, darf ausschliesslich der genannte Käse eingeschmolzen werden.
- b) Der Name *Emmentaler* muss in gleicher Grösse, Farbe und Schriftart zusammenhängend mit der Sachbezeichnung angebracht werden.

**Art. 13**                      Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung sind folgende Stellen zuständig:

- OIC (Organisme intercantonal de certification), Jordils 1, Case postale 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.
- SQS (Schweiz. Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme), Bernstrasse 102, Postfach 686, 3052 Zollikofen, SCES 049.

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im separaten Kontrollhandbuch, erstellt durch die Zertifizierungsstellen und die gesuchstellende Gruppierung, festgehalten. Diese sind für die Benutzer der Bezeichnung *Emmentaler* verbindlich.

## Wichtigste technologische Parameter

Parameter	Emmentaler
Kühlen, Milchlagerung der Abendmilch	entsprechend QS-Milchproduktion und QS gewerbliche Milchverarbeitung
Wasserzugabe in Milch	0 - 12 %
Gerinnen	35 - 45 Min
Wasserzugabe in Bruch	0 - 20 %
Erwärmen	52 - 54°C in 30 - 60 Min
Abfülltemperatur	49 - 52°C
Pressen	bis 20 Std, 500 - 2'000 kg
Salzbadbehandlung	20 - 22°Bé 24 - 72 h
Lagerung im Gärkeller	19 - 24°C 70 - 90 % r.F. 30 - 70 Tage
Lagerung im Lagerkeller - Trockenlagerung - Feuchtlagerung	11 - 14°C 70 - 80 % r.F. über 90 % r.F.