



26. Juli 2002

---

## Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Emmentaler (GUB)*

---

### 1. Gesuchstellende Gruppierung

EMMENTALER SWITZERLAND, Kapellenstrasse 28, Postfach 6011, 3001 Bern

### 2. Name des Erzeugnisses

*Emmentaler*

### 3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

### 4. Art des Erzeugnisses

Hartkäse

### 5. Nachweis der Repräsentativität

Die Gruppierung ist eine Sortenorganisation in Vereinsform, die sich aus Milchproduzenten, Herstellern und Handelsfirmen von „*Emmentaler*“ zusammensetzt. Aufgrund der Anzahl der Mitglieder (Milchproduzenten (Genossenschaften): 99,8 Prozent, Käsehersteller: 99,8 Prozent und Reifung/Handel: 100 Prozent) sowie dem Anteil der von den Mitgliedern umgesetzten Mengen von Milch bzw. Käse auf dem einheimischen Markt stellt die Sortenorganisation EMMENTALER SWITZERLAND eine repräsentative Gruppierung dar.

### 6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Folgende Elemente lassen darauf schliessen, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt: Im Stresaabkommen von 1953 wird festgehalten, dass die Bezeichnung „*Emmentaler*“ nur bei Einhaltung strenger, traditioneller Vorschriften verwendet werden darf. Zudem darf die Bezeichnung „*Emmentaler*“ ohne Zusatz nur für „*Emmentaler*“ aus der Schweiz verwendet werden. In der bisherigen schweizerischen Gesetzgebung zum Herkunftsschutz ist „*Emmentaler*“ gemäss Artikel 1 Absatz 2.1 der Verordnung vom 10. Dezember 1981 über die Bezeichnungen von Schweizer Käse<sup>1</sup> ein Produkt mit Herkunftsbezeichnung. Zusätzlich hat die Durchführung einer durch die gesuchstellende Gruppierung in Auftrag gegebene demoskopischen Umfrage ergeben, dass 39% der Schweizer Bevölkerung, wenn der Emmentaler bekannt ist, erwarten, dass der Emmentaler ausschliesslich in der Deutschschweiz produziert werde.

---

<sup>1</sup> SR 817.141

## 7. Geschichtliche Elemente

Der „*Emmentaler*“ verdankt seinen Namen der Region Emmental im Kanton Bern, die auch noch heute eines der Hauptproduktionsgebiete der Schweiz darstellt. Seit dem 12. Jahrhundert wird er in diesem Gebiet produziert. Der Name „*Emmentaler*“ wurde das erste Mal im Jahr 1542 in einem Register in Langenthal explizit erwähnt. Anfänglich beschränkte sich die Produktion auf die Alpen. Im 17. und 18. Jahrhundert wurde die Produktion massiv erhöht und 1813 entstand in Kiesen die erste Talkäserei, welcher im Kanton Bern rasch weitere folgten. Das Emmental war bekannt für die Grösse und Gepflegtheit seiner Alpweiden und den Fleiss seiner Küher und galt somit als Musterbeispiel der Milchwirtschaft. Ab 1840 wurde die Herstellung von „*Emmentaler*“ auf weitere Gebiete der deutschen Schweiz ausgedehnt und man begann, den „*Emmentaler*“ ins Ausland zu exportieren.

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

Die ausgewogene Mischung der Flora im Gebiet des „*Emmentaler*“, die für die Milchproduktion futterbaulich genutzt wird, und die Beschränkung der Hilfsstoffe bei der Käseproduktion sind die zentralen Elemente des „Terroir“. Die Herstellung aus Rohmilch erlaubt es, einen Teil dieser Flora beizubehalten, welche die Entwicklung des typischen Aromas des „*Emmentaler*“ während einer Veredelungszeit von mindestens 4 Monaten im Gebiet unterstützt.

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

Die silagefreie Fütterung, die Distanz zwischen der Käserei und deren Milchproduktionsbetrieben von maximal 30 km (Luftlinie), die Beschränkung der Hilfsstoffe auf Labstoffe, herkömmliche Milchsäurebakterien, Propionsäurebakterien, Speisesalz und Trinkwasser sowie die Verarbeitung der Milch in Kupferkessi oder Kupferfertiger prägen den „*Emmentaler*“. Das Herstellungsverfahren ist in den letzten 100 Jahren ausser gewissen Einflüssen der Mechanisierung und einer verbesserten Prozesstechnik nicht geändert worden.

## 10. Pflichtenheft

### a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Kantone Aargau, Bern ohne den Amtsbezirk Moutier, Glarus, Luzern, Schwyz, Solothurn, St. Gallen, Thurgau, Zug und Zürich sowie der See- und Sensebezirk des Kantons Freiburg.

### b) Beschreibung des Erzeugnisses

Der „*Emmentaler*“ ist ein vollfetter Hartkäse aus roher Kuhmilch, der mindestens 4 Monate im Gebiet affiniert wurde. Die runden Laibe mit fester, gelbbrauner Rinde weisen eine Höhe von 16 bis 27 cm, einen Durchmesser von ca. 85 cm und ein durchschnittliches Gewicht von ca. 90 kg auf. Charakteristisch sind die mehrheitlich 2 bis 4 cm grossen, runden Löcher in einem elastischen Teig mit feinen bis mittelfeinen Körnern, welcher im Sommer hellgelb, im Winter elfenbeinfarben ist. Der säuerliche, süsse, wenig salzige und leicht würzige Geschmack ist auf die Propionsäuregärung zurückzuführen. Der Fettgehalt beträgt mindestens 450 g/kg Fett i.T. und der Wassergehalt maximal 380 g/kg. Feuchtgelagerte „*Emmentaler*“ können eine braune bis schwarze Rinde mit Patina aufweisen.

### c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die für die Herstellung des „*Emmentaler*“ verwendete Milch stammt aus silagefreier Fütterung. Die Distanz zwischen der Käserei und deren Milchproduktionsbetrieben darf maximal 30 km (Luftlinie) betragen. Die Milch darf bei der Einlieferung höchstens 18 Stunden alt sein und bei der Verarbeitung maximal 24 Stunden. Sie darf vor der Verarbeitung keiner thermischen Behandlung unterzogen werden. Als Hilfsstoffe sind ausschliesslich gentechnisch unveränderte Labstoffe, definierte, im Gebiet

hergestellte Milchsäurebakterien, Propionsäurebakterien, Speisesalz und Trinkwasser erlaubt. Die Milchlagerung und -verarbeitung erfolgen in Kupferkessi/-fertiger. Der Bruch wird bei einer Brenntemperatur von 52 - 55° C nachgewärmt. Anschliessend erfolgt eine Salzbadbehandlung von 24 - 72 Stunden bei 20 - 22° Bé. Danach reift der „*Emmentaler*“ von innen nach aussen zuerst im warmen Gärkeller und anschliessend im kühleren Lagerkeller. Aufgrund des gewählten Klimas ist eine regelmässige Pflege zwingend notwendig. Die Mindestlagerdauer im Gebiet beträgt 4 Monate. Damit Zusatzbezeichnungen für längere Lagerdauer wie extra, surchoix, höhlengereift, Reserve, Premium verwendet werden können, muss der „*Emmentaler*“ mindestens 8 Monate alt sein und im feuchten Kellerklima gereift werden. Die Käsereifung im Gärkeller und anschliessend im Lagerkeller zeichnet das Reifungsverfahren des „*Emmentalers*“ aus.

#### **d) Zertifizierungsstelle**

Die Zertifizierung des Produktes werden durch OIC (Organisme intercantonal de certification), Lausanne, SCES 054 und SQS (Schweiz. Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme), Zollikofen, SCES 049 sichergestellt.

Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch festgehalten, das von den Zertifizierungsstellen und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wird.

#### **e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit**

Die Kaseinmarken oder andere Kennzeichnungen müssen mit der Betriebszulassungsnummer gekennzeichnet werden und auf jedem Laib angebracht sein.

Zum Verkauf freigegebener „*Emmentaler*“ ist mit der Aufschrift „*Emmentaler*“ AOC oder GUB zu kennzeichnen.