



Bern, 15. Januar 2002

## Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Sbrinz*

### 1. Gesuchstellende Gruppierung

Sbrinz Käse GmbH, Merkurstrasse 2, 6220 Sursee

### 2. Name des Erzeugnisses

*Sbrinz*.

### 3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

### 4. Art des Erzeugnisses

Extra-Hartkäse.

### 5. Nachweis der Repräsentativität

Die Gruppierung ist eine GmbH, die sich aus Milchproduzenten, Herstellern und Handelsfirmen von *Sbrinz* zusammensetzt. Aufgrund der Anzahl der Mitglieder sowie dem Anteil der von den Mitgliedern umgesetzten Mengen von Milch bzw. Käse auf dem einheimischen Markt stellt die Sbrinz Käse GmbH eine repräsentative Gruppierung dar.

### 6. Nachweis, wonach es sich bei der zu schützenden Bezeichnung nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

*Sbrinz* ist weder auf dem Entwurf der Gattungsliste der Europäischen Union noch im Codex als Standard zu finden. Zudem ist der *Sbrinz* als Ursprungsbezeichnung im Sinne der Verordnung vom 10. Dezember 1981 über die Bezeichnungen von Schweizer Käse<sup>1</sup> sowie in verschiedenen bilateralen Verträgen über den Schutz von Herkunftsangaben und anderen geografischen Bezeichnungen geschützt.

### 7. Geschichtliche Elemente

Die in der Zentralschweiz traditionellerweise hergestellten Hartkäse wurden gemäss einem Eintrag im Berner Staatsarchiv schon im 16. Jahrhundert nach Brienz, dem wichtigsten Umschlagplatz für *Sbrinz* gebracht, um von dort aus exportiert zu werden. Verschiedene historische Quellen erwähnen, dass die Italiener den Käse nach dem Handelsplatz Brienz benannten und so die Bezeichnung *Sbrinz* entstand. In der Schweiz wurde er auch „Spalenkäse“ genannt. Fehr hielt 1884 die Unterscheidung der Bezeichnungen *Sbrinz* für den Exportmarkt und „Spalenkäse“ für den Inlandverbrauch fest. Die Schweizerische Käseunion schrieb 1915 vor, dass nur noch bestimmte Reibkäsesorten mit *Sbrinz* benannt werden durften, währenddem für Schnittkäse die Bezeichnung „Spalenkäse“ vorgeschrieben wurden.

---

<sup>1</sup> SR 817.141

## **8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“**

Die durch das feucht-nasse Klima der Zentralschweiz geprägte Zusammensetzung des Futtergrases sowie die Tradition des Weidens der Kühe erlauben die Produktion einer Qualitätsmilch. Durch die Herstellung aus dieser naturbelassenen Rohmilch bleibt dem *Sbrinz* eine speziell würzige Note erhalten. Nebst dem Raufutter tragen die traditionelle Verarbeitung in Kupferkessi oder -fertignern und die Verwendung von traditionellen Milchsäurekulturen zum typischen Geschmack bei.

## **9. Nachweis der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren**

Die silagefreie Fütterung, die Milchlieferung in einem Sammelgebiet mit einem Radius von höchstens 30 Km, die Beschränkung der Hilfsstoffe auf Lab, Labersatzstoffe, Speisesalz und traditionelle Milchsäurebakterien sowie die Verarbeitung der Milch in Kupferkessi oder -fertignern prägen den traditionellen *Sbrinz*.

## **10. Pflichtenheft**

### **a) Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Kantone Schwyz, Luzern, Zug, Ob- und Nidwalden, der Bezirk Muri (Kanton Aargau), die Gemeinden Obersteckholz, Lotzwil und Langenthal (Kanton Bern) sowie drei Milcheinzugsgebiete in den Bezirken See, Gaster und Neutoggenburg im Kanton St. Gallen (Käsereien Walde (8727 Walde), Steinenbrücke (8722 Kaltbrunn) und Schönenberg (9630 Wattwil)).

### **b) Beschreibung des Erzeugnisses**

*Sbrinz* ist ein vollfetter Extra-Hartkäse aus Rohmilch mit fester, trockener, glatter, heller bis goldgelber Rinde und gestellter Järbseite. Sein Laib ist rund mit einem Durchmesser von 45 bis 65 cm und einem Gewicht von 25 bis 45 kg. Er hat einen salzigen, sauren und leicht süsslichen Grundgeschmack, welcher die fruchtige und geröstete Note von Chicorée unterstreicht. *Sbrinz* ist während mindestens 16 Monaten (davon 12 innerhalb des geografischen Gebietes) gelagert worden.

### **c) Beschreibung der Herstellungsmethode**

Die für die Herstellung des *Sbrinz* verwendete Milch stammt aus silagefreier Fütterung mit mindestens 70 Prozent Raufutter aus dem Gebiet. Das Milchsammelgebiet hat einen Radius von maximal 30 km. Die Milch darf bei der Einlieferung höchstens 15 Stunden alt sein und bei der Verarbeitung maximal 21 Stunden. Sie darf vor der Verarbeitung keiner thermischen Behandlung unterzogen werden. Als Hilfsstoffe sind ausschliesslich Lab, gentechnisch unveränderte Labersatzstoffe, Speisesalz und traditionelle Milchsäurebakterien erlaubt. Die Milchlagerung und -verarbeitung erfolgen in Kupferkessi/-fertignern. Der Bruch wird bei einer Brenntemperatur von 54 bis 57° C nachgewärmt. Nach dem Pressen wird der Käse während mindestens 15 Tagen in gesättigter Salzlösung gebadet. Dann wird der *Sbrinz* zuerst während mehreren Wochen trocken gereift und abgeschwitzt und anschliessend im kühleren Lagerkeller trocken gelagert. Eine regelmässige Pflege ist zwingend notwendig.

### **d) Zertifizierungsstelle**

Die Zertifizierung des Produktes wird durch ProCert, SCES-Nr. 038 sichergestellt.

Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch festgehalten, dass von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt worden ist.

**e) Spezifische Elemente der Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit**

Auf der Flachseite des Käselaibs müssen bei der Fabrikation von der gesuchstellenden Gruppierung herausgegebene Kaseinmarken angebracht werden. Die einheitliche Markierung *Sbrinz* erfolgt in der Mitte der Järbseite mit dem nachfolgend aufgeführten Logo.

