



Cahier des charges

Sbrinz

Enregistré comme appellation d'origine protégée

selon la décision du 20 décembre 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 24 septembre 2004, du 21 juillet 2014, du 24 août 2015 et du 13 mai 2019.

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

¹ *Sbrinz*, appellation d'origine protégée (AOP)

² Les termes « Hobelkäse » et « gehobelt » utilisés en combinaison avec l'appellation d'origine sont également protégés.

Art. 2 Aire géographique

¹ L'aire géographique comprend :

- Les cantons Lucerne, Schwyz, Obwald et Nidwald et Zoug
- les zones d'approvisionnement en lait des districts See-Gaster et Toggenburg du canton de St-Gall pour les fromageries Walde (8727 Walde) et Schönenberg (9630 Wattwil)
- la zone d'approvisionnement en lait du district Muri du canton d'Argovie pour la fromagerie Matten-Hünenberg (canton de Zoug).

² Si les termes « Hobelkäse » ou « gehobelt » sont utilisés avec l'appellation *Sbrinz*, le fromage doit remplir les exigences de l'ordonnance sur les dénominations « montagne » et « alpage », pour le fromage de montagne.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

Sbrinz est un fromage gras au lait cru à pâte extra-dure, muni d'une croûte ferme et sèche d'une couleur jaune pâle à jaune doré, et d'un talon convexe. *Sbrinz* est affiné 18 mois au moins.

- Hauteur du talon : 12 à 15 cm
- Hauteur au centre : 14 à 17 cm
- Diamètre : 50 à 62 cm
- Poids : 35 à 48 kg

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES), min.	450 g/kg
Teneur absolue en matière grasse, min.	295 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), max.	500 g/kg
Teneur absolue en eau, max.	330 g/kg
Teneur en sel, min.	10 g/kg

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

Texture:	faiblement déformable, légèrement à moyennement friable et adhésive, plutôt sèche; pas ou peu de trous atteignant environ 6 mm de diamètre; cristaux grumeleux à grenus perceptibles.
Couleur:	ivoire à jaune pâle.
Odeur:	fruité, épicé, enrichi de notes légèrement grillées.
Saveur / goût:	saveur fruitée, soulignée par des arômes de chicorée torréfiée, avec une note légèrement âpre et épicée en finale.

Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit

Art. 6 Alimentation des vaches laitières

¹ Les vaches laitières sont alimentées aux fourrages grossiers naturels provenant de l'aire géographique, notamment des prairies naturelles. Il est interdit d'épandre des boues d'épuration et du compost sur ces prairies.

² La ration des vaches laitières et du jeune bétail comprend au moins 70% (base de calcul : matière sèche) de fourrages grossiers.

³ Il est interdit de stocker des aliments fermentés (ensilages) et de les utiliser dans l'alimentation.

Art. 7 Substances interdites

Il est interdit d'utiliser dans l'alimentation des tourteaux d'arachide et des produits contenant de l'urée.

Art. 8 Lait

¹ *Sbrinz* est fabriqué exclusivement au lait cru.

² Le lait provient uniquement des entreprises dont le bâtiment d'exploitation destiné à la traite se trouve dans l'aire géographique.

³ La distance (rayon) qui sépare l'exploitation productrice de lait et la fromagerie ne doit pas dépasser 30 kilomètres.

⁴ Le lait cru ne doit subir aucun autre traitement que la conservation en réservoir réfrigéré en attendant la transformation en fromage.

Art. 9 Fabrication de fromage

¹ Le procédé traditionnel utilisé dans la fabrication de *Sbrinz* répond aux critères suivants:

- a) le lait cru ne doit être ni thermisé ni pasteurisé avant la transformation;
- b) il sera écrémé mécaniquement ou par crémage;
- c) il sera transformé dans des cuves ou chaudières en cuivre;
- d) on ajoutera des cultures ou de la présure;
- e) le lait fermenté sera coupé à la main ou mécaniquement, au moyen du tranche-caillé;
- f) le caillé sera post-chauffé à une température de 54 à 57 °C;
- g) le fromage sera pressé sous un poids de 1200 kg au plus durant 10 heures au moins;
- h) après le pressage, on entreposera les meules cerclées jusqu'au salage, ce qui permet d'éviter leur affaissement et leur donne leur forme cylindrique caractéristique.

² L'emprésurage doit avoir lieu au plus tard vingt-quatre heures après la dernière traite.

³ Afin de compenser la quantité de lait destiné à la transformation, une quantité équivalant à une meule au maximum peut être reportée au jour suivant.

Art. 10 Présures, cultures, auxiliaires et additifs

¹ Dans la fabrication, on utilisera indirectement des cultures de bactéries lactiques pour la plupart thermophiles, spécifiques à *Sbrinz*. Ces cultures doivent être définies et fournies par le groupement demandeur.

² Mis à part la présure, ses succédanés et le sel, il est interdit d'utiliser des auxiliaires technologiques et des additifs.

³ Il est interdit d'utiliser des succédanés de la présure et des cultures de bactéries issus d'organismes génétiquement modifiés.

Art. 11 Salage

¹ Après le pressage, le fromage reposera au moins 15 jours dans au moins 20° Bé d'une température de 10 à 15 °C. Pour certaines meules, le salage peut se poursuivre à sec après au moins 10 jours de bain de sel.

² Après le salage, on lavera les meules au moyen d'une brosse ou d'un chiffon grossier afin de rendre leur surface unie et fine. En même temps, on atténuera les angles à la main (à l'endroit du passage du côté plat au côté convexe).

Art. 12 Affinage

¹ Essuyage:

le fromage sera séché et essuyé pendant au moins 15 jours à une température de 12 à 20 °C. Une pellicule naturelle de graisse se forme sur la surface.

² Affinage complet:

le fromage sera affiné debout à la cave à une température de 9 à 14 °C jusqu'à ce qu'il soit prêt à la consommation.

³ L'humidité relative de l'air dans la cave d'affinage est de 60 % à 75 %.

⁴ Durant les premiers douze mois, *Sbrinz* sera entreposé et entretenu dans l'aire géographique. Il ne peut être proposé aux consommateurs qu'après un affinage de 18 mois au minimum.

Section 4 Test du produit fini

Art. 13 Critères de taxation

¹ *Sbrinz* est évalué et classé selon les critères suivants:

- a) les trous ;
- b) la pâte ;
- c) l'arôme (odeur et saveur) ;
- d) l'aspect extérieur, la forme et l'aptitude à la conservation.

² L'évaluation est effectuée sur une échelle de totalisant 20 points au maximum par critère (4 x 5 points).

Art. 14 Taxation

¹ La Taxation sera effectuée par une commission nommée par le groupement demandeur.

² La commission évaluera les fromages à partir de l'âge de 11 mois, conformément aux prescriptions du manuel de contrôle. Seul peut être désigné comme *Sbrinz* un fromage qui a reçu au moins 18 points lors de l'évaluation qualitative, qui n'a reçu de note inférieure à 4 points pour aucun critère et qui n'a pas été déclassé durant la suite de l'affinage.

Section 5 Étiquetage et certification

Art. 15 Traçabilité

Une réglementation complète en matière de contrôle inscrite dans le manuel de contrôle garantit la traçabilité à toutes les étapes de la production. Les principaux éléments de la traçabilité sont les suivants:

- a) indications concernant l'origine du lait ;
- b) marque de caséine ;
- c) désignation du fromage classé.

Art. 16 Désignation des meules

¹ Lors de la fabrication ou dans l'entreprise de production, il convient d'apposer sur le côté plat des meules:

- a) la marque de caséine émise par le groupement demandeur, indiquant au moins le numéro d'agrément de la fromagerie, l'année et le numéro d'ordre et portant le logo Sbrinz (diamètre de la marque de caséine : 60 mm).



- b) le mois et la journée de fabrication.

² Le fromage n'atteignant pas au moins 18 points lors de la Taxation de l'évaluation doit être marqué comme tel.

Art. 17 Étiquetage, désignation de l'emballage

¹ Seul peut être désigné comme *Sbrinz* un fromage classé répondant aux exigences du présent cahier des charges.

² Il y a lieu de signaler l'appellation d'origine protégée sur l'emballage de *Sbrinz* préemballé et sur l'étiquette des meules.

Art. 18 Organisme de certification

¹ La certification est assurée par ProCert Safety AG, n° SCES 0038.

² Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel établi par le service de certification et par le groupement demandeur. Les utilisateurs de l'AOP sont tenus de se soumettre à cette obligation.