Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Fachbereich Qualitäts- und Absatzförderung

Pflichtenheft

Berner Alpkäse und Berner Hobelkäse

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 26. März 2004 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 19. Dezember 2007 und vom 28. Juli 2009.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Berner Alpkäse, Appellation d'origine protégée (AOP)
Berner Hobelkäse, Appellation d'origine protégée (AOP)

Art. 2 Geografisches Gebiet

[1] Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe in der Sömmerungszone der Amtsbezirke: Oberhasli, Interlaken, Thun, Frutigen, Saanen, Obersimmental und Niedersimmental, sowie die nachfolgend genannten Sömmerungsbetriebe ausserhalb des Berner Oberlandes, die traditionellerweise *Berner Alpkäse* herstellen, deren Heimbetrieb (Ganzjahresbetrieb) und das Schwergewicht der Betriebstätigkeit im Kanton Bern liegen:

Zulassungs–Nr.	Name der Alp	Gemeinde	Kanton
1201	Rämisgummen	Eggiwil	BE
5201	Baumgarten	Schangnau	BE
5202	Obere Mastweid	Schangnau	BE
5701	Geisshalden	Trub	BE
8001	Tannisboden	Flühli	LU
8002	Gross Imbrig	Marbach	LU
1802	Diablerets/Lengmatte	Ormont-Dessus	VD
8004	La Cru(v)az	Ormont-Dessus	VD
8007	Combettaz	Rougemont	VD
8008	Forclaz	Rougemont	VD
8009	Lévanchy	Rougemont	VD
8010	Martigny	Rougemont	VD
8012	La Raye	Rougemont	VD
8013	Savigny	Rougemont	VD
8017	Combe	Rougemont	VD
9001	Grön / Seeberg	Rüschegg	BE
5068	Les Brenlaires	Château d'Oex	VD

Register der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben
Mattenhofstrasse 5, CH-3003 Bern
Tel. +41 31 322 25 11, Fax +41 31 322 26 34
www.blw.admin.ch

5203	Lutherschwendi	Eggiwil	BE
5204	Scheidzaun-Hubel	Schangnau	BE
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8022	Les Poises	Château d'Oex	VD
8024	Petit Chalet Vieux	Ormont-Dessus	VD
8026	Marnex	Ormont-Dessus	VD
8025	Le Creux / Métraillaz /Les Buges	Ormont-Dessus	VD

[2] Die in Absatz 1 aufgeführten Amtsbezirke des Berner Oberlandes sowie der Amtsbezirk Konolfingen bilden die Reifungszone.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

[1] *Berner Alpkäse* ist ein aus roher Alpmilch hergestellter Käse mit fester, gesunder und gepflegter Schmiere-Rinde (Narben). Er ist rund, hat einen Durchmesser von 28 - 48 cm und wiegt 5 - 16 kg.

[2] *Berner Hobelkäse* ist ein hobelfähiger Extrahartkäse mit einer festen Rinde, die von einem natürlichen Fettfilm überzogen ist. Für *Berner Hobelkäse* wird ausschliesslich *Berner Alpkäse* mit einer Höhe von 8,0 – 9,9 cm verwendet. Das Endprodukt hat keine Schmiere.

Art. 4 Chemische Eigenschaften

[1] *Berner Alpkäse*

Fett in der Trockenmasse (F.i.T)	mind. 450 g/kg
Wassergehalt im fettfreien Käse (wff)	max. 540 g/kg

[2] *Berner Hobelkäse*

Fett in der Trockenmasse (F.i.T)	mind. 450 g/kg
Wassergehalt im fettfreien Käse (wff)	max. 500 g/kg

Art. 5 Mikrobiologische Merkmale

Der *Berner Alpkäse* ist ein Käse, der beim Vorschütten und/oder Einlaben mit thermophilen Milchsäurebakterien (Fettsirtekultur) versetzt wurde.

Art. 6 Sensorische Beschreibung von *Berner Alpkäse*

Sensorische Beschreibung von *Berner Alpkäse*

Textur:	Teig hat keine oder spärliche Lochung, ist mittelhart bis hart, leicht brüchig, mit feinen bis mittelfeinen Körnern, nicht adhäsiv.
Geruch:	Leicht säuerlich, tierisch und pflanzlich, mit leicht geräucherter Note.
Geschmack:	Nicht süss, leicht bis mittel sauer und mittel salzig, tierisch, gibt dem Käse eine deutlich geräucherte Note. Auf der Zunge wirkt er würzig und pikant.

Art. 7 Sensorische Beschreibung von *Berner Hobelkäse*

Textur:	Teig ist mittel bis stark brüchig, leicht trocken und löslich, enthält Kristalle, nicht adhäsiv.
Geruch:	Leicht säuerlich und würzig, mit geräucherter und tierischer Note.
Geschmack:	Mittel salzig, leicht sauer, mit tierischen und würzigen Noten, gerösteter Geschmack kann erscheinen, pikant.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

Art. 8 Fütterung der Milchkühe

[1] Die Milchkühe ernähren sich von dem auf der Sömmerungsweide wachsenden alpinen Futter.

[2] Die durchschnittliche Tagesration der Milchkuh während der Sömmerungszeit besteht zu mindestens 90 Prozent der Trockensubstanz (TS) aus alpeigenem Futter. In begründeten Fällen (Witterung, Kraftfutter für den Nährstoffausgleich) darf der Milchkuh alpfremdes Dürrfutter, Trockengras und/oder Kraftfutter als Ergänzung bis zu maximal zehn Prozent der TS der durchschnittlichen Tagesration zugefüttert werden.

[3] Die Silagefütterung auf dem Heimbetrieb wird spätestens zwei Wochen vor Alpauffahrt (Fabrikationsbeginn) eingestellt.

Art. 9 Ergänzungsfütterung

[1] Die Art und Menge des auf die Alp zugeführten und verwendeten Futters sind in einem Journal zu dokumentieren.

[2] Die Verwendung von Ergänzungsfutter, das genetisch veränderte Substanzen enthält oder unter Einsatz gentechnisch veränderter Organismen hergestellt worden ist, ist untersagt.

Art. 10 Milch und Milchkühlung

[1] Die Rohmilch ist unmittelbar nach dem Melken möglichst wirkungsvoll zu kühlen.

[2] Die Rohmilch darf vor der Verarbeitung keinem anderen thermischen Verfahren als Kühlung unterworfen werden.

[3] Die Rohmilch darf weder baktofugiert noch ultra- oder mikrofiltriert werden.

[4] Das Zusammenführen von Milch ist nur erlaubt, sofern die Milch:

a) von einer weiteren Stafel eines mehrstafligen Erzeugerbetriebs stammt,

b) von der gleichen Sömmerungsweide (Alp) oder von einer angrenzenden Sömmerungsweide stammt

c) von benachbarten Sömmerungsweiden stammt, die nicht weiter als zehn km vom Verarbeitungsort entfernt sind und innert 30 Minuten Fahrzeit erreicht werden.

Art. 11 Verarbeitungsgrundsätze

[1] Die Produktion von *Berner Alpkäse* ist auf die ortsübliche Dauer der Sömmerungszeit beschränkt, aber nicht vor dem 10. Mai und nicht nach dem 10. Oktober.

[2] Das älteste Gemelk ist bei Verarbeitungsbeginn maximal 15 Stunden alt. Die Milch wird täglich verarbeitet. Pro Betrieb sind täglich zwei Produktionschargen erlaubt.

[3] Die Zugabe von Sirtenrahm in die Kessimilch ist untersagt.

[4] Die Milchverarbeitung erfolgt im sauber gefertigten Kupferkessi, das mit Holzfeuer direkt oder indirekt beheizt wird.

[5] Zur Verarbeitung dürfen hygienisch einwandfreie Arbeitsgeräte aus Holz und Käsetücher aus herkömmlichem Material eingesetzt werden.

[6] In den Verarbeitungs- und Lagerräumen sind traditionelle Holzwände und Holzdecken gestattet, sofern sie in einwandfreiem Zustand sind.

[7] Sofern die räumliche Trennung der Arbeitsbereiche deutlich ist, kann der Verarbeitungsraum des Sömmerungsbetriebes auch für folgende Zwecke genutzt werden:

a) zum Kochen und Essen, sofern sich die Koch- und Essausrüstung von der Ausrüstung für die Milchverarbeitung klar unterscheidet;

b) zum Stapeln von Brennholz-Chargen.

Art. 12 Lab, Kulturen, Hilfs- und Zusatzstoffe

[1] Es wird eine selbst gezüchtete thermophile Fettsirtekultur eingesetzt, die eine bakteriologisch nicht weiter definierte Säuerungskultur ist. Gestartet wird in den einzelnen Sennten mit einer von der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP hergestellten Kultur, z.B. der eigens für die Hersteller von *Berner Alpkäse* hergestellten gefriergetrockneten Kultur. Der Vertrieb der gefriergetrockneten Kultur erfolgt durch die Alpsennerei-Beratung, INFORAMA BERNER OBERLAND, Hondrich. Diese Kultur kann auch von Alp zu Alp weitergezüchtet werden.

[2] Die Verwendung von Labersatzstoffen und Bakterienkulturen, die genetisch verändert sind oder unter Einsatz gentechnisch veränderter Organismen hergestellt worden sind, ist untersagt.

[3] Es sind keine weiteren Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffe im Herstellungs- und Reifeprozess erlaubt.

Art. 13 Schmiere

Zur Geschmacksgebung sind nebst Kochsalz folgende Zugaben in das Schmierewasser gestattet:

- Wein, Obstwein und Essig
- Gewürze und Kräuter.

Art. 14 Einlaben und Vorschütten

Der Kessimilch wird bei max. 33° C Kultur und Lab zugesetzt.

Art. 15 Vorkäsen, Brennen und Ausrühren

[1] Nach 30 - 35 Minuten Gerinnungszeit wird der Käsebruch hergestellt (Zerschneiden, Überziehen und Bruchmachen) zuerst von Hand mit Kelle und Harfe, anschliessend entweder von Hand mit dem Käsebrecher oder mit dem Rührwerk. Das Vorkäsen dauert 20 - 60 Minuten.

[2] Brenntemperatur mind. 50° C
Brennzeit 25 - 60 Minuten
Das Brennen beginnt langsam. Die Brenntemperatur wird so gewählt, dass nach dem Ausrühren der gewünschte Trocknungsgrad des Bruchs erreicht wird.

Art. 16 Herausnehmen, Einpacken und Pressen

[1] Nach dem Ausrühren und kurzen setzen lassen wird die Käsemasse herausgenommen. Gegebenenfalls kann sie vorgepresst werden. Anschliessend wird die Käsemasse portioniert, in entsprechende Formen gepackt und gepresst. Zur Formgebung werden Järbe (Formen mit fixer Höhe) oder Vätteren (Formen mit fixem Durchmesser) eingesetzt.

[2]

Pressen 6 - 10 kg pro kg Käse
Dauer mindestens 15 Stunden, unter mehrmaligem Wenden

[3] Beim ersten oder zweiten Wenden werden die Laibe mit der in Artikel 24 aufgeführten Kaseinmarke gekennzeichnet.

Art. 17 Käsepflege

[1] Die Käsepflege erfolgt im Keller oder Spycher. Ab Presse wird der Käse in einem gesättigten Salzbad bei maximal 18° C während einem Tag gelagert. Die zwei ersten Tage nach dem Salzbad werden die Laibe mit Salz und etwas Schmierewasser gut eingerieben. Ab dem dritten Tag werden sie nur noch geschmiert. Bis zur Schmierebildung dürfen die Laibe nie abtrocknen. Anschliessend werden die Käse jeden zweiten Tag geschmiert. Sie dürfen nicht mehr "mit nassem Narben" gewendet werden.

[2] Salzbad:
Salzwasser Menge entspricht mindestens dem dreifachen Käsegewicht einer Tagesproduktion
Salzgehalt 18 - 22° Bé
Temperatur 12 - 15° C oder natürliches Klima
Säuregrad 10 bis 15° SH.

[3] Klimatische Bedingungen:
Lagertemperatur 12 - 15° C oder natürliches Klima
Luftfeuchtigkeit natürliches Klima oder 85 – 95 Prozent.

[4] Jeder *Berner Alpkäse* muss während mindestens 6 Monaten im geografischen Gebiet gereift werden.

Art. 18 Veredelung zu Berner Hobelkäse

[1] Die zum Stellen für die *Berner Hobelkäse*-Veredlung aus *Berner Alpkäse* ausgewählten Laibe stammen ausschliesslich aus Partien, die in der Übernahmetaxation die Qualitätsklasse “Surchoix“ erreicht haben und während der gesamten Reifezeit im geografischen Gebiet verblieben sind.

[2] Die zur Veredlung zu *Berner Hobelkäse* bestimmten *Berner Alpkäse* werden frühestens nach 6 Monaten aus dem Reifungskeller bzw. aus dem Reifungslager genommen. Die Rindenschmiere wird sauber entfernt, bevor die Laibe im geografischen Gebiet für mindestens weitere 12 Monate in einem

Raum mit Naturklima oder in einem künstlich klimatisierten Raum stehend gelagert (reifen, trocknen, ausbauen) werden.

[3] Klimatische Anforderungen:

Lagertemperatur	im klimatisierten Keller: bis 15° C / natürliches Klima: bis 20° C
Luftfeuchtigkeit	natürliches Klima oder 60 – 75 Prozent.

4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

Art. 19 Taxation

[1] Die Gruppierung führt unter Aufsicht der Zertifizierungsstelle jeweils im Herbst nach den im Kontrollhandbuch festgelegten Vorschriften die Übernahmetaxationen des *Berner Alpkäses* durch.

[2] *Berner Hobelkäse* wird nicht taxiert.

Art. 20 Beurteilungskriterien für *Berner Alpkäse*

[1] Beurteilungskriterien

- Lochung
- Teig
- Aroma (Geruch und Geschmack)
- Äusseres

[2] Die Bewertung der (Teil-)Partie bzw. des Mulchens setzt sich aus der Benotung der Beurteilungskriterien, der Gesamtnote und dem Q-Index zusammen:

a) Notenskala in den vier Beurteilungskriterien

5	Ausgezeichnete, ideale Qualität (fehlerfrei)
4 ½	Gute Qualität, leicht fehlerhaft (Fehler kaum qualitätsmindernd)
4	Fehlerhafte Qualität (deutlich qualitätsmindernd)
3 ½	Stark fehlerhafte Qualität, deklassierend (nicht verkehrsfähig, Verwertung in der Selbstversorgung)

b) Es wird eine Gesamtnote gebildet (Summe der 4 Einzelnoten), Maximalnote: 20.

c) Q-Index: Gewichtete Benotung gemäss Reglement für die Übernahmetaxation von *Berner Alpkäse*, das Bestandteil des Kontrollhandbuches ist. Maximaler Q-Index: 100.

Art. 21 Klassierung beim *Berner Alpkäse*

Die Klassierung der (Teil-)Partien *Berner Alpkäse* erfolgt durch die Klassierungskommission, die von der Gruppierung ernannt und eingesetzt wird. Die Klassierungskommission klassiert gemäss den Bestimmungen des Reglements für die Übernahmetaxation von *Berner Alpkäse* und des Kontrollhandbuches.

Art. 22 Rückverfolgbarkeit beim *Berner Alpkäse*

[1] Bei der Herstellung wird auf den Laiben die Kaseinmarke mit der Zulassungsnummer des Betriebes und das Fabrikationsdatum järbseitig angebracht.

[2] Käsereifungsbetriebe, die *Berner Alpkäse* übernehmen, veredeln (Affinage), vorverpacken oder

exportieren, führen eine schriftliche Kontrolle und bezeichnen hierfür eine verantwortliche Person. In den Aufzeichnungen sind mindestens festzuhalten:

a) Eingangskontrolle: Datum des Eingangs, Lieferant bzw. Zulassungsnummer, Anzahl Laibe sowie Eingangsgewicht der Partie.

b) Ausgangskontrolle: Datum des Ausgangs, Anzahl Laibe und Gewicht.

[3] Die Kontrollaufzeichnungen sind mindestens drei Jahre aufzubewahren und der Zertifizierungsstelle vorzuweisen.

[4] Anhand der Kaseinmarke auf den Laiben der *Berner Alpkäse* und der Taxationsrapporte ist die Rückverfolgbarkeit bis zum Sömmerungsbetrieb jederzeit gewährleistet.

Art. 23 Rückverfolgbarkeit beim *Berner Hobelkäse*

[1] Käsereifungsbetriebe, die *Berner Hobelkäse* übernehmen, vorverpacken oder exportieren, müssen eine schriftliche Kontrolle führen und hierfür eine verantwortliche Person bezeichnen. In den Aufzeichnungen sind mindestens festzuhalten:

a) Eingangskontrolle: Datum des Eingangs, Lieferant/Herkunft, Zulassungsnummer, Anzahl Laibe sowie Eingangsgewicht.

b) Ausgangskontrolle: Datum des Ausgangs, Anzahl Laibe und Gewicht.

[2] Die Kontrollaufzeichnungen sind mindestens drei Jahre aufzubewahren und der Zertifizierungsstelle vorzuweisen.

[3] Zur Kennzeichnungskontrolle und zur Qualitätskontrolle bei den von den Käsereifungsbetrieben "gestellten" Partien können die von der Geschäftsstelle der gesuchstellenden Gruppierung archivierten Übernahmeprotokolle herangezogen werden.

[4] Anhand der Kaseinmarke auf den Laiben der *Berner Hobelkäse* und der Taxationsrapporte ist die Rückverfolgbarkeit bis zum Sömmerungsbetrieb jederzeit gewährleistet.

5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

Art. 24 Kennzeichnung

[1] *Berner Alpkäse* ist folgendermassen zu kennzeichnen:

a) Laibware mit der nachfolgend aufgeführten Kaseinmarke und mit dem Fabrikationsdatum.

b) Vorverpackte Ware: *Berner Alpkäse* mit dem nachfolgend aufgeführten AOC-Signet. Die Verwendung von zusätzlichen Kennzeichen ist gestattet, sofern sie die oben beschriebene Kennzeichnung und Aufmachung nicht dominieren.

[2] *Berner Hobelkäse* ist folgendermassen zu kennzeichnen:

a) Laibware mit der nachfolgend aufgeführten Kaseinmarke und mit dem Fabrikationsdatum.

b) Vorverpackte Ware (gehobelt): *Berner Alpkäse* mit dem nachfolgend aufgeführten AOC-Signet. Die Verwendung von zusätzlichen Kennzeichen ist gestattet, sofern sie die oben beschriebene Kennzeichnung und Aufmachung nicht dominieren.

Kaseinmarken für *Berner Alpkäse:*

Kaseinmarke für Sömmerungsbetriebe, die zur Ausfuhr berechtigt sind.

Kaseinmarke für Sömmerungsbetriebe, die nicht zur Ausfuhr berechtigt sind.

AOC-Signete für *Berner Alpkäse* und *Berner Hobelkäse*

AOC-Signet für vorverpackten *Berner Alpkäse*

AOC-Signet für vorverpackten *Berner Hobelkäse*

Art. 25 Zertifizierungsstelle

[1] Die Zertifizierungsstellen sind:
Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES.Nr. 054;

ProCert Safety AG, SCES.Nr. 038.

[2] Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im separaten Kontrollhandbuch, erstellt durch die Zertifizierungsstellen und die Gruppierung, festgehalten. Diese sind für die Benutzer der AOC verbindlich.