



Berne, le 15 janvier 2002

Résumé de la demande d'enregistrement du *Sbrinz*

1. Groupement demandeur

Sbrinz Käse GmbH, Merkurstrasse 2, 6220 Sursee.

2. Nom du produit

Sbrinz.

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée (AOC).

4. Type de produit

Fromage à pâte extra-dure.

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement est une société à responsabilité limitée composée de producteurs de lait, de fabricants et de commerçants de *Sbrinz*. Vu le nombre des membres et la part des quantités de lait ou de fromage qu'ils écoulent sur le marché intérieur, Sbrinz Käse GmbH constitue un groupement représentatif.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Sbrinz n'est mentionné comme standard ni dans le projet de liste des dénominations génériques fromagères de l'Union européenne ni dans le Codex. En outre, il est protégé en tant qu'appellation d'origine selon l'ordonnance du 10 décembre 1981 réglant la désignation des fromages suisses¹ ainsi que dans divers accords bilatéraux concernant la protection d'indications de provenance et d'autres dénominations géographiques.

7. Dossier historique

Selon une archive de l'Etat de Berne, des fromages fabriqués selon un procédé traditionnel sont acheminés dès le 16^e siècle de la Suisse centrale à Brienz, principale place de transbordement de *Sbrinz*, pour être exportés. Diverses sources historiques attestent que les Italiens nomment le fromage d'après cette place de commerce, créant ainsi la dénomination *Sbrinz*. En Suisse, il est également appelé « Spalenkäse ». Fehr mentionne en 1884 la distinction faite entre les dénominations *Sbrinz* pour l'exportation et « Spalenkäse » pour la consommation intérieure. L'Union suisse du commerce de fromage prescrit en 1915 que seules des sortes déterminées de fromage râpé peuvent être appelées Sbrinz et déclare la désignation « Spalenkäse » obligatoire pour le fromage à la coupe.

¹ RS 817.141

8. Typicité du produit liée au terroir

La composition de l'herbe marquée par le climat humide de la Suisse centrale ainsi que la tradition de faire pâturer les vaches permettent de produire un lait de qualité. Le mode de production de ce lait laissé à l'état naturel se traduit par une note particulièrement épicée de *Sbrinz*. Outre le fourrage grossier, la transformation traditionnelle dans des cuves ou chaudières en cuivre et l'utilisation de cultures de bactéries traditionnelles confèrent au fromage son goût typique.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

L'alimentation sans ensilage, la livraison du lait provenant d'une région délimitée par un rayon de 30 km au plus, la limitation des additifs à la présure, à ses succédanés, au sel comestible et aux cultures de bactéries lactiques coutumières ainsi que la transformation dans des cuves ou chaudières en cuivre distinguent le *Sbrinz* traditionnel.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

Sbrinz est fabriqué dans les cantons de Schwytz, de Lucerne, de Zoug, d'Obwald et de Nidwald, dans le district de Muri (canton d'Argovie), dans les communes d'Obersteckholz, de Lotzwil et de Langenthal (canton de Berne), ainsi que dans trois zones d'approvisionnement en lait du canton de St-Gall: See, Gaster et Neutoggenburg, fournissant les fromageries Walde (8727 Walde), Steinenbrücke (8722 Kaltbrunn) et Schönenberg (9630 Wattwil).

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le *Sbrinz* est un fromage gras au lait cru à pâte extra-dure, muni d'une croûte ferme, lisse et sèche d'une couleur claire à jaune doré, et d'un talon convexe. La meule, ronde, présente un diamètre de 45 à 65 cm et un poids de 25 à 45 kg. Le fromage a un goût de base salé, acide et légèrement doux soulignant la note de chicorée fruitée et grillée. *Sbrinz* doit être affiné 16 mois au minimum, dont 12 dans la région géographique.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le lait utilisé dans la fabrication de *Sbrinz* est produit avec des aliments sans ensilage qui comprennent au moins 70 pour cent de fourrages grossiers provenant de la région. La zone d'approvisionnement en lait a un rayon ne dépassant pas 30 km. La traite ne doit pas se faire plus tôt que 15 heures avant la livraison du lait et plus tôt que 21 heures avant la transformation. Le lait ne doit être soumis à aucun traitement thermique avant la préparation. Seuls la présure, ses succédanés non transgéniques, le sel comestible et les cultures de bactéries traditionnelles sont autorisés. Le lait est stocké et transformé dans des cuves ou chaudières en cuivre. Le caillé est post-chauffé à une température de 54 à 57° C. Après le pressage, le fromage doit reposer au moins 15 jours dans un bain de sel saturé. Ensuite, le *Sbrinz* est affiné à sec et essuyé durant plusieurs semaines pour être ensuite entreposé au frais dans des caves d'affinage sèches. Un entretien régulier est absolument nécessaire.

d) Organisme de certification

La certification du produit incombe à ProCert, SCES 038.

Les exigences minimales en matière de contrôle sont fixées dans le manuel de contrôle établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur.

e) Etiquetage et traçabilité

Lors de la fabrication, il convient d'apposer, sur le côté plat de la meule, la marque de caséine émise par le groupement demandeur. Les meules sont marquées uniformément comme *Sbrinz* au milieu du talon par le logo suivant:

