

2025 IV/3

Auszug aus dem Urteil der Abteilung II
i.S. Emmentaler Switzerland Consortium Emmentaler AOP gegen
Bundesamt für Landwirtschaft BLW
B-6947/2023 vom 2. April 2025

Register für geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografische Angaben (GGA). Anpassung Pflichtenheft.

Art. 16 Abs. 2 Bst. b LwG. Art. 7, Art. 14 Abs. 1 GUB/GGA-Verordnung.

1. Das Pflichtenheft einer GUB/GGA muss diejenigen traditionellen Merkmale eines Produkts vollständig auflisten, die das Vertrauen der Verbraucher/-innen in den « lien au terroir » begründen. Traditionelle Produktionsmassnahmen sind der Zugabe neuer Hilfsstoffe grundsätzlich vorzuziehen (E. 3.3 und 4.4).
2. Das Pflichtenheft darf geändert werden, sofern ein hinreichendes Interesse der Verbraucher/-innen besteht und die neue Regelung geeignet, erforderlich und zumutbar (verhältnismässig im engeren Sinn) ist (E. 3.4).
3. Die gesuchstellende Gruppierung verfügt über eine gewisse Autonomie bei der Wahl der erforderlichen Elemente des Pflichtenhefts, das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hingegen über Ermessen hinsichtlich ihrer Geeignetheit (E. 3.5).
4. Dem Käse Lochansatzpulver beizugeben ist durch die Tradition der Käselöcher gerechtfertigt, technisch erforderlich und verhältnismässig im engeren Sinn, obwohl nicht viele Betriebe diesen Hilfsstoff benötigen (E. 4.5).

Registre des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP). Modification du cahier des charges.

Art. 16 al. 2 let. b LAgr. Art. 7, art. 14 al. 1 ordonnance sur les AOP et les IGP.

1. Le cahier des charges d'une AOP ou d'une IGP doit spécifier toutes les caractéristiques traditionnelles d'un produit qui fondent la

confiance des consommateurs dans le « lien au terroir ». En principe, il y a lieu de préférer les mesures de production traditionnelles à l'ajout de nouvelles matières auxiliaires (consid. 3.3 et 4.4).

2. Le cahier des charges peut être modifié en présence d'un intérêt suffisant des consommateurs et dans la mesure où la nouvelle réglementation s'avère appropriée, nécessaire et raisonnable (proportionnée au sens étroit; consid. 3.4).
3. Le groupement demandeur jouit d'une certaine autonomie dans le choix des éléments exigés dans le cahier des charges, tandis que l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) dispose d'un pouvoir d'appréciation pour juger de leur caractère approprié (consid. 3.5).
4. L'utilisation de poudre de foin se justifie par la tradition des trous dans le fromage; elle est en outre techniquement nécessaire et proportionnée au sens étroit, malgré le faible nombre d'entreprises recourant à cette matière auxiliaire (consid. 4.5).

Registro delle denominazioni d'origine (DOP) e delle indicazioni geografiche (IPG) protette. Modifica dell'elenco degli obblighi.

Art. 16 cpv. 2 lett. b LAgr. Art. 7, art. 14 cpv. 1 ordinanza DOP/IPG.

1. L'elenco degli obblighi di una DOP/IPG deve specificare integralmente le caratteristiche tradizionali di un prodotto che creano la fiducia dei consumatori nel « lien au terroir ». Di principio vanno preferiti metodi di produzione tradizionali rispetto all'impiego di nuovi coadiuvanti (consid. 3.3 e 3.4).
2. L'elenco degli obblighi può essere modificato purché sussista un interesse sufficiente dei consumatori e se la nuova regolamentazione risulti idonea, necessaria e ragionevolmente esigibile (proporzionalità in senso stretto; consid. 3.4).
3. Il raggruppamento richiedente dispone di una certa autonomia nella scelta degli elementi necessari dell'elenco degli obblighi, mentre l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) gode di potere d'apprezzamento per giudicarne l'idoneità (consid. 3.5).

4. L'aggiunta di una polvere per favorire la formazione dei buchi è giustificata dalla tradizione dei buchi nel formaggio, tecnicamente necessaria e proporzionata in senso stretto, benché siano poche le aziende che ricorrono a questo coadiuvante (consid. 4.5).

Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland, Bern, als gesuchstellende Gruppierung der geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) «Emmentaler» beantragte 2022 eine Änderung des Pflichtenhefts «Emmentaler» beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW). Neu sollte es zulässig werden, in den Käseteig von Emmentalerkäse ein Pulver aus Heublumen beizugeben, das die Entstehung von Löchern im Käse begünstigt.

Während das Eidgenössische Zentrum für landwirtschaftliche Forschung Agroscope die Änderung befürwortete, wies das BLW das Gesuch nach Konsultation der Ursprungskantone und mehrerer Amtsstellen am 15. November 2023 ab, da die Qualität des Emmentalers in den letzten Jahren sehr gut gewesen sei. Nach Auffassung des Bundesamts bestünden andere technische Möglichkeiten, um genügend Löcher im Käse zu erhalten.

Das Bundesverwaltungsgericht heisst die Beschwerde gut.

Aus den Erwägungen:

3.

3.1 Der Bund führt ein Register für Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben (nachfolgend: GUB/GGA-Register; Art. 16 Abs. 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998 [LwG, SR 910.1]), um günstige Rahmenbedingungen für die Produktion (Qualität) und den Absatz von landwirtschaftlichen Produkten zu schaffen (Art. 2 Abs. 1 Bst. a LwG). Grundlagen für den Eintrag einer geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) oder geschützten geografischen Angabe (GGA) in diesem Register bilden insbesondere i) ein Eintragungsgesuch mit Angaben zum Ursprung («*lien au terroir*», vgl. Art. 6 Abs. 2 Bst. d–e der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997 [SR 910.12, nachfolgend: GUB/GGA-VO]), zur Herstellungstradition der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren (vgl. Art. 6 Abs. 2 Bst. f GUB/GGA-VO) samt einer Aufzählung der typischen Eigenschaften des Erzeugnisses und ihrer Herleitung aus geografisch bedingten, natürlichen und menschlichen

Faktoren (*Terroir*, vgl. Art. 6 Abs. 2 Bst. e GUB/GGA-VO) sowie ii) ein Pflichtenheft, das das heutige Erzeugnis und seine Herstellung regelt (Art. 16 Abs. 2 Bst. b LwG; Art. 7 Abs. 1 Bst. c–d GUB/GGA-VO). Wer eine eingetragene GUB oder GGA kommerziell verwendet, wird von der zuständigen Zertifizierungsstelle kontrolliert (Art. 16 Abs. 2 Bst. d LwG; Art. 18 Abs. 1 GUB/GGA-VO). Verboten und strafbar ist es, pflichtenheftwidrige Erzeugnisse und deren Verarbeitungsprodukte unter der GUB oder GGA zu vermarkten (Art. 16 Abs. 6 und Art. 172 LwG; Art. 17 GUB/GGA-VO).

3.2 Das Pflichtenheft soll den Ruf und *lien au terroir* der GUB beziehungsweise GGA garantieren und gewährleisten, dass die Erzeugnisse durch ihre Beschaffenheit und Authentizität die mit dem Ursprungsgebiet verbundenen Erwartungen der Verbraucher/-innen erfüllen. Darum darf die gesuchstellende Gruppierung das Pflichtenheft nicht auf ein beliebiges Verfahren zur Erzielung der im Gesuch erwähnten « typischen Eigenschaften » (vgl. Art. 6 Abs. 2 Bst. e GUB/GGA-VO) beschränken, auch wenn sie nur in Nebenpunkten von der traditionellen Herstellungsweise abweicht. Vielmehr muss das Pflichtenheft die Rohstoffe und die physischen, chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen (sinnlich wahrnehmbaren) Eigenschaften und die Herstellungsmethode der Erzeugnisse beschreiben (vgl. Art. 7 Abs. 1 Bst. c–d GUB/GGA-VO), bei Käse zum Beispiel die Tierart festlegen, von der die verarbeitete Milch stammt, die Art ihres Futters und die Umstände der Gewinnung und Lagerung der Milch (vgl. LORENZ HIRT, Der Schutz schweizerischer Herkunftsangaben, 2003, S. 144). Das Pflichtenheft bestimmt, welche Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe verwendet werden *müssen, dürfen* beziehungsweise *vermeiden* sind. Weitere Anforderungen wie die Kennzeichnung, Form, Aufmachung und Kontrolle der Erzeugnisse können hinzugefügt werden (Art. 7 Abs. 2 Bst. a–d GUB/GGA-VO; Urteil des BVGer B-6101/2011 vom 1. Juni 2012 E. 2.5 « Vacherin Mont d'Or »).

3.3 Pflichtenheftänderungen zugunsten der Qualität und des Rufs als Ursprungsware sind möglich. Das Pflichtenheft kann stets an eine technische Entwicklung angepasst werden (Botschaft vom 24. Oktober 1995 zum Agrarpaket 95, BBl 1995 IV 629, 659; vgl. HIRT, a.a.O., S. 136 f.; SIMON HOLZER, Geschützte Ursprungsbezeichnungen [GUB] und geschützte geographische Angaben [GGA] landwirtschaftlicher Erzeugnisse, 2005, S. 333). Die Recht- und Verhältnismässigkeit des Pflichtenhefts im

Lichte neuer technischer Möglichkeiten kann im Einzelfall überprüft werden (BGE 134 II 272 E. 3 « Greyerzer »). Auch wird nicht verlangt, dass das Pflichtenheft alle Elemente der geschichtlichen Entwicklung der GUB oder GGA, die das Eintragungsgesuch enthält (Art. 6 Abs. 2 Bst. g GUB/GGA-VO), als aktuelle Herstellungsmethode konserviert (Urteil des BVGer B-5523/2007 vom 1. Dezember 2009, E. 5.3 « Saucisson vaudois »). Für Abweichungen des Pflichtenhefts von der traditionellen Herstellungsweise besteht aber gleichwohl wenig Raum, da die von einer GUB oder GGA geschützten Erzeugnisse stets in einem definierten geografischen Gebiet erzeugt, verarbeitet und/oder veredelt werden und ihre Qualität und Eigenschaften « überwiegend oder ausschliesslich » den geografischen Verhältnissen einschliesslich der natürlichen und menschlichen Einflüsse dieses Ursprungsgebiets verdanken (Art. 2 Abs. 1 Bst. b–c bzw. Art. 3 Abs. 1 Bst. b–c GUB/GGA-VO). Bezüglich vieler wesentlicher Bestandteile, Eigenschaften und Verfahrensschritte bindet darum das schutzrelevante Vertrauen der Verbraucher/-innen in den *lien au terroir*, als Kerngehalt des GUB/GGA-Schutzes, das Pflichtenheft an die im Eintragungsgesuch beschriebenen lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren, wenn diese Erwartung nicht im Einzelfall verneint werden kann (vgl. BGE 137 II 152 E. 5.3.3 und 5.4.1 « Saucisson vaudois »; vgl. MARIO BÜGLER, Die GUB/GGA, Schutzzumfang, Eintragungsverfahren, Vollzug und Kontrolle, 2021, S. 160). Ausgeschlossen sind deshalb neue maschinelle Bearbeitungsschritte, die vor allem der Produktionssteigerung dienen und den Bezug zum *terroir* oder zu den natürlichen und menschlichen Einflüssen des Ursprungsgebiets, zur Authentizität und Individualität des Erzeugnisses im Stil einer Banalisierung der GUB/GGA oder Industrialisierung der Herstellungsmethode vermindern. Höhere Herstellungskosten, weil gewisse Arbeiten weiter einzeln oder von Hand erledigt werden müssen (vgl. BOISSEAUX/BARJOLLE, Geschützte Ursprungsbezeichnungen bei Lebensmitteln, 2006, S. 67 ff.), bilden für sich genommen keinen Grund für eine Abkehr von der traditionellen Herstellungsweise.

3.4 Die Vorinstanz genehmigt eine Änderung des Pflichtenhefts auf Antrag der gesuchstellenden Gruppierung, wenn sie die für neue Gesuche geltenden Voraussetzungen erfüllt (Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Art. 9 GUB/GGA-VO) und die Modifikationen des Herstellungsprozesses nicht aus den erwähnten Gründen den Erwartungen der Verbraucher/-innen und Vorschriften zuwiderlaufen (BGE 137 II 152 E. 5.3.3 und 5.4.1 « Saucisson vaudois »; Urteil B-6101/2011 E. 2.6 « Vacherin Mont d'Or »). Um

bisher gültige Herstellungsregeln zu lockern, bedarf es daher eines Anlass oder Grundes, um dessentwillen die Lockerung auch im Interesse der Verbraucher/-innen und des *lien au terroir* liegt. Mit Bezug auf diesen Anlass und im Verhältnis zum weiterbestehenden Teil des Pflichtenhefts muss sich die neue Regelung zudem als vernünftig erweisen, das heisst geeignet, erforderlich und zumutbar (verhältnismässig im engeren Sinne) sein, um das angestrebte Ziel zu erreichen (vgl. Art. 5 Abs. 2 BV; BGE 148 II 392 E. 8.2; 140 II 194 E. 5.8.2 m.H.).

3.5 Die gesuchstellende Gruppierung formuliert das Eintragungsge-such, sie stellt den Pflichtenheftantrag (vgl. Art. 6–7 GUB/GGA-VO) und verfügt damit innerhalb des in E. 3.3 f. beschriebenen Korsetts traditioneller Anbindung über eine gewisse Autonomie zur Auswahl der Komponenten und Merkmale, die zum Gebrauch der geschützten Bezeichnung *erforderlich* sind (« delegierte Verwaltungsaufgabe », vgl. BÜRGLER, a.a.O., S. 141). Diesen Handlungsspielraum muss die Vorinstanz berücksichtigen, die, soweit sie ihre Beurteilung auf Sachverhaltswürdigungen stützt, die in ihrem Fachwissen liegen, wiederum ein technisches Ermessen bei der Frage genießt, welche Merkmale *geeignet* und *verhältnismässig im engeren Sinne* sind, um dem Anlass für die Änderung zu entsprechen und den *lien au terroir* zu wahren. Nicht ins Pflichtenheft gehören unsachliche, nicht aus dem Terroir hergeleitete oder sinnlos aufwendige Anforderungen, die eine missliebige Gruppe von Produzenten benachteiligen oder aus dem Markt drängen würden (Urteil B-6101/2011 E. 3.5 « Vacherin Mont d'Or »; vgl. HOLZER, a.a.O., S. 315 und 317; sinngemäss BGE 139 II 316 E. 7 « L'Étivaz »).

4.

Strittig ist, ob die Ergänzung der Liste der zugelassenen Hilfsstoffe in Art. 7 Bst. f des Pflichtenhefts Emmentaler (GUB) um den Hilfsstoff « Lochansatzpulver » als geboten erscheint, das heisst zusammen mit dem bisherigen Pflichtenheft den Art. 2–7 GUB/GGA-VO entspricht (vgl. Art. 9 Abs. 1 und Art. 14 Abs. 1 GUB/GGA-VO). Dafür ist nachfolgend zu prüfen, i) ob für die Änderung des seit 23 Jahren in Kraft stehenden Pflichtenhefts ein hinreichender Anlass besteht (E. 4.2), ii) die beantragte Änderung geeignet (E. 4.3), iii) erforderlich (E. 4.4) und iv) verhältnismässig im engeren Sinne ist (E. 4.5).

4.1 Emmentaler (GUB) nimmt durch sein internationales Renommee und die schon in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts einsetzende Nachahmung im Ausland (vgl. BBl 1995 IV 629, 657; BOISSEAUX/BARJOLLE,

a.a.O., S. 36 ff.) unter den Schweizer Käsesorten einen besonderen Platz ein. Seine Eintragung im schweizerischen GUB/GGA-Register wurde am 26. Juli 2002 genehmigt und am 6. Oktober 2006 im Schweizerischen Handelsamtsblatt publiziert. Das Pflichtenheft regelt Einzelheiten der erlaubten Futtermischungen, Zwischenmelkzeiten und der Einlieferung der aus dem Ursprungsgebiet stammenden Rohmilch (Art. 6 und Art. 7), bestimmt, mit welchen Hilfsstoffen, Lagerbedingungen und welcher Affinierung der Käse hergestellt (Art. 7 und Art. 8) und mit welcher Qualitätsbeurteilung und Kennzeichnung er als Emmentaler (GUB) bezeichnet und vermarktet werden darf (Art. 9 f.). Erlaubte Hilfsstoffe, neben Rohmilch als Rohstoff, sind Labstoffe, Milchsäurebakterienkulturen aus dem Ursprungsgebiet, bestimmte Propionsäurebakterienkulturen, Speisesalz und Trinkwasser (Art. 7 Bst. f). Die Verwendung weiterer Hilfsstoffe und aller Zusatzstoffe ist verboten (Art. 7 Bst. g).

4.2 Löcher wurden nach dem demoskopischen Gutachten vom 17. Januar 2024 von 70 % der befragten Schweizer Konsumenten/Konsumentinnen als Hinweis auf einen ganz bestimmten Käse bezeichnet, sogar 93 % ordneten Löcher als Hinweis auf Emmentalerkäse zu ([...]). Eine regelmässige, saubere, runde bis leicht ovale Lochung, mehrheitlich 2 bis 4 cm gross, wird in Art. 5 des Pflichtenhefts der Emmentaler (GUB) als organoleptische Eigenschaft der Erzeugnisse vorgeschrieben. Als Klassierungs- und Kontrollmerkmale werden Lochanzahl und -grösse geprüft und auch vom Verkehr beim Kauf von Emmentaler naheliegenderweise erwartet. Da sie auffällig und charakteristisch sind und den Käsegeschmack im Alterungsprozess beeinflussen ([...]), sind sie für das Käsemarketing im Rahmen der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren von zentraler Bedeutung.

Die Behauptung der Beschwerdeführerin, die Zahl der Lochansatzstellen in heutiger Rohmilch sei als Folge moderner Melktechnik rückläufig, wird von Agroscope in mehreren Publikationen belegt ([...] Medienmitteilung « Das Rätsel um die Entstehung von Löchern im Käse ist gelöst » vom 28. Mai 2015; GUGGISBERG/SCHUETZ/WECHSLER [Agroscope], Wie die Löcher in den Käse kommen, *alimenta* 13/2015, S. 30 f.; Publikation « Aktuelle Käsefehler bei Emmentaler », ALP forum 2007, S. 5) und vom « Melkforum » der Berner Fachhochschule bestätigt. Letztere hat den Einfluss der Melk- und Milchkühltechnik auf die sparsame Lochung im Emmentaler (GUB) analysiert und führt in einleuchtender Weise aus, Hygiene und Technik hätten in den letzten zwanzig Jahren grosse Fortschritte

beim Melken (Einführung der Rohmelkanlagen und Melkroboter seit 2005) und bei der Milchkuhlung durch Kühltanks erzielt. Die Rohmilch durchlaufe heute vom desinfizierten Zitzen-Becher an eine komplexe geschlossene Anlage, die im Gegensatz zu den Verhältnissen bis 2005 das Eindringen kleinster Partikel der Stallumgebung in die Milch fast verunmögliche ([...]). Wenn die Vorinstanz dazu einwendet, *durchschnittlich* seien die Taxationsergebnisse und die Qualität von Emmentaler (GUB) von 2013 und 2022 gut gewesen, bestreitet sie den Rückgang der Lochansatzstellen nicht, sondern stellt die Erforderlichkeit der vorgeschlagenen Massnahme infrage (dazu hinten, E. 4.4). Auch ihr Einwand, eine hinreichende Lochung könnte auf anderem Weg erreicht werden, widerlegt nicht die festgestellte Entwicklung und ist darum im Zusammenhang mit der Erforderlichkeit der Massnahme zu prüfen. Mit dem Hinweis, ausserdem seien die Taxationsergebnisse bezüglich der Lochung stabil, das heisst konstant, gewesen, übersieht sie hingegen, dass Käse mit ungenügender Lochbildung, der deshalb nicht mit der Kennzeichnung « Emmentaler (GUB) » vermarktet werden durfte, in diesen Taxationsergebnissen gar nicht auftauchte (vgl. Art. 10 Abs. 2 des Pflichtenhefts Emmentaler [GUB]).

Nach den Feststellungen von Agroscope hat sich die im Ursprungsgebiet gemolkene Rohmilch in den letzten zwanzig Jahren wegen des Einsatzes neuer technischer Mittel auf breiter Linie verändert, weshalb die Zahl ihrer Lochansatzstellen seither zurückgeht. Die neuen Mittel sind unter anderem tiermedizinisch und hygienisch begründet. Angesichts der Wichtigkeit und Bekanntheit der Käselöcher für Emmentaler (GUB) schaffen sie ein öffentliches Interesse, die Lochung als organoleptisches Kennzeichen für diesen Käse im Sinne der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren durch entsprechende Massnahmen zu bewahren. Eine Anpassung der Herstellungsmethode an die melktechnische Entwicklung erscheint damit grundsätzlich begründet und ein hinreichender Anlass für eine allfällige Pflichtenheftänderung gegeben. Zu prüfen ist, ob die vorgeschlagene Massnahme dafür geeignet, erforderlich und verhältnismässig im engeren Sinne ist.

4.3 Was ihre Geeignetheit betrifft, hat Agroscope einen Einfluss der Dosierung von Heublumenpulver auf die Anzahl Löcher beziehungsweise Lochansatzstellen im Käse begründet und nachgewiesen. Enthalte die Milch zu wenig lochbildungsfähige Partikel, könne das CO₂ nicht kontrolliert aus der Lösung austreten und werde die Bildung von Käsefehlern

(« Pick » und Rissen) begünstigt ([...]). Lochansatzpulver erhöht die Zahl lochbildungsfähiger Partikel und erweist sich somit als geeignet, fehlende Lochansatzstellen zu kompensieren. Die Vorinstanz bestreitet dies nicht, wenn sie einwendet, noch andere Einflussfaktoren könnten an einer ungenügenden Lochung und an unerwünschten Rissen und Spalten beteiligt sein; ebenso sei namentlich auf den schonenden Milchtransport und das richtige Zentrifugieren Acht zu geben. Dass noch andere Faktoren bei der Herstellung von Emmentaler (GUB) zu beachten sind, widerlegt die Eignung von Lochansatzpulver zur Kompensation von fehlenden Lochansatzstellen nicht. Offenbleiben kann, ob das Pulver aus dem Ursprungsgebiet von Emmentaler (GUB) gemäss Art. 2 Abs. 1 des Pflichtenhefts stammen muss, da der Änderungsantrag die geografische Herkunft des Pulvers nicht definiert und das Pflichtenheft hierzu auch bezüglich anderer Hilfsstoffe (Lab, Speisesalz, Trinkwasser) der Auslegung bedarf. Die Frage ist bei der Zertifizierung und Kontrolle zu prüfen (vgl. Art. 7 Abs. 1 Bst. e und Art. 18 Abs. 1 GUB/GGA-VO).

Die Eignung der beantragten Massnahme bezüglich der festgestellten Probleme sowie im Rahmen des bisherigen Pflichtenhefts beziehungsweise *lien au terroir* ist damit zu bejahen.

4.4 Die Vorinstanz beurteilt die Zulassung von Lochansatzpulver sodann als nicht erforderlich. Das Pulver löse, obwohl auch traditionelle Wege dafür gegeben wären, auf standardisiert-industrielle Weise, durch Beigabe eines neuen Hilfsstoffs, ein nur bei wenigen Molkereien bestehendes Problem. Das sei nicht notwendig. Stattdessen würde mutmasslich eine genügende Lochung durch pflanzliche Partikel in der Milch schon dann hervorgerufen, wenn die Milch nur gröber gefiltert (« beherrschte Filtration ») oder weniger zentrifugiert werde. Das Gegenteil sei jedenfalls nicht erwiesen, argumentiert die Vorinstanz. Abstriche bei der Hygiene oder der guten Herstellungspraxis seien für diese alternativen Wege keine in Kauf zu nehmen. Weitere Einflussfaktoren auf die Lochung seien auch eine schonende Milchgewinnung und ein sorgfältiger Milchtransport. Die Beschwerdeführerin hält ihr entgegen, pflanzliche Partikel in der Milch fehlten als Folge der modernen Melktechnik fast vollständig und könnten durch anderes Filtern oder Zentrifugieren nicht hineingebracht werden. Zudem wäre eine Teilfilterung mit einer guten Herstellungspraxis nicht vereinbar und unklar, wie ein verringertes Zentrifugieren ablaufen würde.

Grundsätzlich sind traditionelle Produktionsmassnahmen im Rahmen einer GUB oder GGA geeigneter als die Zugabe moderner neuer Hilfsstoffe und letzteren vorzuziehen (vgl. vorne, E. 3.3). Im vorliegenden Fall kann die Vorinstanz ihre Empfehlungen für eine angepasste Verarbeitungsweise allerdings auf keine Tradition stützen, da die Lochzahlen im Emmentalerkäse erst seit 2005 zurückgehen und das Problem vorher nicht bestanden hat. Ihre Mutmassungen über alternative Einflussmöglichkeiten auf die Lochung wurden von Agroscope nicht bestätigt und werden von der Publikation « Aktuelle Käsefehler bei Emmentaler » der Agroscope aus dem Jahr 2007 nicht gestützt, auf die die Vorinstanz sich beruft. Diese Broschüre zählt zwar « Einflussfaktoren » für die rückläufige Lochanzahl auf, nämlich i) eine gehemmte Stoffwechselfähigkeit der Säurebakterien, ii) fehlenden CO₂-Druck in den Lochbildungsstellen, iii) eine ungenügende Temperaturführung in den Gäräumen, iv) fehlende Lochbildungsstellen infolge übermässigen Schleuderns, v) einen ungenügenden Käseteig beim Einsetzen der CO₂-Bildung und vi) allfällige mechanische und fabrikationstechnische Einflüsse bei der Milchgewinnung und -aufbewahrung (Rührwerk). Doch sind diese unbestimmten Erklärungsansätze inzwischen überholt, nachdem acht Jahre später von Agroscope die Bedeutung pflanzlicher Partikel als Lochansatzstellen in der von Hand gemolkenen Milch entdeckt wurde. Darum lässt sich aus dieser Aufzählung kein alternativer selbstständiger Weg ableiten, um Lochansatzstellen – will man die modernen Melkmethoden und Hygienestandards beibehalten – anders als durch Zugabe entsprechender Partikel im Käseteig entstehen zu lassen. Die Vorinstanz hat zu diesem Thema weder eigene Untersuchungen angestellt, noch kann sie ausgetestete Alternativen zu Lochansatzpulver anführen. Selbst wenn eine Teilfiltration und/oder eine reduzierte Zentrifugierung der Milch die Zahl der Lochansatzstellen erhöhen würde, wie die Vorinstanz vermutet, finden ihre Thesen, dass ursprünglich in der Milch vorhandene Pflanzenpartikel durch Filtration und Zentrifugierung verloren gingen, in den Studien von Agroscope keine Stütze. Überdies müssten solche Verfahren erst im Hinblick auf die Haltbarkeit der Milch und ihre hygienischen Konsequenzen (Zell- und Keimzahl) geprüft werden. Da ihre Eignung weder erstellt ist noch glaubhaft erscheint, vermögen sie die Erforderlichkeit des Pulvers jedenfalls nicht zu relativieren und hat die Vorinstanz mit ihrem Einwand ihr Ermessen unterschritten. Eine Rückkehr zur traditionellen Melkweise mit Nachteilen für die Tiere, Hygiene und Betriebe postuliert die Vorinstanz zu Recht nicht. Die erwähnten Publikationen ab 2015 zum Thema der Lochbildung (vgl. vorne, E. 4.2) stützen

darum den von Agroscope und der Beschwerdeführerin gezogenen Schluss, dass die traditionelle Zufuhr pflanzlicher Partikel, wo solche in der Rohmilch fehlen, unter modernen Melkmethoden und Hygienestandards vor allem durch ihre kontrollierte Beigabe als Hilfsstoff ersetzt werden kann. Die Zulassung von Lochansatzpulver als fakultativem Hilfsstoff zum Käseteig erweist sich somit auch als erforderlich.

4.5 Abschliessend ist die Verhältnismässigkeit im engeren Sinne in Bezug auf die Massnahme zu prüfen. Es reduziert den Bedarf nach Lochansatzpulver nicht, dass offenbar erst eine kleine Zahl an Molkereien vom Problem und damit auch von der Massnahme betroffen ist. Die Beigabe von Pulver wird nämlich nicht vorgeschrieben, sondern nur zugelassen. Zudem geniesst die Beschwerdeführerin bei der Wahl des geeigneten Mittels eine gewisse Autonomie und darf beziehungsweise soll sie beim Erlass des Pflichtenhefts, wenn nötig, auch die Interessen einer Minderheit von Produzenten berücksichtigen (vgl. vorne, E. 3.5). Dass eine Sortenorganisation bereits nach einer Lösung sucht, wenn nur einzelne Käsereien ein Lochungsproblem haben, erscheint darum sachgerecht. Vor allem aber erscheint es glaubwürdig, dass Emmentalerkäse aus Sicht des Verkehrs auch zu *viele Löcher* haben kann (vgl. Agroscope, Pressemitteilung vom 28. Mai 2015, S. 1), sodass die Pulverbeigabe individuell auf die verwendete Milch abgestimmt werden muss und nicht unbesehen beziehungsweise standardisiert erfolgen wird.

Lochansatzpulver ist zwar kein traditionelles Merkmal, stellt aber ein ursprüngliches, traditionelles Merkmal von Emmentaler (GUB) wieder her. Im Gegensatz zu einem Käse, der ausschliesslich aus Rohmilch und Lab produziert wird und keine anderen Hilfsstoffe erlaubt, wie zum Beispiel dem Berner Alpkäse (GUB) und dem Formaggio d'alpe ticinese (GUB), ist beim Emmentaler (GUB) als einzigem Schweizer GUB-Käse auch die Beigabe von Propionsäurebakterienkulturen erforderlich, die die Löcher vergrössern und neben Milchsäurebakterien, Speisesalz und Trinkwasser als Hilfsstoff im Pflichtenheft vorgesehen sind. Da schon bisher kein Schweizer GUB-Käse mehr Hilfsstoffe erlaubt als Emmentaler (GUB), stellt ein weiterer Hilfsstoff, der die Zahl der Löcher wieder auf das historische Mass erhöht, keinen unverhältnismässigen Eingriff in die erwartete Reinheit und Authentizität von Emmentaler (GUB) dar. Das Lochansatzpulver schmälert den *lien au terroir* von Emmentaler (GUB) nicht grundlegend und steht als Massnahme in einem angemessenen Verhältnis zum verfolgten Zweck, das Erscheinungsbild der Erzeugnisse und damit die

Verbraucherinteressen zu wahren. Auch werden die Herstellerinteressen davon nicht eingeschränkt.

4.6 Zusammengefasst droht bei gewissen Käsereien, als Folge gerechtfertigter technischer Verbesserungen der Milchgewinnung, die prägende Lochung und Identität von Emmentaler (GUB) verloren zu gehen. Wo natürlicherweise genug Käselöcher entstehen, wird kaum unnötiges Heublumenpulver eingesetzt werden, sonst werden die Löcher zu zahlreich. Durch ein breites geografisches Ursprungsgebiet und mehrere Hilfsstoffe wie Salz, Wasser und Propionsäurebakterien ist der *lien au terroir* zudem bereits im bestehenden Umfang fragmentiert und erscheint die Beigabe eines Lochansatzpulvers daher angemessen und verhältnismässig.

5.

Im Ergebnis ist die Beschwerde gutzuheissen (...) und die Vorinstanz anzuweisen, Art. 7 Bst. f des Pflichtenhefts Emmentaler (GUB) vom 8. Juli 2022 um den zugelassenen Hilfsstoff « Lochansatzpulver » zu erweitern.