



Die AMS Agro-Marketing Suisse ist die Vereinigung der landwirtschaftlichen Branchenorganisationen der Schweiz. Sie fördert durch geeignete Informations- und Marketingmassnahmen den Absatz einheimischer Nahrungsmittel. Um inländische Landwirtschaftsprodukte klar erkennbar zu machen, hat sie das Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE eingeführt.

AMS Agro-Marketing Suisse
Brunnmattdstrasse 21
3007 Bern
Telefon 031 359 59 59
Telefax 031 381 11 88
info@suissegarantie.ch
www.suissegarantie.ch
www.agromarketingsuisse.ch

2005

SUISSE GARANTIE – das Herkunftszeichen für
Schweizer Landwirtschaftsprodukte



Käse

Schweizer Käse: Vielfalt ohne Grenzen



Schweizer Käse ist durch eine jahrhundertealte Tradition, erstklassige Rohstoffe und sorgfältige Herstellung unverwechselbar geworden. Mehr als 450 Schweizer Käsespezialitäten stehen für Echtheit, Naturbelassenheit und einen einzigartigen Geschmack.

Als gesundes und genussreiches Grundnahrungsmittel lässt sich Schweizer Käse auf vielfältige Art und Weise zubereiten. Kein Wunder also, dass er seit jeher zum täglichen Speiseplan für jung und alt gehört und ein wichtiges Grundnahrungsmittel der Schweizerinnen und Schweizer geblieben ist. Schweizer Käse findet aber seit langem auch weltweit regen Zuspruch: Rund 30 Prozent der in der Schweiz hergestellten Käse werden im Ausland verkauft.

Mit dem zertifizierten Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE ist der Weg des Käses – vom Futter für die Kühe über die Milch und die Käseherstellung bis hin zur Reifung und Verarbeitung – in ein umfassendes Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem eingebunden. Über die Qualitätssicherung kann der Weg bis zum Ursprung zurückverfolgt werden. Konsumentinnen und Konsumenten erhalten dadurch Transparenz und grösstmögliche Garantie in Bezug auf die Herkunft und den hohen Qualitätsstandard der mit SUISSE GARANTIE gekennzeichneten Käsespezialitäten.

Für besondere Ansprüche werden in der Schweiz verschiedene Käsesorten mit noch weitergehenden Anforderungen hergestellt, wie Käse mit kontrolliertem Ursprungsschutz (AOC) oder Biokäse.

Schweizer Käse: einzigartige Herstellung und Qualität



Herstellung in der ganzen Schweiz

Die dezentrale Käseherstellung in kleineren und grösseren Betrieben aller Landesgegenden ist typisch für die Schweiz. Schweizer Käse wird je etwa zur Hälfte in grösseren milchverarbeitenden Betrieben und in gewerblichen Dorfkäsereien von bestens ausgebildeten Käsefachleuten hergestellt.

Strenge Vorschriften für Milch und Käse

Für ein erstklassiges Produkt sind nur die besten Rohstoffe gut genug. Daher unterstehen Schweizer Milch und Milchprodukte seit vielen Jahrzehnten strengen Vorschriften. Das Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem in der Milchwirtschaft ist vom Bund vorgegeben und gesetzlich im Detail geregelt. Auch Vorgaben der Milchbranche sind in diese Vorschriften eingeflossen.

Die Anforderungen an Qualität, Umwelt und Hygiene sind sowohl auf dem Bauernhof wie auch in der Käserei sehr hoch. Allgemeine veterinär- und lebensmittelrechtliche Kontrollen sowie regelmässige Inspektionen der akkreditierten Stellen des Milchwirtschaftlichen Inspektions- und Beratungsdienstes stellen sicher, dass alle Betriebe in der Milchproduktion, Milchverarbeitung, Käseherstellung und Käsereifung die Vorschriften einhalten.

SUISSE GARANTIE: hohe Anforderungen und grösstmögliche Sicherheit



Nebst den genannten öffentlich-rechtlichen Vorgaben erfüllt Käse, der mit dem Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE gekennzeichnet ist, folgende Anforderungen:

Verzicht auf problematische Zusatzstoffe

Schweizer Käse wird aus Milch, Lab, Salz und Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Für Käse, der mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnet wird, sind folgende Zusatz- und Hilfsstoffe grundsätzlich verboten:

- Nisin, Lysozym, Nitrat (zum Verhindern von Fehlgärungen)
- alle synthetisch hergestellten Farbstoffe (zum Färben des Käseteiges)
- gentechnisch hergestelltes Lab (zur Gerinnung der Milch bei der Käseherstellung)
- Natamycin (zur Behandlung der Oberfläche während der Käsereifung)

Schweizer Produktion

Mit SUISSE GARANTIE werden Käse gekennzeichnet, die aus einheimischer Milch in der Schweiz hergestellt und verarbeitet werden. Alle Betriebe, die Käse herstellen beziehungsweise abpacken und kennzeichnen, müssen über das entsprechende Zertifikat einer akkreditierten und zugelassenen Zertifizierungsstelle verfügen. Betriebe im Fürstentum Liechtenstein, in der Freihandelszone Genf sowie in den Grenzzonen sind den Schweizer Produzenten gleichgestellt, sofern dokumentiert ist, dass die Produktion den Vorgaben der schweizerischen Gesetzgebung und den branchenspezifischen Anforderungen für SUISSE GARANTIE entspricht. Zutaten zu Käsespezialitäten (z.B. Gewürze) dürfen aus dem Ausland stammen, sofern sie die vorgegebenen Voraussetzungen erfüllen

und in der Schweiz nicht in der benötigten Menge und Qualität zur Verfügung stehen. Sie dürfen aber einen Anteil von 10 Prozent am Produkt nicht übersteigen.

Umweltgerechte Herstellung

Die Landwirtschaftsbetriebe, die Milch für die Käseherstellung liefern, müssen umweltgerecht produzieren und die Anforderungen für den ökologischen Leistungsnachweis ÖLN erfüllen.

Keine Gentechnik

SUISSE GARANTIE darf nicht für Nahrungsmittel verwendet werden, die mit Hilfe der Gentechnik hergestellt werden. Beim Käse bedeutet dies beispielsweise, dass für die Kühe kein gentechnisch verändertes Futter verwendet werden darf. Die Bauern müssen gegenüber den Kontrollstellen ausdrücklich

bestätigen, dass sie auf den Einsatz von Futtermitteln verzichten, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt werden. Auch gentechnisch hergestelltes Lab ist nicht erlaubt.

Schweizer Käse ist Natur pur

Schweizer Käse, die mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnet werden, sind also hochwertige, echte und einzigartige Naturprodukte.



Das Wichtigste über SUISSE GARANTIE auf einen Blick



Produkte mit dem Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE müssen

- in der Schweiz hergestellt und verarbeitet sein (inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein, die Freizone Genf sowie die in der schweizerischen Gesetzgebung bzw. in Staatsverträgen geregelten Grenzzonen).
- ohne gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere produziert sein.
- von umweltschonend arbeitenden Betrieben stammen.

Produkte mit dem Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE werden

- über die gesamte Produktionskette kontrolliert.

Das Herkunftszeichen SUISSE GARANTIE

- wird von der Schweizer Landwirtschaft getragen.
- stärkt das Vertrauen in Schweizer Nahrungsmittel.
- gibt den Konsumentinnen und Konsumenten grösstmögliche Sicherheit.

Die Organisation der Schweizer Milchproduzenten SMP vertritt die Interessen ihrer Mitglieder auf politischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Ebene und engagiert sich dafür, dass die Milchwirtschaft ihren Stellenwert in der Schweiz behält und die Milchproduzenten positive Zukunftsaussichten haben.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Weststrasse 10
3000 Bern 6
Telefon 031 359 51 11
Telefax 031 359 58 51
info@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

