



# Pflichtenheft

## *Glarner Alpkäse*

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 3. September 2013 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 17. März 2020.

### **1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen**

#### **Art. 1** Name und Schutz

*Glarner Alpkäse*  
*Fromage d'alpage glaronais*  
*Formaggio d'alpe glaronese*

geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

#### **Art. 2** Geografisches Gebiet

<sup>1</sup> Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe im Sömmerungsgebiet der drei Gemeinden Glarus Süd, Glarus Mitte und Glarus Nord, welche zusammen den Kanton Glarus bilden.

<sup>2</sup> Die Reifungszone erstreckt sich über den ganzen Kanton Glarus.

### **2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses**

#### **Art. 3** Physische Eigenschaften

*Glarner Alpkäse* ist ein vollfetter Halbhartkäse aus roher, silofreier Milch mit fester und gepflegter Schmiere-Rinde (Narben). Er ist rund und hat einen Durchmesser von 28 - 32 cm und wiegt 5 - 9 kg. Mit zunehmendem Alter bildet er eine trockene Schmiere.

#### **Art. 4** Chemische Eigenschaften

Fett in der Trockenmasse (F.i.T.)	450-549 g/kg
Wassergehalt im fettfreien Käse (wff)	>540-650 g/kg

**Art. 5** Organoleptische Eigenschaften

Textur: Der Teig weist eine regelmässige, sparsame und kreisrunde Lochung auf. Der Lochdurchmesser beträgt mehrheitlich 3 - 9 mm. Der Teig ist weisslich-elfenbein bis gelblich in der Farbe, fein, weichschnittig und elastisch (lang).

Aroma: Pflanzlich, milchig, rindig und fruchtig, zum Teil mit einer leicht gerösteten Note.

Geschmack: Rein, leicht- bis mittel-sauer und mittel-salzig. Er besitzt einen reinen, milden, milchigen Geschmack, unterstützt von einer Note Alpenkräuter. Auf der Zunge wirkt er mit zunehmendem Alter rezent.

**3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode**

**Art. 6** Fütterung der Milchkühe

<sup>1</sup>Die Milchkühe ernähren sich primär von dem auf der Sömmerungsweide wachsenden alpinen Futter. Im Sömmerungsgebiet darf Silage weder verfüttert noch produziert werden. Zwei Wochen vor Beginn der Alpkäseproduktion darf den Kühen keine Silage mehr gefüttert werden.

<sup>2</sup>Die Zufuhr von Dürr- und Kraffutter richtet sich nach den Bestimmungen der DZV. Die Art und Menge des auf der Alp verwendeten Ergänzungsfutters (Dürr- und Kraffutter) ist in einem Journal zu dokumentieren.

<sup>3</sup>Die Verwendung von Ergänzungsfutter, das genetisch veränderte Organismen oder aus solchen gewonnene Stoffe enthält, ist verboten.

**Art. 7** Düngung

Die Düngung erfolgt durch betriebseigene Hofdünger. Für die Zufuhr von alpfernden Düngern, gemäss den Bestimmungen der DZV, ist die Bewilligung der zuständigen Kantonalen Fachstelle notwendig.

**Art. 8** Milch und Milchkühlung

<sup>1</sup>Die Rohmilch, die nicht umgehend verkäst wird, muss innert 2 Stunden nach Abschluss des Melkens bzw. nach der Einlieferung unter 13°C gekühlt werden.

<sup>2</sup>Die Rohmilch darf vor der Verarbeitung keinem anderen thermischen Verfahren als der Kühlung unterworfen werden.

<sup>3</sup>Die Rohmilch darf weder baktofugiert noch ultra- oder mikrofiltriert werden.

<sup>4</sup>Der Kessimilch-Fettgehalt wird durch natürliches Entrahmen der gelagerten Milch eingestellt.

<sup>5</sup>Das Zusammenführen von Milch ist nur erlaubt, sofern die Milch von benachbarten Sömmerungsgebieten maximal 10 Kilometer (Fahrweg) vom Verarbeitungsort stammt.

**Art. 9** Herstellung/Verarbeitungsgrundsätze

<sup>1</sup> Die Herstellung von *Glerner Alpkäse* ist auf die ortsübliche Dauer der Sömmerungszeit beschränkt, aber nicht vor dem 1. Mai und nicht nach dem 30. September.

<sup>2</sup> Das älteste Gemelk ist bei Verarbeitungsbeginn maximal 24 Stunden alt.

<sup>3</sup> Die Zugabe von Sirtenrahm in die Kessimilch ist untersagt.

<sup>4</sup> Die Milchverarbeitung erfolgt im Kupferkessi, das direkt oder indirekt beheizt wird.

<sup>5</sup> Zur Verarbeitung dürfen hygienisch einwandfreie Arbeitsgeräte aus Holz, Polyethylen und Chromnickel-Stahl sowie Käsetücher aus herkömmlichem Material eingesetzt werden.

<sup>6</sup> In den Verarbeitungs- und Lagerräumen sind traditionelle Holzwände und Holzdecken gestattet, müssen aber in einwandfreiem Zustand sein.

<sup>7</sup> Sofern die räumliche Trennung der Arbeitsbereiche deutlich ist, kann der Verarbeitungsraum des Sömmerungsbetriebes auch für folgende Zwecke genutzt werden:

- Zum Kochen und Essen, sofern keine Kreuzkontamination stattfinden kann.
- Die Koch- und Essraumausrüstung muss sich klar von der Ausrüstung für die Milchverarbeitung unterscheiden.
- Zum Stapeln von Brennholz-Chargen.

**Art. 10** Lab, Kultur, Hilfs- und Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Der *Glerner Alpkäse* ist ein Käse, der beim Vorschütten und/oder Einlaben mit mesophilen und thermophilen Milchsäurebakterien versetzt wurde.

<sup>2</sup> Es wird eine aktive, auf Milch oder Magermilch gezüchtete Milchsäurebakterienkultur eingesetzt. Die zugelassene Kultur wird eigens für die Alpkäsereien hergestellt und muss nach den Vorgaben der gesuchstellenden Gruppierung bewilligt worden sein.

<sup>3</sup> Es ist verboten genetisch veränderte Labstoffe, sowie andere bestrahlte oder genetisch veränderte Zusatz- und Hilfsstoffe zu verwenden.

<sup>4</sup> Es darf nur Kochsalz ohne Zusatz von Jod- und/oder Fluorsalzen verwendet werden.

<sup>5</sup> Es sind keine weiteren Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe erlaubt.

**Art. 11** Verarbeitung

<sup>1</sup> Der Kessimilch wird bei 30 - 33°C Kultur und Lab zugesetzt. Es kann 10 - 40 Minuten vor dem Einlaben Kultur vorgeschüttet werden. Pro 100l Kessimilch werden 2 - 8 Esslöffel Kultur eingesetzt.

<sup>2</sup> Nach 25 - 38 Minuten Gerinnungszeit wird der Käsebruch hergestellt (Zerschneiden und Bruchmachen zuerst von Hand mit Kelle und Harfe, anschliessend entweder von Hand mit dem Käsebrecher oder mit dem Rührwerk). Das Vorkäsen dauert 20 - 40 Minuten, der Bruch besitzt die Grösse eines Weizen- bis Maiskorns.

<sup>3</sup>Brenntemperatur      mind. 44°C, max. 47°C

Brennzeit                      25 - 60 Minuten

Das Brennen beginnt langsam. Die Brenntemperatur wird so gewählt, dass bei einer Ausrührzeit von 5 - 30 Minuten die gewünschte Festigkeit der Bruchkörner erreicht wird.

<sup>4</sup>Nach dem Ausrühren wird die Käsemasse von Hand mit dem Ausziehtuch oder im freien Fall gewonnen. Die Verwendung einer Bruchpumpe ist untersagt. Gegebenenfalls kann die Käsemasse vorgepresst werden. Die vorgepresste Käsemasse wird anschliessend portioniert und zur Formgebung in Formen mit fixem Durchmesser von 28 - 32 cm eingefüllt und gepresst.

<sup>5</sup>Beim ersten oder zweiten Wenden werden die Laibe mit der in Artikel 15 aufgeführten Kaseinmarke gekennzeichnet.

## **Art. 12**                      Käsepflege

<sup>1</sup>Zur Pflege ist nur Kochsalz als Zugabe ins Schmierewasser gestattet. Zum Start der Alpsaison kann Schmierekultur von Agroscope eingesetzt werden.

<sup>2</sup>Die Käsepflege erfolgt im Käsekeller. Ab Presse wird der Käse während einem Tag in einem Salzbad eingelegt. Die zwei ersten Tage nach dem Salzbad werden die Laibe mit Kochsalz und etwas Schmierewasser gut abgerieben. 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 nassen Narben“ gewendet werden. Nach vier Wochen werden die Käse nach Bedarf gepflegt, jedoch mindestens einmal wöchentlich.

<sup>3</sup>Zur Reifung des Käses müssen Holzbretter als Unterlagen verwendet werden.

<sup>4</sup>Salzbad:

Salzwassermenge entspricht mindestens dem dreifachen Käsegewicht einer Tagesproduktion

Salzgehalt      20 - 22° Bé, bzw. sichtbarer Bodensatz an Kochsalz

Temperatur      optimal 12 - 15°C, maximal 16°C

Säuregrad      10 - 15° SH

<sup>5</sup>Klimatische Bedingungen:

Lagertemperatur      optimal 12 - 15°C, maximal 18°C

Luftfeuchtigkeit      mind. 85 % rF

<sup>6</sup>Jeder *Glerner Alpkäse* muss während seiner Reifung im geografischen Gebiet gepflegt und gelagert werden. Die minimale Reifungszeit beträgt 60 Tage.

## 4. Abschnitt      Mindestanforderungen an die Kontrolle

### Art. 13              Taxation

<sup>1</sup> Die Taxationskommission führt eine Taxation nach dem Reglement zur Taxierung der *Glerner Alpkäse* durch.

<sup>2</sup> Die Taxierung erfolgt im Lagerkeller der Übernahmefirma. Die Käse sind von der Übernahmefirma sortiert nach 1a- und deklassierter Ware vorzulegen. Es erfolgen für sämtliche Senten mindestens zwei Taxationen:

Vortaxation:      Im Juli sobald die Käse für den Verkauf im Lager sind.

Haupttaxation:    In der zweiten Hälfte des Oktobers für die gesamte noch im Lager liegende Produktion.

### Art. 14              Beurteilungskriterien und Klassierungen für *Glerner Alpkäse*

<sup>1</sup> Beurteilungskriterien

Lochung:          Regelmässige, sparsame, saubere und kreisrunde Lochung mit mehrheitlich 3 - 9 mm Durchmesser.

Teig:                weisslich-elfenbeinfarbiger bis gelblicher, feiner, weichschnittiger, elastischer (langer) Teig.

Aroma:             (Geruch und Geschmack) Pflanzlich, milchig, rindig und fruchtig, zum Teil mit einer leicht gerösteten Note. Reiner, milder, milchiger typischer Glerner Alpkäsegeschmack mit einer Note Alpenkräuter. Im zunehmenden Alter auf der Zunge rezent.

Äusseres:         Einheitlich saubere, gesunde, geschlossene Rinde, normale Postur, Durchmesser 28 - 32 cm, transport- und lagerfähig.

<sup>2</sup> Die Bewertung der (Teil-)Partie bzw. der Senten: Aus der Benotung der vier Beurteilungskriterien setzt sich die Gesamtnote zusammen:

Notenskala in den vier Beurteilungskriterien

Sehr gut	4.75 - 5
Gut	4.5
Befriedigend	4 - 4.25
Teilweise befriedigend	3.5 - 3.75
Unbefriedigend, ungenügend	3 - 3.25

Es wird eine Gesamtnote gebildet (Summe aus den 4 Einzelnoten), Maximalnote 20.

<sup>3</sup> GUB-berechtigte Parteien müssen mindestens 18,5 Punkte und dürfen in keinem Kriterium weniger als 4 Punkte erreichen.

## 5. Abschnitt      Kennzeichnung und Zertifizierung

### Art. 15              Rückverfolgbarkeit beim *Glarner Alpkäse*

<sup>1</sup> Bei der Herstellung wird auf den Laiben die Kaseinmarke mit der Zulassungsnummer des Betriebes, die fortlaufende Produktionsnummer und das Fabrikationsdatum oder die Chargennummer angebracht.

<sup>2</sup> Wer *Glarner Alpkäse* Laibe übernimmt, veredelt (Affinage), verpackt, portioniert und verkauft (In- und Ausland), führt eine schriftliche Kontrolle. In den Aufzeichnungen sind mindestens festzuhalten:

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

Ausgangskontrolle:      Datum des Ausgangs, Anzahl der Laibe bzw. Anzahl verpackte Einheiten und Ausgangsgewicht.

<sup>3</sup> Die Kaseinmarken sind bei der gesuchstellenden Gruppierung zu beziehen. Für die Taxation muss die Taxations-Kommission aufgeboten werden.

<sup>4</sup> Die Kontrollaufzeichnungen sind mindestens drei Jahre aufzubewahren und der Zertifizierungsstelle unaufgefordert vorzuweisen.

<sup>5</sup> Anhand der Kaseinmarke auf den Laiben und dem Produktionsdatum oder der Chargennummer auf dem *Glarner Alpkäse* ist die Rückverfolgbarkeit bis zum Sömmerungsbetrieb jederzeit gewährleistet.

<sup>6</sup> Anhand der Kaseinmarken auf den Laiben ist ersichtlich, welche *Glarner Alpkäse* aus Betrieben mit Ausfuhrbewilligungen stammen.

<sup>7</sup> Alle *Glarner Alpkäse*-Produzenten können bei der gesuchstellenden Gruppierung die Kaseinmarken mit der entsprechenden Sentennummer beziehen.

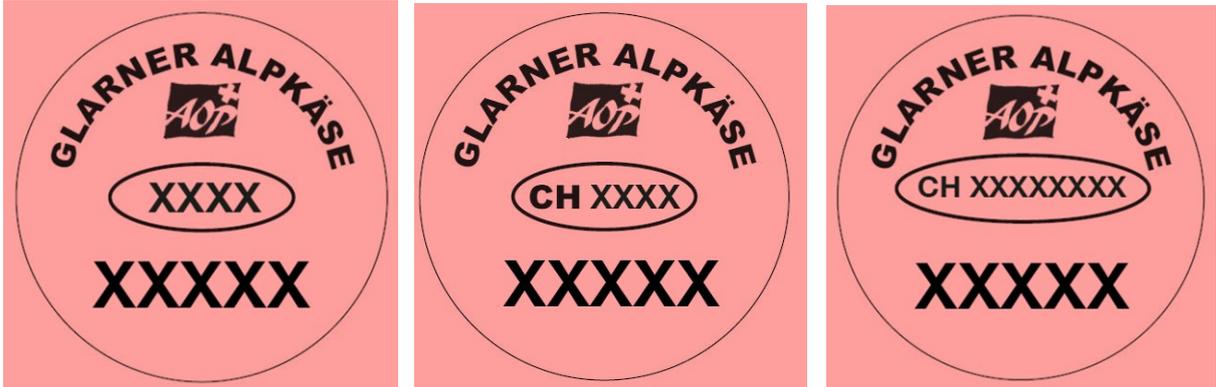
### Art. 16              Etikettierung

<sup>1</sup> Als *Glarner Alpkäse* können Laibe aus Partien, die einer Übernahmetaxation unterzogen und nicht deklassiert wurden, gekennzeichnet werden.

<sup>2</sup> Die bei der Übernahmetaxation nach Artikel 12 mit der Kennzeichnung 1a klassierten Käse sind folgendermassen zu kennzeichnen:

- Laibware: das nachfolgend aufgeführte Signet und Rückverfolgbarkeitszeichen (*Glarner Alpkäse*, Stempel oder Signet).
- Offenverkauf oder vorverpackte Ware: *Glarner Alpkäse* mit dem nachfolgend aufgeführten Signet. Die Verwendung von zusätzlichen Kennzeichen ist gestattet, sofern sie die oben beschriebene Kennzeichnung und Aufmachung nicht dominieren.

**Kaseinmarke für *Glerner Alpkäse AOP*:**



**Signet für den *Glerner Alpkäse Laibware* oder *Offenverkauf*:**



**Art. 17**                      Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung sind folgende Zertifizierungsstellen zuständig:

- ProCert (SCESp 0038)
- q.inspecta GmbH (SCEsp 0107)

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im separaten Kontrollhandbuch, erstellt durch die Zertifizierungsstellen und die gesuchstellende Gruppierung, festgehalten. Diese sind für die Benutzer der GUB verbindlich.