

Beurteilung von Schweizer Käse bezüglich der ParaTB-Anforderungen für den Export in die EAWU

Autoren: Thomas Berger, Thomas Aeschlimann, John Haldemann, Nicolas Fehér, Hans Winkler; 29. Januar 2024

1. Kriterien

Beurteilungsgrundlage ist die «Interpretationshilfe des BLV für die kantonalen Vollzugsbehörden in Bezug auf den Paratuberkulose-Passus in der Gesundheitsbescheinigung für den Export von Milchprodukten in die Eurasische Wirtschaftsunion».

2. Beurteilungstabelle

In der untenstehenden Tabelle sind die Käse gemäss den Kriterien beurteilt und kommentiert.

| Name/Sorte | Beurteilung gemäss Interpretationshilfe des BLV | | | | | | | | Kann diese Käsesorte in die EAWU exportiert werden? |
|--|---|---|---|---|--|-----------------------------------|---------------------------|---|---|
| | Käse aus Rohmilch | | | | | Käse aus erhitzter Milch | | Milcherzeugnisse ohne nachgelagerten Reifeprozess | |
| | Rohmilchqualität gemäss der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion | Verarbeitung der Rohmilch innert 24 Stunden | pH der Käsemasse kleiner als 5.3 (24 Stunden nach der Starterkulturbeigabe) | Erhitzen der Käsemasse (während 30 – 60 Minuten bei einer Temperatur von 53 - 60°C) | Salzgehalt des Endproduktes: mindestens 3 g/kg | Reifungsdauer: mindestens 60 Tage | Pasteurisierung der Milch | Anschliessende Käsereifung | |
| Berner Alp- und Hobelkäse AOP ¹ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | Diese <u>Rohmilchkäse</u> erfüllen aufgrund ihrer Spezifikation die Bedingungen für ParaTB und können ohne Vorlage zusätzlicher Herstellungsnachweise exportiert werden |
| Emmentaler Switzerland AOP ¹ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Étivaz AOP ¹ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Gruyère AOP ¹ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Sbrinz AOP ¹ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Fertig-Fondue ² | ✓ | (✓) | ✓ | ✓ | ✓ | (✓) | | | |
| Switzerland Swiss | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | (t) | ✓ | These <u>Käse austermisierter Milch</u> erfüllen aufgrund ihrer Spezifikation die Bedingungen für ParaTB und können ohne Vorlage zusätzlicher Herstellungsnachweise exportiert werden |



| | | | | | | | | | | |
|---|----------|---|---|-----|---|---|---|----------|--|---|
| Raclette Suisse | | | | | | ✓ | ✓ | | Diese Käse aus erhitzter Milch erfüllen aufgrund ihrer Spezifikation die Bedingungen für ParaTB und können ohne Vorlage zusätzlicher Herstellungsnachweise exportiert werden | |
| Tomme Vaudoise | ✓ | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | |
| Appenzeller ³ | (t) | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | (t) | ✓ | Diese Käse können im Rahmen ihrer Spezifikation in gewisser Weise die Bedingungen für ParaTB erfüllen. Sie können unter Vorlage entsprechender Herstellungsnachweise ausgeführt werden (Nachweis der Thermisierung der Milch erforderlich) |
| Bündner Bergkäse ³ | (t) | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | (t) | ✓ | |
| Tilsiter ³ | (t) | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | (t) | ✓ | |
| Vacherin Fribourgeois AOP ⁴ | z.T. (t) | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | z.T. (t) | ✓ | Diese Käse können im Rahmen ihrer Spezifikation in gewisser Weise die Bedingungen für ParaTB erfüllen. Sie können unter Vorlage entsprechender Herstellungsnachweise ausgeführt werden (Nachweis der Thermisierung der Milch und der Käseifeung erforderlich) |
| Vacherin Mont-d'Or AOP ⁴ | (t) | | ✓ | | ✓ | | | (t) | | |
| Tête de Moine AOP ⁵ | ✓ | ✓ | ✓ | [✓] | ✓ | ✓ | | | | Dieser Käse kann im Rahmen seiner Spezifikation in gewisser Weise die Bedingungen für ParaTB erfüllen. Er kann unter Vorlage entsprechender Herstellungsnachweise ausgeführt werden (Nachweis, dass die Käsemasse während mindestens 30 Minuten auf 53°C erhitzt wurde.) |
| Formaggio d'Alpe Ticinese AOP ⁶ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | | | | Diese Käse können nicht in die EAWU exportiert werden. |
| Raclette du Valais AOP ⁶ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | | | | |
| andere Halbhart- u. Hartkäse ⁷ | | | | | | | | | | Individuell zu überprüfen → siehe Entscheidungsbaum |
| Mozzarella (Pizza- und Speisemozzarella) ⁸ | | | | | | ✓ | | | ✓ | Diese Käse aus erhitzter Milch erfüllen aufgrund ihrer Spezifikation die Bedingungen für ParaTB und können ohne Vorlage zusätzlicher Herstellungsnachweise ausgeführt werden |
| Mascarpone ⁸ | | | | | | ✓ | | | ✓ | |
| Ricotta ⁸ | | | | | | ✓ | | | ✓ | |
| Hüttenkäse ⁸ | | | | | | ✓ | | | ✓ | |
| Frischkäse ⁸ | | | | | | ✓ | | | ✓ | |
| andere Weichkäse ⁹ | | | | | | | | | | Individuell zu überprüfen → siehe Entscheidungsbaum |

(t) = thermisiert (✓) = je nach Zusammensetzung des Fertig-Fondue erfüllt

Bemerkungen

¹ Hartkäse, alle Kriterien für «Käse aus Rohmilch» sind erfüllt.

² Für den Export kommen nur vorverarbeitete und erhitzte Fertig-Fondues in Frage, so dass die Kriterien gesamthaft als erfüllt beurteilt werden, auch für Mischungen, welche die Hartkäsekriterien nicht vollständig erfüllen.

³ Halbhartkäse aus thermisierter Milch, die Thermisierung zusammen mit der Erfüllung der pH-, Salzgehalts- und Reifungsanforderung wird als genügend beurteilt.

⁴ Das AOP-Pflichtenheft bei Vacherin Fribourgeois erlaubt eine einmalige Thermisierung der Milch, verlangt sie aber nicht. Die Beurteilung muss daher auf Betriebsstufe erfolgen und alle Anforderungen berücksichtigen. Bei Vacherin Mont-d'Or verlangt das Pflichtenheft eine Thermisierung von mindestens 62°C während 15 Sekunden oder unter gleichwertigen Bedingungen (Temperatur/Zeitspanne). Da die Reifung weniger als 60 Tage beträgt, muss die Beurteilung auf Betriebsstufe erfolgen und weitere Anforderungen berücksichtigen.

⁵ Falls die Käsemasse während mindestens 30 Minuten auf 53°C erhitzt wurde, [✓]

⁶ Diese Käse erfüllen die Kriterien nicht.

⁷ Individuell zu überprüfen ob die Kriterien äquivalent denjenigen für andere Halbhart³- und Hartkäse¹ sind.

⁸ Sofern das 4D-Konzept eingehalten wird (D72°C = 5s; Z-Wert 7.5°C, z.B. 72°C min. 20 s od. 79.5°C min. 2 s).

⁹ Individuell zu überprüfen ob die Weichkäse mit Milch hergestellt wurden, die gemäss 4D-Konzept pasteurisiert wurde (D72°C = 5s; Z-Wert 7.5°C, z.B. 72°C mindestens 20 s oder 79.5°C mindestens 2 s).

3. Beurteilung mit Entscheidungsbaum

Mit dem untenstehenden Entscheidungsbaum lassen sich auch nicht tabellierte Käse gemäss den Kriterien beurteilen.

