



Reglement Qualität für Sbrinz AOP

1. Allgemeines

1.1 Ziel und Zweck

Die nachfolgenden Bestimmungen regeln die Grundsätze und das Verfahren, welche bei der Beurteilung aller Sbrinz AOP gelten. Das Konzept der Qualitätsbeurteilung basiert auf einer Klassierung und einer Beurteilung der AOP-Qualität nach einem einheitlichen System (Anhang). Das Reglement wird ergänzt und spezifiziert in den zwischen den Verkäufern und den Käufern abgeschlossenen Käsekaufverträgen. Die Qualitätsanforderungen sind im Pflichtenheft Sbrinz AOP umschrieben.

1.1.1 Qualitative Altersstufen / Verkaufsfreigaben

- Sbrinz AOP Hobelrollen ab 18 Monaten
- Sbrinz AOP (alle übrigen Angebotsformen) ab 22 Monaten
- Sbrinz AOP „Gold-Label“ ab 30 Monaten

(Massgebend für die Berechnung des Alters sind der Produktions- und der Liefermonat / Datum-Lieferschein)

1.2 Geltungsbereich

Die Bestimmungen richten sich an die Verkäufer, die Käufer, die Verarbeiter und die durch die Sbrinz Sortenorganisation bestimmte neutrale AOP-Kommission für die Qualitätsbeurteilung.

1.3 Zeitpunkt der Qualitätsbeurteilung

¹Klassierung:

Im Alter von zirka 4 Monaten wird jede einzelne Annahme durch den Käufer klassiert.

²AOP-Beurteilung:

Im Alter von 11 bis 12 Monaten wird jede Partie mit der Qualität Klasse 1 auf ihre Eignung als AOP-Käse überprüft.

2. Klassierung

2.1 Klassierung durch den Käufer

¹Bei jeder Annahme hat der Käufer die gesamte Menge in Laiben und Gewicht festzustellen und den Käse als Klasse 1 (Sbrinz), Klasse 2a (Industrierohware), und Klasse 3 (abweichende Gehaltsnormen und Tertia-Ware) zu klassieren. Als Grundlage dienen die Qualitätskriterien (Beurteilungssystem) für Sbrinz AOP.

Dabei werden die folgenden Qualitätskriterien berücksichtigt:

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

Die Klassierung erfolgt in der Regel in der Käserei und ist in jedem Fall zu protokollieren. Das Protokoll ist vom Käufer und Verkäufer zu visieren. Das Original bleibt beim Käufer.

2.2 Qualitätsklassen

2.2.1 Klasse 1a

Laibe der Klasse 1 müssen den im Pflichtenheft Sbrinz AOP umschriebenen Spezifikationen entsprechen.

2.2.2 Klasse 2a (Industrierohware)

Als Klasse 2a (Industrierohware) sind Käse zu klassieren, die qualitativ nicht als Sbrinz verkauft werden dürfen. Sie weisen im Wesentlichen folgende Qualitätsmängel - einzeln oder kumulativ - auf:

- Lochung: unbefriedigende Lochung, wie zu zahlreich oder zu grosse Lochung, nestig
- Teigfehler: wie bröckelig, schmierig, zweifarbig getupft, gefleckt, anormale Farbe
- Geschmacksfehler: wie sauer, bitter, salzig, süss
- Äusseres und Lagerfähigkeit: wie einseitig, verlaufen, zu hoch, zu schmal, schwarze Flecken, übersäuerte Stellen, Risse

2.2.3 Klasse 3

Als Klasse 3 sind Käse mit Fehlern zu klassieren, die

- a) Gehaltswerte ausserhalb der gesetzlichen Normen aufweisen.
- b) nicht als Konsumware (nicht für den menschlichen Verzehr geeignet) zugelassen werden dürfen (Tertia-Ware). Dies sind zum Beispiel Käse mit Buttersäuregärung, ausgesprochen schlechtem Geschmack, Putrifikus und so weiter.

2.2.4 Spalen

Im Ortsverkauf abgesetzte Spalen müssen mindestens die Qualitäts-Klasse 2a aufweisen, dürfen aber weder starke Aroma- noch Teigfehler aufweisen und müssen im Alter von 10 Monaten verkauft sein.

3. Frühzeitige Verkäufe

3.1 Anmeldung zur Beurteilung von frühzeitigen Verkäufen

Die Käufer können der Sortenorganisation oder direkt der AOP-Kommission die notwendigen Angaben der zu kontrollierenden Partien zustellen (Art. 9 Käsekaufvertrag). Nur Käse, welche nachweislich einen erhöhten Propionsäurewert (<2.00mmol/kg) aufweisen, dürfen ohne Taxation aus dem Lager entfernt werden (relevant ist die in der Mengensteuerung hinterlegte Punktzahl für deklassierte Käse). Alle übrigen haben sich der Taxation für frühzeitig verwertete Käse durch die AOP-Taxationskommission zu unterziehen und müssen mit Punkten bewertet werden.

4. AOP-Beurteilung

4.1 Anmeldung zur Beurteilung der AOP-Qualität

Rechtzeitig vor Beginn der Qualitätsbeurteilung haben die Käufer der Sortenorganisation die notwendigen Angaben der zu kontrollierenden Partien zuzustellen. Für den Eigenbedarf in der Käserei eingelagerte Käse sind dem Einkäufer anlässlich des Einkaufes ebenfalls zur Beurteilung vorzulegen. Sämtliche zu beurteilenden Laibe sind so einzulagern, dass die Qualitätsbeurteilung ohne besondere Umstände möglich ist.

4.2. Aufgaben der AOP-Kommission

¹Die AOP-Kommission beurteilt die Käse mit der Qualität der Klasse 1. Sie entscheidet, welche Käse der AOP-Qualität entsprechen.

²Die AOP-Kommission amtiert als Rekurskommission bei Uneinigkeit über die Klassierung.

4.3 Zusammensetzung der AOP-Kommission

¹Die AOP-Kommission setzt sich aus drei Fachleuten der Käsebranche zusammen (ein Obmann und zwei Sachverständige). Den Handelsfirmen und den Käsern steht ein Vorschlagsrecht zu. Die Vertreter in der AOP-Kommission amten als Sachverständige und nicht als Parteienvertreter.

²Die Bestellung der AOP-Kommission erfolgt durch die Geschäftsleitung. Die Chargen müssen mindestens doppelt besetzt werden.

4.4 Beurteilungsverfahren

¹Die AOP-Kommission überprüft bei jeder Partie, ob die Voraussetzungen für die Qualitätsbeurteilung erfüllt sind. Sie stellt fest, ob die zur Beurteilung gemeldeten Laibe der einzelnen Partien vorhanden sind. Sind diese Voraussetzungen nicht gegeben, so hat die AOP-Kommission die Beurteilung der Partie zu unterlassen. Dadurch bedingte Mehrkosten gehen zu Lasten der betreffenden Handelsfirma.

²Die AOP-Kommission überprüft, ob die Laibe vorschriftsgemäss mit dem Käsepass (Kaseinmarke) und dem Fabrikationsdatum versehen sind.

³Die AOP-Kommission überprüft die Qualität der Laibe von Sbrinz entsprechend den in Art. 13/14 des Pflichtenheftes AOP vom 20. Dezember 2001 genannten Klassierungskriterien. Zu diesem Zweck hat sie einen repräsentativen Anteil der Laibe jeder Partie zu kontrollieren. Die Kriterien Lochung, Teig, Aroma, Äusseres und Lagerfähigkeit werden gemäss Schema (im Anhang) beurteilt. Bedingung für die AOP-Qualität dieser Kriterien ist, dass pro Position mindestens 4 Punkte und insgesamt 18 Punkte erreicht werden.

⁴Die AOP-Kommission entscheidet, welche Käse der AOP-Qualität entsprechen. Ergeben sich anhand der Stichproben Anhaltspunkte, dass die Qualität unregelmässig ist, so hat die AOP-Kommission eine Teilung (Deklassierung) der Partie nach Qualität vorzunehmen (deklassierte Käse sind zu kennzeichnen).

4.5 Durchführung der Beurteilung

Die drei Experten der AOP-Kommission haben gemeinsam die Einteilung in die AOP-Qualität vorzunehmen. Dem Verkäufer und dem Käufer bleibt die Möglichkeit des Rekurses.

4.6 Entscheid der AOP-Kommission

Der Mehrheitsentscheid der AOP-Kommission ist im Anschluss an die Beurteilung sofort zu fällen und mündlich zu eröffnen. Zudem ist er auf dem Beurteilungsformular der Sortenorganisation einzutragen. Die Richtigkeit der Eintragung ist von den Mitgliedern der AOP-Kommission unterschriftlich zu bestätigen. Die Handelsfirma hat den Entscheid der AOP-Kommission dem Verkäufer und der Sortenorganisation spätestens am nächsten Arbeitstag nach dem Entscheid schriftlich mitzuteilen. Das Datum des Entscheides ist anzugeben.

5. Rekurs gegen die AOP-Klassierung

Gegen die AOP-Klassierung und die AOP-Punktzahl können der Verkäufer und der Käufer bei der Sortenorganisation Rekurs einreichen.

Die Rekurskommission amtet wie in Punkt 4.4 / 4.5 beschrieben (hier als Taxationskommission). Es dürfen jedoch nicht die gleichen Personen eingesetzt werden, welche die Beurteilung der AOP-Qualität vornahmen. Die Kostenpauschale wird von der Geschäftsleitung festgelegt. Entscheidend ist das finanzielle Ergebnis. Die unterliegende Partei hat die Kosten zu tragen.

Das Reglement Qualität für Sbrinz AOP mit Anhang 1 wurde von der Gesellschafterversammlung der Sbrinz Käse GmbH am 11. April 2011 verabschiedet und sofort in Kraft gesetzt.

AOP-Beurteilungssystem

Punkte	Lochung	Teig	Aroma (Geruch + Geschmack)	Äusseres + Lagerfähigkeit
5	blind, einzelne Stechnadelkopf grosse Löcher	hervorragende Eigenschaften, wenig Borde	Standard, typisches Aroma	gleichmässige Postur, für jeden Verwendungszweck geeignet, lagerfähig
4.5	vereinzelt bis 8mm grosse Löcher	für den Verwendungszweck geeignete Eigenschaften, leichte Borde	leicht abweichend	leichte Abweichungen in der Postur oder im Verwendungszweck, lagerfähig
4	Lochung vermehrt bis 8mm Pick	starke Borde, fliessender Farbübergang vereinzelt Tupfen	abweichend	tw. deutliche Abweichungen in der Postur, lagerfähig
3.5	Lochung vermehrt über 8mm Gläs - nestig	deutlich abweichend	deutlich abweichend	Stark schwarze Flecken, übersäuerte Stellen
3		Tupfen	stark abweichend	Nachgärung

Fehler-Kurzbemerkungen anlässlich der Taxation

Lochung:

vereinzelt Löcher	vgl	vermehrte Lochung	vl
nestig	ne	Gläs	gl
Pick	pi	Nisser	ni
Blast	bl		

Teig

weich	we	leichte Borde	lbo
weiss unter dem Narben	weun	starke Borde	sbo
vereinzelt Tupfen	vget	Tupfen	get
teilweise kurz	tk	teilweise kurz unter Narben	tkun
kurz unter Narben	kun	fest	fe
marmoriert	ma	kurz	ku

Geschmack:

unrein	ur	bitter	bi
fad	fa	ranzig	ra
süss	sü	salzig	sl
scharf-beissend	sb	sauer	sa
muffig-erstickt	mu		

Äusseres und Lagerfähigkeit:

Nachgärung	ng	schwarze Flecken	sf
Postur	po	übersäuerte Stellen	üss
schwacher Narben	sn		
Pflege-Fettnarben	pf		
Nachgärungsverdacht	nv		

Deklassierte Laibe (Eintrag in Zeile Deklassiert)

Werden Laibe deklassiert ist das eingewogene Gewicht (Gewicht auf der Taxationsanmeldung) durch die Anzahl Laibe zu dividieren und mit der Anzahl deklassierter Laibe zu multiplizieren. Dieses auf ganze Kilo gerundete Gewicht ist vom eingewogenen Gewicht zu subtrahieren. Beide Gewichte zusammen müssen wieder das Ursprungsgewicht ergeben.

Beispiel:

Tax-Anmeldung 185 Laib / 7'992 kg

Es werden 13 Laib deklassiert ($7'992 : 185 = 43.2 \text{ kg} \times 13 \text{ Laib} = 561.6 \text{ kg}$ (gerundet 562 kg)

$7'992 \text{ kg} \text{ minus } 562 \text{ kg} = 172 \text{ Laib mit } 7'430 \text{ kg Sbrinz AOP mit xy Punkten}$

13 Laib mit 562 kg deklassiert