



Pflichtenheft

Emmentaler

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 26. Juli 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 1. Juli 2009, 10. September 2012, 18. März 2014, 1. Juli 2014 und 15. April 2016.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Emmentaler, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

Art. 2 Geografisches Gebiet

¹ 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.

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

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

¹ *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.

² *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.

³ *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; Höchstens 380 g/kg Wasser im Käse;
-------------------------	---

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 Produktions- und 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, Rüben und ähnlichen Jahresfutterpflanzen sind erlaubt.
- d) Die Fütterung von Milchprodukten ist zugelassen. Alle übrigen Futtermittel tierischen Ursprungs sowie Futterharnstoffe sind verboten.
- e) Der Einsatz von Futtermitteln mit der Deklaration „gentechnisch verändert“ gemäss der Futtermittelgesetzgebung, ist verboten.
- f) Die Zwischenmelkzeit beträgt mindestens 8 Stunden.

Art. 7 Käseherstellung

Bei der Herstellung gelten folgende Vorgaben:

- a) Die Distanz zwischen der Käserei und deren Milchproduktionsbetrieben darf maximal 20 Kilometer (Luftlinie) betragen. Vorbehalten bleiben angestammte Milchlieferverhältnisse, welche am 1. Mai 2012 vertraglich bestanden (wie bisher 30 km).
- 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 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.
- 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 Verwendung von Direktstarter-Kulturen zur Säuerung 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

¹ 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.

² 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.

³ *Emmentaler* muss bis zum Alter von mindestens 5 Monaten am Laib im Gebiet affiniert werden. Die festgelegte Dauer gilt für das Durchschnittsalter einer Monatsproduktion.

⁴ *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

¹ Die Einstufung erfolgt nach folgenden Kriterien:

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

² Die Bewertung jedes einzelnen Kriteriums erfolgt nach einer Skala von 5 Punkten. Als *Emmentaler* darf nur Käse gekennzeichnet werden, der den Qualitätsanforderungen entspricht und im Verlauf der weiteren Reifung nicht deklassiert wird.

Emmentaler Klasse 1: *Emmentaler* mit mindestens 18 Punkten, wobei kein Kriterium weniger als 4 Punkte aufweisen darf. Ist für den Offenverkauf und für die Vorverpackung bestimmt.

Emmentaler Klasse 2A: *Emmentaler* mit mindestens 17 Punkten, wobei das Kriterium Aroma mindestens 4 Punkte aufweisen muss. Darf nicht offen oder vorverpackt verkauft werden. Die Verarbeitung muss in einem schweizerischen Schmelzwerk erfolgen. Die Bezeichnung *Emmentaler* kann für die Endprodukte verwendet werden.

Klasse 2B: Käse, dessen Gehaltswerte ausserhalb der Normen des Pflichtenheftes liegen, Käse mit weniger als 17 Punkten oder Käse, der im Kriterium Aroma weniger als 4 Punkte erreicht hat, muss in einem Schmelzwerk verarbeitet werden. Die Bezeichnung *Emmentaler* darf für die Endprodukte nicht verwendet werden.

Klasse 3: Käse der Klasse 3 wird einem speziellen Verwendungszweck zugeführt (z.B. Schweinefütterung). Er darf keinesfalls der menschlichen Ernährung dienen.

³ 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

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

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

³ Zum Verkauf freigegebener *Emmentaler* muss, unabhängig von der Angebotsform, mit der Aufschrift *Emmentaler (AOP oder GUB)* ausgezeichnet sein.

⁴ Als Zusatzbezeichnungen sind Ausdrücke wie extra, surchoix, höhlengereift, Reserve, Premium zugelassen.

⁵ Beim Verkauf als Laibware oder in Grosshandelspackungen ist die Kennzeichnung *Emmentaler (AOP oder GUB)* auf der Rinde anzubringen.

⁶ Die Kennzeichnung *Emmentaler (AOP oder GUB)* ist bei vorverpacktem, geschnittenem oder verarbeitetem *Emmentaler* auf der Verpackung anzubringen.

⁷ Schmelzkäse und Streichschmelzkäse können zusätzlich zur Sachbezeichnung den Namen *Emmentaler* unter folgenden Bedingungen tragen:

- a) Wird zusammen zur Sachbezeichnung der Name *Emmentaler* verwendet, so darf ausschliesslich *Emmentaler* der Klasse 1 und/oder *Emmentaler* der Klasse 2A eingeschmolzen werden.
- b) Der Name *Emmentaler* muss in gleicher Grösse, Farbe und Schriftart zusammenhängend mit der Sachbezeichnung angebracht werden.

Art. 13 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung sind folgende Stellen zuständig:

- OIC (Organisme intercantonal de certification), Nr. SCESp 054.
- SQS (Schweiz. Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme), Nr. SCESp 049.

² 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 - 90 % r.F. über 90 % r.F.