



## Vacherin Mont-d'Or

eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung des Bundesamts für Landwirtschaft vom 7. Mai 2003

### **Abschnitt 1    Allgemeine Bestimmungen**

#### **Artikel 1        Name und Schutz**

*Vacherin Mont-d'Or*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

#### **Artikel 2        Geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet des *Vacherin Mont-d'Or* umfasst:

- a. die Bezirke Vallée de Joux, Orbe, Grandson, Aubonne, Cossonay und Morges mit Ausnahme der Gemeinden Ecublens, Bussigny, Préverenges, Echandens, Chavannes/Renens, Villars-Ste-Croix, St-Sulpice und Denges.
- b. die Gemeinden Orges und Vugelles-la-Mothe des Bezirks Yverdon
- c. die Alpen der Gemeinden Bassins, Le Vaud, Arzier und St-Cergue sowie
- d. die französisch-schweizerischen Alpen Le Châlet brûlé, La Gaique, La vieille Landeau, Le Pré-Loin, La Petite-Landeau, Landeau neuve, Les Mauves, Les Lezinettes, La Brûlée und Le Patzard.

### **Abschnitt 2    Beschreibung des Erzeugnisses**

#### **Artikel 3        Physische Eigenschaften**

Form, Äusseres:            Runde Form, gewaschene, leicht gewellte und weiche Rinde von bernsteingelber bis rotbrauner Farbe.

Höhe:                        3 – 5 cm

Umreifung:                 Der Käse wird mit einem Reifen aus Tannennrinde aus dem geografischen Gebiet der französisch-schweizerischen Herstellungsregion eingefasst.

Durchmesser, Gewicht:    Den *Vacherin Mont-d'Or* gibt es in vier Grössen:

Klein:                        10 bis 12 cm; 350 bis 500 g.

Mittel:                       12 bis 20 cm, 500 g bis 1,2 kg.

Gross: 20 bis 32 cm; 1,2 bis 3 kg.  
Halber Laib: 260 – 350 g.

#### **Artikel 4** Chemische Eigenschaften

Wassergehalt: 500 bis 575 g/kg  
Wassergehalt im entfetteten Käse: mindestens 650g/kg  
Fettgehalt 490 bis 549 g/kg Trockenmasse  
Salzgehalt: 10 bis 20 g/kg

#### **Artikel 5** Organoleptische Eigenschaften

Textur: Der Teig ist weich, geschmeidig, leicht fließend und von elfenbeingelber Farbe.  
Geschmack: Der Geschmack ist leicht salzig und wenig säuerlich. Er zeichnet sich durch ein Holz- und Tannenharzaroma aus, das vom Ring und von der Schachtel herrührt.  
Schachtel: Aus Fichtenrinde, das aus derselben Region stammt wie der Ring. Der Deckel darf höchstens 4 mm und der Boden höchstens 5 mm dick sein. Die Höhe und Dicke der Kanten dürfen nicht mehr als 6 cm bzw. 1.5 mm betragen.

### **Abschnitt 3 Beschreibung der Herstellungsmethode**

#### **A. Produktion**

#### **Artikel 6** Allgemeine Auflagen an die Milchproduktion

Die Landwirtschaftsbetriebe, deren Milch zu *Vacherin Mont-d'Or* verarbeitet wird, müssen die Erfordernisse der Integrierten Produktion oder des Biologischen Landbaus erfüllen.

#### **Artikel 7** Fütterung

<sup>1</sup> Die Betriebe, die Milch für die Herstellung von *Vacherin Mont-d'Or* produzieren, haben die Fütterungsvorschriften mit Siloverbot einzuhalten.

<sup>2</sup> Mindestens 70 % der in Trockensubstanz (TS) berechneten Futterrationen für das Milchvieh müssen von der betriebseigenen Futterbasis stammen.

<sup>3</sup> Harnstoff, harnstoffhaltige Produkte und Futtermittel, die den Geschmack und Geruch der Milch ungünstig beeinflussen wie insbesondere Lauch, Kohl, Rettich und Rüben, sind verboten.

<sup>4</sup> Grünfutter muss sauber geerntet und frisch in den Betrieb eingefahren werden. Vor der Verfütterung an die Tiere darf es nicht erhitzt werden. Es ist spätestens während eines Zeitraumes von zwei Gemelken nach dem Schnitt zu verbrauchen. Die Futterkrippen sind von Abfällen zu reinigen, bevor neues Grünfutter hinzugegeben wird.

<sup>5</sup> Landwirtschaftsbetriebe, die vor dem 5. Oktober 1998 Silomilch für die Herstellung von *Vacherin Mont-d'Or* geliefert haben, können diese Praxis bis zum 30. April 2013 unter folgenden kumulativ zu erfüllenden Bedingungen fortsetzen:

- a. Es darf nur Maissilage guter Qualität verwendet werden;
- b. der pH-Wert muss 10 cm unter dem Schnitt weniger als 4.5 betragen und der Schnitt muss frei von Schimmel sein. Diese beiden Kriterien werden einmal monatlich überprüft;
- c. der Buttersäuresporengehalt wird zwei Mal pro Saison kontrolliert;
- d. die Kosten für die Kontrollen nach den Buchstaben a bis c gehen zu Lasten der Produzenten, die von dieser Ausnahmeregelung profitieren.

#### **Artikel 8** Lieferung der Milch an die Käsereien

Die Milch ist zwei Mal pro Tag unmittelbar nach dem Melken an die Käserei zu liefern. Eine einmalige Lieferung pro Tag wird ausnahmsweise bei Produzenten erlaubt, die:

- a. vor dem 5. Oktober 1998 einmal pro Tag lieferten und deren Milch bereits zu *Vacherin Mont-d'Or* verarbeitet wurde.
- b. ihre Milch nicht während mehr als 1 ½ Stunden transportieren und bei einer Temperatur zwischen 4 und 14 ° C lagern.

#### **Artikel 9** Einzugsgebiet der Käserei

Die Milchsammlung hat in einem Radius von höchstens 25 km Luftlinie zu erfolgen, damit die Milch unter den bestmöglichen Bedingungen geliefert und eingesammelt werden kann.

### **B. Herstellung von Vacherin Mont-d'Or**

#### **Artikel 10** Produktionsperiode

<sup>1</sup> Die Herstellung ist saisonal und beschränkt sich auf den Zeitraum vom 15. August bis 31. März. Einen Monat vor Produktionsbeginn legt die gesuchstellende Gruppierung das endgültige Datum der ersten Fabrikationen fest.

<sup>2</sup> Ausserhalb der Produktionsperiode dürfen die Produzenten und Affineure keinen ähnlichen Käse herstellen, der mit einem Reifen aus Fichtenrinde umspannt und in einer Tannenholzschatel verkauft wird.

#### **Artikel 11** Produktionsvorschriften für die Käser

<sup>1</sup> Die Anforderungen gemäss Anwendung der ISO-Normen 9002 sind für die Käsereien verbindlich.

<sup>2</sup> Der Käsermeister muss im Besitz eines offiziellen Käserdiploms sein.

<sup>3</sup> Hersteller und Affineure mit einer gleichwertigen Ausbildung per 5. Oktober 1998 sind von Absatz 2 ausgenommen.

#### **Artikel 12** Rohmaterial

Die Kuhmilch ist nach den unter Punkt A festgelegten Regeln zu produzieren und ihre Zusammensetzung darf abgesehen von der Einstellung des Fettgehalts durch Zentrifugation nicht geändert werden. Die Wiederbeimischung von Sirtenrahm ist verboten.

**Artikel 13** Erhitzung der Milch

<sup>1</sup> Die Milch wird bei einer Temperatur von 57 bis 68° C während höchstens 15 Sekunden erhitzt oder einem gleichwertigen Verfahren unterzogen.

<sup>2</sup> Sie muss auf den Phosphattest positiv reagieren.

<sup>3</sup> Jede weitere Behandlung der Milch ob mechanischer, thermischer oder anderer Natur ist verboten.

**Artikel 14** Lab, Kulturen und Hilfsstoffe

<sup>1</sup> Nur die folgenden Hilfsstoffe sind zugelassen:

- a. natürliche Labstoffe;
- b. ausgewählte, für die Herstellung von *Vacherin Mont-d'Or* spezifische Kulturen, die ausschließlich traditionell gezüchtet und von der gesuchstellenden Gruppierung zugelassen sind.
- c. Kochsalz;

<sup>2</sup> Jeder andere Hilfs- oder Zusatzstoff ist verboten.

**Artikel 15** Herstellungsverfahren

<sup>1</sup> Die gesamte Abendmilch ist zu filtrieren und über Nacht bei einer Temperatur von 10 bis 18° C zu lagern.

Das Einlaben hat spätestens 20 Stunden nach dem der Herstellung vorangehenden Abendmelk zu erfolgen.

<sup>3</sup> Nach dem Zerschneiden müssen die Bruchkörner die Grösse einer Kirsche haben. Der Bruch wird bei einer Temperatur zwischen 32 und 38° C erhitzt.

<sup>4</sup> Die Pressformen weisen einen Durchmesser von 10 bis 33 cm auf und die Pressung muss leicht sein.

<sup>5</sup> Beim Abtropfen beträgt die Raumtemperatur zwischen 20 und 35° C; es darf kein Luftzug vorhanden sein.

<sup>6</sup> Nach dem Herausnehmen aus der Form erfolgt die Umspannung des Käses mittels eines Reifens aus Fichtenrinde, der durch ein Gummiband oder einen Holzstift zusammengehalten wird. Die Reifen werden durch Eintauchen in mindestens 90° C heisses Wasser während 30 Minuten behandelt.

<sup>7</sup> Alle Käse werden mit einer Kaseinmarke gekennzeichnet, welche die gesuchstellende Gruppierung unter Kontrolle der Zertifizierungsstelle herausgibt.

<sup>8</sup> Das Salzen erfolgt durch Eintauchen in ein Salzbad mit einer Konzentration von 10 bis 18° Bé während 2 bis 4 Stunden bei einer Temperatur von 14 bis 20° C und einem Säuregrad von höchstens 7 bis 16° SH.

## C. Reifung und Affinage

### Artikel 16 Produktionsvorschriften für die Affineure

<sup>1</sup> Die Affinagebetriebe haben die ISO-Normen 9002 einzuhalten.

<sup>2</sup> Die Ausbildung der Affineure muss derjenigen der Käser gleichwertig sein; es gelten die entsprechenden Regeln.

<sup>3</sup> Ausserhalb der Produktionszeit von *Vacherin Mont-d'Or* können andere Käse in den Affinagelokalen affinert werden.

### Artikel 17 Affinageverfahren

<sup>1</sup> Das Einkellern der weissen Käse (junge Käse ohne Schmiere) erfolgt auf Fichtenholzbrettern spätestens 48 Stunden nach Herstellungsbeginn. Danach werden die Käse täglich gewendet bis zur ersten Waschung, die spätestens nach der Bildung eines Schimmelbelages an der Oberfläche der jungen Käse durchzuführen ist.

<sup>2</sup> Das Wasser kann für die Waschung leicht gesalzen werden. Oberflächenkulturen können von der gesuchstellenden Gruppierung zugelassen werden, um die Qualität des Erzeugnisses zu verbessern.

<sup>3</sup> Die nachfolgenden Wendungen und Waschungen hängen vom Trocknungsgrad der Rinde ab, erfolgen jedoch mindestens einmal alle drei Tage.

<sup>4</sup> Die Affinage dauert zwischen 17 bis 25 Tagen bei einer Temperatur von 9 bis 16° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von mindestens 85 %.

### Artikel 18 Abfüllen in die Schachtel

<sup>1</sup> Das Verpacken in eine Schachtel erfolgt gegen Ende der Affinage.

<sup>2</sup> Das Gummiband bzw. der Holzstift wird entfernt. Der Reifen wird aufgeschnitten und der *Vacherin Mont-d'Or* in eine neue saubere Schachtel aus Fichtenrinde verpackt, deren Durchmesser etwas kleiner sein muss als derjenige des Käses, damit die Rinde die gewünschten Wellen erhält. Als Letztes wird die Rinde des Käses gewaschen. Nach Abschluss des Verpackungsvorgangs darf die Schachtel nicht verunreinigt sein.

### Artikel 19 Lagerung

Die *Vacherins Mont-d'Or* in Schachteln werden in Kühlräumen bei einer Temperatur von 0 bis 5° C gelagert.

### Artikel 20 Verkauf

Die Verkaufsperiode dauert von September bis April.

## Abschnitt 4 Test des Endprodukts

### Artikel 21 Bewertungssystem für den Käse

<sup>1</sup> Anhand der Einschätzungstabelle wird beurteilt, ob sich die Käse eines Postens für den Verkauf unter der Bezeichnung *Vacherin Mont-d'Or* eignen.

<sup>2</sup>

| Kriterien               | Beschreibung  | Note |
|-------------------------|---|------|
| Präsentation, Schachtel | Format, Sauberkeit, Verpackung                          | 4    |
| Rinde                   | Aussehen, Farbe   | 4    |
| Teig                    | Farbe, Textur   | 6    |
| Geschmack und Aroma     | leicht salzig, geprägt von einer Note nach Fichtenrinde | 8    |
| Total                   |   | 22   |

<sup>3</sup> Eine Bewertung mit Halbpunkten ist möglich. Bei einem Resultat unter 16 Punkten darf der betreffende Posten nicht unter der Bezeichnung *Vacherin Mont-d'Or* vermarktet werden. Deklassierten Käsen wird auf der Kante der Vermerk "2. Wahl" mit einem Feuchstempel aufgedruckt, wobei diese Aufschrift mindestens so gross sein muss wie die Sachbezeichnung. Die deklassierten Käse gelangen ohne Deckel mit einer Plastikfolie in den Verkauf. Sie werden mit der Sachbezeichnung "Weichkäse" gekennzeichnet. Der Name des Herstellers hat auf der Etiketke zu stehen.

<sup>4</sup> Die Zertifizierungsstelle ernennt auf Vorschlag der gesuchstellenden Gruppierung eine Taxationskommission. Diese besteht aus 4 bis 6 Personen, worunter sich mindestens ein Vertreter jedes Branchenpartners befinden muss.

<sup>5</sup> Einmal pro Monat tritt die Taxationskommission zusammen, um zufällig in den Kellerlokalen ausgewählte Käse sämtlicher Hersteller zu beurteilen.

## Abschnitt 5 Etikettierung und Zertifizierung

### Artikel 22 Etikettierung und Aufmachung

<sup>1</sup> Die *Vacherins Mont-d'Or* müssen obligatorisch in Schachteln oder Halbschachteln aus Fichtenrinde verkauft werden. Bei den kleinen und halben *Vacherins Mont-d'Or* ist eine Vermarktung ohne Schachteldeckel möglich. Die Schachtel kann mit einer Plastikfolie über oder unter dem Deckel umhüllt werden.

<sup>2</sup> Der Deckel der Schachtel muss das gemeinsame unten abgebildete Logo *Vacherin Mont-d'Or* aufweisen und den Namen oder die Firma des Herstellers bzw. des Affineurs erwähnen. Die Schachtel ist entweder mit einer Brandmarke oder einer Etikette zu kennzeichnen. Für die Ortsreserven ist der Feuchtstempel zulässig. Bei den kleinen *Vacherins Mont-d'Or* ist das Logo auf der Verpackungsfolie jeder Einheit anzubringen.



<sup>3</sup> Das Logo kann in der Mitte mit folgenden zusätzlichen Angaben oder grafischen Zeichen ergänzt werden:

- a) Adresse des Herstellers bzw. Affineurs und gegebenenfalls Name, Firmenname sowie Adresse des Importeurs oder Aufbereiters (wenn Missverständnisse ausgeschlossen sind, genügt der Name der Ortschaft). Diese Vermerke müssen mit den Verarbeitungs- und/oder dem Affinageverfahren in Zusammenhang stehen; insbesondere müssen die Ortsbezeichnungen mit dem tatsächlichen Herstellungs- und/oder Affinageort übereinstimmen.
- b) Marken und grafische Zeichen.

#### **Artikel 23** Rückverfolgbarkeit

<sup>1</sup> Die Kaseinmarke und die Kennzeichnung der Schachteln stellen die zentralen Elemente der Rückverfolgbarkeit dar.

<sup>2</sup> Die Nummer des Herstellers (Zulassungsnummer), des Käsepostens sowie der Ausgangswoche sind auf die Schachtel aufzudrucken.

#### **Artikel 24** Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in einem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch beschrieben.