



Switzerland Cheese Marketing AG  
Brunnmattstrasse 21  
Postfach 8211, CH-3001 Bern  
T +41 31 385 26 26  
F +41 31 385 26 27  
info@scm-cheese.com

Medienmitteilung vom 9. Juni 2020

## Schweizer Käse: freiwilliger Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe

**Mit der freiwilligen Verzichtserklärung bekennt sich die Schweizer Käsebranche dazu, auf eigentlich erlaubte künstliche Zusatzstoffe in der Produktion und Pflege von gereiftem Schweizer Käse freiwillig zu verzichten, sowie keine mittels gentechnischer Verfahren hergestellten Labstoffe einzusetzen. Die Verzichtserklärung wird alle drei Jahre erneuert, letztmals im Herbst 2019. Aktuell werden 97,4 % aller in der Schweiz produzierten Käse ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt und gepflegt.**

Für die Schweizer Käsebranche ist die freiwillige Verzichtserklärung ein wichtiges Differenzierungsinstrument gegenüber der überwiegenden Mehrheit der Importprodukte. Der Ehrenkodex der Schweizer Käsebranche, unterstreicht die natürliche Herstellung. Die Verzichtserklärung wurde am 1. November 2002 von SCM lanciert und wird seither alle drei Jahre erneuert. Der Rhythmus lässt zu, dass allfällige Anpassungen der Gesetzeslage rasch übernommen und umgesetzt werden können. Die Akteure der Schweizer Käsebranche stehen hinter einer natürlichen Käseproduktion und deklarieren dies verbindlich mittels Verzichtserklärung. Alle Sortenorganisationen sowie die grosse Mehrheit der Betriebe haben diese unterzeichnet. Dabei handelt es sich um die Hersteller von 97,4 % aller Schweizer Käse, welche sich damit verpflichten, ihre Käse ohne Labstoffe, welche mittels gentechnischer Verfahren hergestellt werden, sowie ohne künstliche Zusatzstoffe herzustellen und zu pflegen. Die unterzeichnenden Käser, Sortenorganisationen und Handelsfirmen garantieren dem Konsumenten mit ihrer Unterschrift, dass Schweizer Käse frei von gesetzlich erlaubten künstlichen Zusatzstoffen ist: Schweizer Käse ist ein reines Naturprodukt.

### Worauf wird verzichtet?

Mit ihrer Unterschrift garantieren die Akteure der Schweizer Käsebranche dem Konsumenten, auf den Einsatz folgender Zusatzstoffe in der Produktion, Reifung und Vorverpackung von gereiftem Käse (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) freiwillig zu verzichten:

Bei der Käseproduktion

- **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

Weitere Informationen zum Naturprodukt Schweizer Käse und seiner garantierten Qualität unter:  
[darum.schweizerkaese.ch](http://darum.schweizerkaese.ch)

## **SCM: Generalversammlung 2020 auf schriftlichem Weg**

Aufgrund der aktuellen Covid19-Situation wurde die 22. Generalversammlung der Switzerland Cheese Marketing AG dieses Jahr im schriftlichen Verfahren abgehalten. Dabei konnten alle vorliegenden Geschäfte verabschiedet werden.

Im Verwaltungsrat gibt es eine Veränderung. Als neues Mitglied wurde Simon Gander, Lustenberger & Dürst als Ersatz für Richard Gander, Lustenberger & Dürst für den Rest der Amtsdauer 2018 – 2021 in den Verwaltungsrat gewählt. Richard Gander war seit der Gründung der Switzerland Cheese Marketing AG im Jahr 2000 als Mitglied im Verwaltungsrat aktiv. Folgende Geschäfte wurden durch die Aktionäre beschlossen:

- Genehmigung des Protokolls der ordentlichen Generalversammlung 2019
- Genehmigung des Jahresberichts 2019, der Jahresrechnung sowie der Konzernrechnung 2019
- Kenntnisnahme vom Bericht der Revisionsstelle
- Genehmigung der Verwendung des Bilanzgewinns
- Entlastung des Verwaltungsrates und der Geschäftsleitung für das Geschäftsjahr 2019

### **Wahlen:**

- Wahl von Simon Gander, Lustenberger & Dürst SA (neu) für den Rest der Amtsdauer 2018 -2021, Ersatzwahl für Richard Gander, Lustenberger & Dürst SA
- Wiederwahl der Refiba Treuhand AG, Bern als Revisionsstelle für ein Jahr

Bildmaterial: <https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=YZvMAGJ8OH2x>

Für weitere Auskünfte:

Christa Wettstein, Managerin Public Relations/Pressesprecherin  
Switzerland Cheese Marketing AG  
Brunnmattstrasse 21, Postfach, 3001 Bern  
Telefon: 031 385 26 22  
E-Mail: [media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)