

Zusatzstoffe in der Fabrikation, Reifung und Vorverpackung von Käse

## Verzichtserklärung (Branchenkodex)

für

Firma: .....

Postleitzahl/Ort: .....

Wir erklären, bei der Herstellung von gereiftem Käse (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) in der Schweiz, zwischen dem 1. Juli 2022 und dem 30. Juni 2025 auf den Einsatz nachfolgender Verarbeitungshilfsstoffe, Zusatzstoffe und Oberflächenbehandlungsmittel, **zu verzichten resp. verzichtet zu haben**:

- Bei der Käsefabrikation
  - **auf mittels gentechnischer Verfahren hergestellte Labstoffe**  
wie „Maxiren“, „Chy-Max“, Chymogen“, bzw. Chymosin-Labaustauschstoffe
  - **auf folgende Zusatzstoffe zur Verhinderung von Fehlgärungen:**  
Nisin, Lysozym, Nitrat (Natrium- und Kaliumnitrat)
  - **auf künstlich hergestellte Zusatzstoffe zum Färben des Käseteigs**
  - **auf künstlich hergestellte Zusatzstoffe zum Färben der Käserinde**
- Bei der Käseaffinage
  - **auf folgende konservierende Zusatzstoffe als Oberflächenbehandlungsmittel:**  
Natamycin, Sorbinsäure, Sorbate, Propionsäure und Propionate
- Bei der Käsevorverpackung
  - **auf folgenden konservierenden Zusatzstoff als Oberflächenbehandlungsmittel:**  
Natamycin

Wir sind in folgenden Bereichen aktiv:

- Produktion
- Käsereifungs- und Verpackungsbetrieb
- Handel mit Käse

Die unterzeichnenden Unternehmen werden auf der Website der SCM publiziert.

Ort/Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift/en: \_\_\_\_\_

Name und Funktion des/der Unterzeichnenden: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

**Bitte unterzeichnen und das Original an SCM senden.**