



Pflichtenheft

Gruyère

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 6. Juli 2001 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 27. Mai 2014, 11. März 2015 und vom 14. Dezember 2015.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Geltungsbereich

Das vorliegende Pflichtenheft enthält die Vorschriften zur Gewährleistung der Echtheit und zur Förderung der Qualität des *Gruyère*, sowie die mit der Bezeichnung *Gruyère* und *Gruyère d'Alpage* verbundenen Anforderungen. Sind die Bestimmungen dieses Pflichtenhefts strenger als diejenigen bezüglich Qualitätssicherung, gelten die Ersteren.

Art. 2 Name und Schutz

¹ *Gruyère*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB). Auch die Übersetzungen dieser Bezeichnung unterstehen dem vorliegenden Pflichtenheft.

² Die Bezeichnung *Gruyère d'Alpage* wird ebenfalls durch das vorliegende Pflichtenheft geregelt, wobei die Bestimmungen der Artikel 30 bis 36 vorrangig anwendbar sind.

Art. 3 Geografisches Gebiet

¹ Das geografische Gebiet des *Gruyère* umfasst die Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura sowie die Gemeinden des Verwaltungskreises Jura Bernois und die bernischen Gemeinden Ferenbalm, Guggisberg, Mühleberg, Münchenwiler, Rüscheegg und Schwarzenburg unter Ausschluss des geografischen Gebiets der ehemaligen Gemeinde Albligen.

² Das geografische Gebiet des *Gruyère* umfasst die nachfolgend aufgeführten Käsereien, deren Milcheinzugsgebiet in den Karten in Anhang II festgelegt ist:

Kanton Aargau: Vorderwald;

Kanton Bern: Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken, Trubschachen, Vorderfultigen, Werdthof;

Kanton Luzern: Rain;

Kanton Solothurn: Selzach, Reckenkien;

Kanton St. Gallen: Gebertingen;

Kanton Schwyz: Vorderberg, Steinen;

Kanton Zug: Alosen, Hinterberg.

³ Die Einzugsgebiete gemäss Absatz 2 umfassen alle Betriebe, die ihre Milch am 30. April 1999 an die obgenannten Käsereien lieferten. Ihr geografisches Gebiet (s. Anhang II) ist durch die am weitesten von der jeweiligen Käserei entfernt liegenden Betriebe abgegrenzt.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 4 Mindestalter des Produkts

Bei der Auslagerung aus dem Reifungskeller, der sich in der Schweiz zu befinden hat, muss der *Gruyère* mindestens 5 Monate alt sein. Die festgelegte Dauer gilt jeweils für das Durchschnittsalter eines Postens.

Art. 5 Physikalische und organoleptische Merkmale

¹ Form und Aussehen: Der *Gruyère* ist ein runder Laib mit geschmierter, körniger, einheitlich bräunlicher und gesunder Rinde. Er muss eine normale Grösse haben und gut proportioniert sein. Die Järbseite ist leicht konvex.

Höhe: 9.5 - 12 cm

Durchmesser: 55 - 65 cm

Gewicht: 25 - 40 kg

² Lochung: Löcher sind erwünscht aber nicht unerlässlich. Sie sollten mehrheitlich einen Durchmesser von 4 – 6 mm haben. Vereinzelte kleine Risse sind erlaubt.

³ Teig: Der Teig fühlt sich fein und leicht feucht an. Er ist geschmeidig, mittelfest und wenig brüchig. Seine gleichmässig elfenbeinerne Farbe ändert sich mit den Jahreszeiten.

⁴ Geschmack: Neben dem mehr oder weniger salzigen Grundton dominieren fruchtige Geschmacksrichtungen, die aus dem Zusammenspiel zwischen Milchsäuregärung und Schmiere entstehen. Der Geschmack kann je nach dem „Terroir“ variieren.

⁵ Der *Gruyère* muss gut lagerbar sein, damit er den Reifezustand ohne Qualitätsverlust erreicht.

⁶ Diese Anforderungen gelten für jeden einzelnen Laib.

Art. 6 Chemische Merkmale

Fett in der Trockenmasse: 49 – 53 %

Wasser: 34.5 – 36.9 %

Salz: 1.1 – 1.7 %

Diese Anforderungen gelten für jeden Posten bei der Taxation.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

A. Produktion

I Fütterung

Art. 7 Siloverbot

In den Betrieben, die Milch zur Herstellung von *Gruyère* produzieren, ist die Aufbereitung und Verabreichung von Silofutter jeglicher Art verboten. Vorbehalten sind dabei die Vorschriften von Anhang I und Artikel 15.

Art. 8 Zusammensetzung der Futterrationen

70 % der Futterrationen für das Milchvieh, in Trockensubstanz (TS) ausgedrückt, müssen von der betriebseigenen Futterbasis stammen.

Art. 9 Während der Grünfütterungsperiode erlaubte Futtermittel

¹Ausser Gras sind während der Grünfütterungsperiode die folgenden Futtermittel erlaubt:

- a) Grünroggen, Hafer und Grünmais.
- b) Mischungen mit Wicken, Raps, Rübsen und ähnlichen Jahresfutterpflanzen.
- c) Rohe, saubere, nicht keimende und nicht verfaulte Kartoffeln, sowie sauberes und gesundes Kernobst, insgesamt nicht mehr als 10 kg pro Kuh und Tag.
- d) Gehackter Mais, Blätter und Köpfe frischer Rüben. Diese Futtermittel sind innerhalb von 24 Stunden nach dem Schnitt zu verfüttern.

²Nach dem 1. Dezember dürfen die unter den Buchstaben a und b genannten Futtermittel nicht mehr verwendet werden.

Art. 10 Während der Grünfütterungsperiode erlaubte Ergänzungsfuttermittel

Neben Heu, Emd und Stroh sind folgende Ergänzungsfuttermittel erlaubt:

- a) Weizenkleie, getrockneter Obsttrester, Rübentrockenschnitzel, getrockneter und nicht wiederbefeuchteter Biertreber, Getreidespelzen, Haferflaum.
- b) Künstlich getrocknetes Grünfutter (Gras, Grünmais und Grünschnittgetreide) in Form von gehacktem Trockenfutter, von Würfeln oder Briketts, sowie getrocknete Maiskolbenreste.

Art. 11 Grundfutter während der Trockenfütterungsperiode

¹Das als Grundfutter dienende Heu und Emd muss gesund, nicht übermässig gegoren und nicht verfault sein.

²Die Aufbereitung als Rundballen und Quader ist nur erlaubt, wenn diese auf einer trockenen Fläche sowie vor Regen und Kondensation geschützt gelagert werden.

³Im Bedarfsfall kann dem Vieh auch sauberes Stroh guter Qualität verfüttert werden.

⁴Als Konservierungsmittel für Grundfutter ist ausschliesslich Kochsalz (NaCl) erlaubt.

Art. 12 Während der Trockenfütterungsperiode erlaubte Ergänzungsfuttermittel

¹Während der Trockenfütterungsperiode dürfen die folgenden Ergänzungsfuttermittel verabreicht werden:

- a) Halbzucker- und Zuckerrüben sowie Karotten, insgesamt nicht mehr als 15 kg pro Kuh und Tag. Diese Wurzeln müssen sauber und gesund sein.
- b) Gesäuberte, entkeimte, gesunde und nicht treibende Kartoffeln, sowie sauberes und gesundes Kernobst, insgesamt nicht mehr als 10 kg pro Kuh und Tag. Die Kartoffeln müssen dem Vieh roh verabreicht werden. Zur Verhinderung des Keimens von Futterkartoffeln dürfen nur für Speisekartoffeln zugelassene Produkte in derselben Dosierung verwendet werden.
- c) Getrockneter Obsttrester, Rübentrockenschnitzel, getrockneter und nicht wiederbefeuchteter Biertreber.
- d) Melassefuttermittel (mit einem Trägerstoff vermischte Melasse).

²Zerschnittene Rüben sind täglich aufzubereiten; die Vermischung mit gehacktem Trockenfutter auf einer sauberen Fläche ist erlaubt. Rübenschnitzler und andere Instrumente müssen sauber gehalten werden.

Art. 13 Kraftfutter

¹ Als Kraftfutter können den Milchkühen folgende Futtermittel verabreicht werden:

- a) Futtergetreide, Weizenkleie und die übrigen Müllereinebenprodukte einwandfreier Qualität.
- b) Künstlich getrocknetes Gras, das nicht überhitzt wurde, sowie getrocknete Kartoffeln.
- c) Ölsaatkuchen, Extraktionsschrot und Feldbohnen; die Tagesration bei Extraktionsschrot von Raps-, Mohn- und Baumwollsaat darf 500 g pro Kuh nicht überschreiten.
- d) Fertigmischungen aus den unter den Buchstaben a, b und c erwähnten Futtermitteln, sowie im Handel erhältliche Futtermittel für Milchkühe.

²Kraftfutter darf nicht befeuchtet oder in flüssiger Form verabreicht werden. Es ist im gesäuberten Futtertrog, entweder allein oder unmittelbar vor der Verfütterung mit Wurzeln, Kartoffeln, gehäckseltem Heu, Heugras oder Getreidespelzen vermischt, zu verfüttern.

Art. 14 Während des ganzen Jahres verbotene Futtermittel

¹Die Verfütterung von Silage, Harnstoffharnstoffhaltigen Produkten, sowie von Mehl und Proteinkonzentraten tierischen Ursprungs ist verboten.

²Als Silage im Sinn des vorliegenden Pflichtenhefts gelten auch Rübenschnitzel und –blätter, gehackter Mais, Erbsenblätter, Biertreber, gebundene Futterballen und andere, während mehr als einer Woche an einem behelfsmässigen Ort gelagerte Futtermittel.

³Dem Silofutter gleichgestellt sind feuchter Körnermais und weiteres mit Propionsäure, andern Zusatzstoffen oder auf irgendeine andere Weise behandeltes, feuchtes Getreide.

Art. 15 Ausnahme vom Siloverbot

Ausnahmsweise kann dem Jungvieh Maissilage verfüttert werden, wenn es getrennt von den Kühen gehalten und auch das entsprechende Futter getrennt und entfernt genug gelagert wird. Nach Anhörung der Zertifizierungsstelle bewilligt die Branchenorganisation die Ausnahmen im Einvernehmen mit dem Milchkäufer und der Milchgenossenschaft.

II Veterinärmedizinische Behandlungen

Art. 16 Verbot von Wachstumsförderern

Die Verwendung von Wachstumsförderern, Hormonen und ähnlichen Produkten, wie Somatotropin, ist verboten.

III Milch

Art. 17 Milchkühlung

Die Milch soll im Betrieb gekühlt und auf einer Temperatur von 12 bis 18° C gehalten werden.

Art. 18 Lieferung

¹ Die Milch muss zweimal im Tag an die Käserei geliefert werden, und zwar sofort nach dem Melken, zu den von der Käserei und der Produzentenorganisation vereinbarten Zeiten.

² Eine einmalige Lieferung pro Tag wird ausnahmsweise bei Genossenschaften erlaubt, die:

- a) schon vor dem 22. Januar 1998 nur einmal im Tag lieferten;
- b) regelmässig qualitativ guten *Gruyère* herstellten;
- c) Milch guter Qualität produzieren;
- d) die Milch nicht während mehr als 1 1/2 Stunden transportieren, und
- e) sie bei einer Temperatur von 12 bis 18° C lagern.

³ Die betreffenden Genossenschaften dürfen auf keinen Fall andere Milch nur einmal im Tag einsammeln.

⁴ Diese Regeln gelten analog für einzelne Produzenten.

Art. 19 Milch zur *Gruyère*-Produktion

Für die *Gruyère*-Produktion wird Milch verwendet, die ohne Silofutter produziert wird und den folgenden Kriterien entspricht:

- a) ihre Zusammensetzung wurde, ausser der Anpassung des Fettgehalts, nicht verändert;
- b) sie wurde weder erhitzt noch einer Behandlung mit derselben Wirkung unterzogen;
- c) sie wurde nicht mit Milch anderer Tierarten vermischt.

Art. 20 Qualitätskriterien bei der Lieferung

Die Qualitätsnormen der Milch bei der Lieferung beruhen auf folgenden Analysen: Vorbebrütete Reduktase, Säuregrad nach Inkubation, Nachweis der Propion- und Buttersäurebakterien. Das Verfahren und die Normen sind im Kontrollhandbuch beschrieben.

B. Herstellung von *Gruyère*

Art. 21 Allgemeine Grundsätze

¹ Der *Gruyère* wird nach den lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren hergestellt.

² Die Milch muss ausschliesslich von Produzenten stammen, die der jeweiligen Käserei angeschlossen sind. Das Einzugsgebiet einer Käserei beträgt höchstens 20 km.

³ Die Käseimilch darf nicht behandelt worden sein. Es darf sich kein Apparat zur Zentrifugalentkeimung, Ultrafiltration oder Mikrofiltration im Fabrikationslokal befinden.

⁴ Der Milch werden Betriebskulturen und Lab beigelegt. Gegebenenfalls können die Sirtenkulturen durch Milchkulturen ergänzt werden. Zugelassen sind die Kulturen RMK 202, 203, 280, 291 und 292 der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM), sowie alle aus dem geografischen Gebiet des *Gruyère* stammenden und von der Branchenorganisation genehmigten neuen Kulturen.

⁵ Die Zugabe von Sirtenrahm ist verboten.

⁶ Es dürfen keine Zusatzstoffe verwendet werden.

Art. 22 Einrichtungen

¹ Die Mechanisierung der verschiedenen Herstellungs- und Reifungsphasen darf die traditionellen Merkmale des Produkts nicht beeinträchtigen.

² Die Kapazität der Einrichtungen muss dem zu verarbeitenden Milchvolumen angepasst sein. Insbesondere darf ein Kessi innerhalb von 24 Stunden nur einmal für die Herstellung von *Gruyère* verwendet werden. *Gruyère* muss im ersten Fabrikationsgang des Arbeitstages hergestellt werden.

³ Bei neuen Verfahren und Einrichtungen zur Herstellung und Reifung muss anhand wissenschaftlicher, technischer und praktischer Versuche belegt werden, dass sie die typischen Merkmale des Produkts nicht beeinträchtigen.

⁴ Die Milch muss in offenen Kupferkessi mit einem nutzbaren Fassungsvermögen von höchstens 6'600 Litern verarbeitet werden.

⁵ Die Verwendung geschlossener Kessi und/oder solcher mit einem nutzbaren Fassungsvermögen über 6'600 Liter ist ausnahmsweise erlaubt, wenn die folgenden Bedingungen kumulativ erfüllt sind:

- a) sie wurden schon vor dem 22. Januar 1998 verwendet;
- b) die Qualität des damit hergestellten *Gruyère* ist gut.

⁶ Beim Ersatz der Einrichtungen wird die Ausnahmegewilligung hinfällig.

Art. 23 Vorbereitung und Reifung der Milch

¹ Die Verarbeitung im Kessi muss spätestens 18 Stunden nach dem letzten Melken erfolgen. Sie kann höchstens für eine einem halben Laib entsprechende Menge auf den nächsten Tag verschoben werden.

² Aufbereitung die Milch des ersten Melkens wird bis zum Eintreffen derjenigen des zweiten Melkens in Kupferkessi oder in Wannen bei einer Temperatur zwischen 12 und 18° C aufbewahrt. Der Milch des ersten Melkens können Milchsäurebakterien beigefügt werden, um den Reifungsbeginn zu begünstigen.

³ Behandlung der Kessimilch: die Milch des zweiten Melkens wird mit derjenigen des ersten Melkens vermischt. Ein Teil der Milch des zweiten Melkens wird entrahmt, um den Fettgehalt der Kessimilch den Normen für *Gruyère* anzupassen. Es ist nur eine natürliche oder mechanische Entrahmung erlaubt. Die Zentrifugation ist nur bei frischer Milch zulässig.

Art. 24 Einlaben und Verarbeitung im Kessi

Das Lab wird bei einer Temperatur von ca. 31° C zugegeben; die Gerinnung dauert 30 - 50 Minuten. Die beiden Parameter werden abhängig von den Einrichtungen und der gewünschten Konsistenz des Bruchs gewählt. Die Bearbeitung im Kessi (Zerschneiden des Bruchs, Rühren, Erwärmen) ist dem Ermessen des Herstellers überlassen. Sie muss einen weichen, geschmeidigen Teig ergeben, der genügend Trockenmasse enthält. Um die richtige Reifung des Bruchkorns und die Selektion der Bakterienflora zu gewährleisten, muss auf eine Temperatur von 54 – 59° C erhitzt werden. Die Lactoseentfernung ist verboten.

Art. 25 Formen und Pressen

¹ Die Käsemasse wird manuell oder mechanisch in die Formen gegeben.

² Das Anbringen des Herstellungsdatums mit Ziffern aus Kasein sowie der Identitätsmarke gemäss Artikel 47 ist obligatorisch.

³ Das Pressen dauert mindestens 16 Stunden, dabei wird der Pressdruck schrittweise erhöht. Der Druck muss ausreichend sein, einen guten Zusammenhalt der Körner und ein regelmässiges Ablaufen der Molke zu gewährleisten.

Art. 26 Salzen

Nachdem der Käse aus den Formen herausgenommen wurde, wird er entweder trocken oder in einem Salzbad von über 20° Bé und einer Temperatur zwischen 12 und 20° C gesalzen.

C. Reifung

Art. 27 Reifungskeller

¹ Nach dem Salzen werden die Käse in Kellern mit einer Temperatur zwischen 12 und 18° C und einer relativen Feuchtigkeit von ungefähr 92 % gelagert. In den *Gruyère*-Reifungskellern ist ein deutlicher Ammoniakgeruch wahrzunehmen.

² Die Laibe werden auf rohe, ungehobelte Fichtenholzgestelle «*picea abies*» gelegt.

³ Die Keller müssen gelüftet werden können.

⁴ Falls nötig setzt man technische Vorrichtungen ein, um das beschriebene Kellerklima gleichmässig zu erhalten.

Art. 28 Käsepflege im Keller und Bildung der Schmiere

¹ Zu Beginn der Reifung werden die oberflächlich gesalzene Laibe während 8 bis 12 Tagen täglich abgerieben und gedreht.

² Um die Bildung der Schmiere auszulösen, werden die Laibe mit Salzwasser eingerieben.

³ Da die Schmiere für den Austausch zwischen Käse und Umgebungsluft sowie für die Ausbildung des Geschmacks und des Aromas ausschlaggebend ist, muss sie mit besonderer Sorgfalt gepflegt werden.

⁴ Die Fichtengestelle müssen regelmässig gewaschen und getrocknet werden. Es darf sich an der Oberfläche keine überschüssige Feuchtigkeit bilden (trockene Tücher, Auswechseln der Bretter). Die Verwendung von antimikrobiellen Substanzen und Farbstoffen ist untersagt.

Art. 29 Reifung

Bei der Auslagerung aus dem Reifungskeller, der sich in der Schweiz zu befinden hat, muss der *Gruyère* mindestens fünf Monate alt sein. Die Reifung muss während mindestens drei Monaten im Produktionsgebiet gemäss Artikel 3 erfolgen.

4. Abschnitt Spezifische Bestimmungen für die Herstellung, Etikettierung und Kontrolle des *Gruyère d'Alpage*

Art. 30 Schutz der Bezeichnung „alpage“

Die Verwendung der Bezeichnung „alpage“ ist in den Artikeln 30 bis 36 beschrieben.

Art. 31 Definition des Begriffs „Alp“

Unter einer Alp versteht man einen Sömmerungsbetrieb wie er in der landwirtschaftlichen Begriffsverordnung definiert ist¹.

Art. 32 Anforderungen an die Alp

¹ Die Milchproduktion und die Herstellung des *Gruyère d'Alpage* sind nur solange erlaubt als die Dauergrünflächen der Alp genügend Grundfutter für das Vieh erbringen.

² Die Milchproduktion und die Herstellung des *Gruyère d'Alpage* müssen auf einer Alp erfolgen, wobei zusätzlich die folgenden Bedingungen zu erfüllen sind:

- a) Die Bestossung muss dem Standort und der Ertragsfähigkeit der Weideflächen angepasst sein. Pro RGVE muss eine beweidbare Fläche von mindestens 50 Aren vorhanden sein. Es dürfen nicht mehr als 1,5 Schweine pro Kuh gehalten werden.
- b) Die Düngung der Weideflächen muss auf eine ausgewogene und artenreiche Zusammensetzung der Pflanzenbestände sowie eine massvolle und abgestufte Nutzungsintensität ausgerichtet sein. Zu verwenden sind in erster Linie alpeigene Dünger. Stickstoffhaltige Mineraldünger sowie flüssiger Klärschlamm und andere betriebsfremde flüssige Dünger dürfen nicht verwendet werden.
- c) Herbizide dürfen nur zur Einzelstockbehandlung eingesetzt werden.
- d) Die Sömmerungstiere müssen überwacht oder in eingezäunter Weide gehalten werden.

Art. 33 Beschreibung des Produkts

Höhe:	9 - 11.5 cm
Durchmesser:	50 - 65 cm
Gewicht:	20 - 35 kg

Art. 34 Fütterung

¹ Das Grundfutter besteht ausschliesslich aus dem Ertrag der Dauergrünflächen und stellt den Hauptteil der Viehnahrung dar.

² Die Verabreichung von nicht auf der Alp produziertem Futter (Heu, Emd, Kraftfutter) ist lediglich als Ergänzungsfutter gemäss den Empfehlungen der landwirtschaftlichen Forschungsanstalten erlaubt. Es darf nur den folgenden Zwecken dienen:

- a) Ersatz in klimatisch bedingten Ausnahmesituationen;
- b) Ausgewogenheit der Futterrationen und Erhaltung der Tiergesundheit;
- c) Ausgleich des nachlassenden Futterertrags gegen Ende der Sömmerungszeit.

¹ RS 910.91

Art. 35 Herstellung des *Gruyère d'Alpage*

¹ Die Milch muss von der Alp stammen, auf der sie zu *Gruyère* verarbeitet wird, oder von einer benachbarten Alp. Innerhalb eines natürlich begrenzten Einzugsgebiets und eines Radius von höchstens zehn Kilometern ist der Transport auf einem Fahrweg möglich.

² Die Milch kann in Becken gekühlt werden.

³ Die Käsefabrikation muss täglich erfolgen. Ein zweiter Fabrikationsgang pro Tag wird ausnahmsweise, während eines Teils der Sömmerungszeit zugelassen, wenn die standortgerechte Milchproduktion die Kapazität der Einrichtungen übersteigt. Beim Ersatz der Einrichtungen wird die Ausnahmegenehmigung hinfällig.

⁴ Die Milch darf nur auf natürliche Weise entrahmt werden.

⁵ Es dürfen nur Betriebskulturen (Molke) verwendet werden. Im Übrigen gilt Artikel 21 Absatz 4.

⁶ Bei der Erwärmung des Bruchs darf eine Temperatur von 53° bis 57° C nicht überschritten werden.

⁷ Die Verwendung von Tüchern ist obligatorisch.

⁸ Das Salzen erfolgt am Herstellungsort.

Art. 36 Rückverfolgbarkeit, Etikettierung

¹ Die Erfüllung der in den Artikeln 30 bis 35 gestellten Anforderungen muss auf den Alpen durch angemessene Kontrollverfahren (Kontrollhandbuch) gewährleistet und durch das Anbringen einer Identitätsmarke auf jedem Laib gemäss den Vorschriften von Artikel 47 ausgewiesen sein.

² Die Bezeichnung *Gruyère d'Alpage* ist obligatorisch. Der Schriftzug und das Aussehen des Kennzeichens „*Gruyère*“ müssen den Etikettierungsvorschriften von Artikel 48 entsprechen. Verboten sind Angaben, welche die Konsumenten täuschen könnten, wie Alpkäse, Käse von der Alp, vom Chalet, usw. Hingegen sind Hinweise auf die regionale Herkunft und die Angabe des Alpnamens von Amtes wegen erlaubt.

³ Bei der Käsefabrikation auf der Alp wird die Gesamtproduktion in zwei Posten aufgeteilt.

5. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 37 Grundsatz

Jeder Käse, der die Bezeichnung *Gruyère* oder *Gruyère d'Alpage* tragen soll, ist drei Bewertungen zu unterziehen:

- a) Klassierung bei der Übernahme durch den Käsehändler/Einwäger.
- b) Taxation durch die von der Branchenorganisation bezeichnete Taxationskommission.
- c) Ausgangskontrolle durch den Käsehändler/Einwäger.

Art. 38 Erste Bewertung

¹ Die erste Bewertung wird an einem Posten von 3 - 4 Monate altem Käse Laib für Laib durchgeführt.

² Es ergibt sich eine Klassierung in vor-GUB, Sekunda- und Tertiaqualität. Die beiden letzteren berechtigen nicht zur Bezeichnung *Gruyère*.

³ Die Ortsreserve wird separat kontrolliert und markiert. Sekundaqualität darf nicht in die Ortsreserve gegeben werden.

Art. 39 Zweite Bewertung oder Taxation

Die zweite Bewertung erfolgt durch eine neutrale Kommission an 4 – 5 Monate altem Käse. Dieser wird eingeteilt in Primaqualität IA (18 Punkte und mehr, 8.5 Geschmack und Teig), Primaqualität IB (16 ½, Geschmack mindestens 4) oder Sekundaqualität (s. erste Bewertung).

Art. 40 Taxationskriterien

¹ Taxiert wird aufgrund der Lochung, des Teigs, des Aromas und des Aussehens (Form und Lagerfähigkeit).

² Bei der Taxation muss auch das Vorhandensein der Kaseinmarken kontrolliert werden. Bei ungerechtfertigter Abwesenheit dieser Marken erfolgt automatisch eine Abstufung zur Sekundaqualität.

³ Taxationskriterien:

18 Punkte und mehr sowie mindestens 8.5 für Geschmack und Teig:	Qualität IA
16.5 Punkte und mehr sowie mindestens 4 für Geschmack:	Qualität IB
Darunter:	Qualität II

Qualität IA-Gruyère : erhält eine Etikette, ist für den Offenverkauf und die Vorverpackung bestimmt.

Qualität IB-Gruyère : speziell gekennzeichnet. Darf nicht offen oder vorverpackt verkauft werden. Eignet sich für Fonduemischungen oder Reibkäse.

Qualität II-Käse: wird an drei Orten mit dem Brenneisen markiert. Darf nicht mit der Bezeichnung Gruyère versehen werden und ist zum Beispiel als Schmelzkäse zu verwenden.

Qualität III-Käse: wird direkt einem speziellen Verwendungszweck zugeführt (z.B. Schweinefütterung). Er darf keinesfalls der menschlichen Ernährung dienen.

Ein Posten kann aus Laiben der Qualitäten IA, IB, II und III bestehen.

⁴ Ausgangskontrolle oder dritte Bewertung. Beim Verkauf, d.h. bei der Auslagerung, können Laibe der Qualität IA zu IB, II oder gar III herabgestuft werden. Die Laibe werden in diesem Fall gemäss den in Absatz 3 festgelegten Grundsätzen gekennzeichnet.

Art. 41 Lochung

a. Anzahl Löcher:

Unter der Voraussetzung, dass die Löcher in Bezug auf Form, Grösse und Beschaffenheit fehlerfrei sind, ergibt sich die folgende Bewertungsgrundlage:

Punkte	
5	sparsam bis blind
4,5	einige Nester und Pick
4	Risse, Pick und Nester
3,5	deutliche Risse
3	an der untersten Grenze für Primaqualität

b. Lochungsfehler

Die Punktzahl für die Lochung wird entsprechend dem Ausmass der folgenden Mängel reduziert:

- fehlerhafte Lochform;
- zu grosse Lochung (Durchmesser über 6 mm);
- andere Mängel (Pick, Nester, unsauber, etc.)

c. Ausmass der Mängel

½ Punkt für leichte Unregelmässigkeit

1 Punkt für leicht fehlerhaft

Art. 42 Teig

Punkte	
5	kein Fehler (Konsistenz, Struktur und Farbe sind einwandfrei)
4 ½	leicht fein, leicht fest
4	fein und fest
3 ½	stark fehlerhaft
3	an der untersten Grenze für Primaqualität

Art. 43 Aroma (Geruch und Geschmack)

Punkte	
5	kein Fehler (voller, ausgewogener, typischer Geruch und Geschmack)
4 ½	leicht fehlerhaft, fehlendes Aroma
4	deutlich fehlerhaft
3 ½	erfüllt die Kriterien der Primaqualität nicht

Art. 44 Äusseres, Postur und Lagerfähigkeit

Punkte	
5	kein Fehler (Äusseres, Postur und Lagerfähigkeit sind einwandfrei)
4 ½	leicht fehlerhaft
4	deutlich fehlerhaft
3 ½	stark fehlerhaft
3	an der untersten Grenze für Primaqualität

Art. 45 Taxationskommission und Rekurskommission

¹ Die Zertifizierungsstelle ernennt gemäss Vorschlag der Branchenorganisation *Gruyère*:

- a) eine aus zwei Experten zusammengesetzte Taxationskommission;
- b) eine aus drei Experten zusammengesetzte Rekurskommission für Taxationsfragen.

² Zur Eichung der Kriterien führen die Kommissionen periodisch, aber mindestens einmal jährlich, eine Blindtaxation auf Grund des Pflichtenhefts durch.

6. Abschnitt **Etikettierung und Kontrolle**

Art. 46 Rückverfolgbarkeit

¹ Der Käser muss sich jederzeit über die Milchqualität informieren und mit jedem Produzenten Kontakt aufnehmen können. Er muss immer wissen, von welchem Produzenten die zu verarbeitende Milch stammt und Zugang zum Betrieb eines jeden Lieferanten haben, um Kontrollen durchführen und bei Problemen Ratschläge erteilen zu können.

² Ein Posten entspricht der Monatsproduktion einer Käserei.

Art. 47 Identitätsmarke

Die Branchenorganisation *Gruyère* definiert eine Identitätsmarke, die auf jedem Laib anzubringen ist. Diese Marke wird von der Branchenorganisation unter der Kontrolle der Zertifizierungsstelle allen *Gruyère*fabrikanten zum gleichen Preis abgegeben. Sie ist nummeriert und gibt mindestens die Nummer der Käserei oder diejenige der Alp an. Der Preis der Identitätsmarke muss angemessen sein. Er deckt die Herstellungskosten der Marke, sowie die Kosten für Verteilung und Kontrolle, wobei auch die Verkaufsförderung und die Verteidigung der GUB *Gruyère* zu berücksichtigen sind.

Art. 48 Etikettierung

¹ Der *Gruyère* wird in Laiben vermarktet, die auf der einen den Anforderungen von Anhang III entsprechende Etikette tragen. Die zweite Seite kann ebenfalls damit versehen oder frei gelassen werden. In Bezug auf die Verwendung der Järbseite werden keine Vorschriften gemacht. Die Akteure der Branche können nach Ermessen darüber verfügen.

² Das für die Vorverpackung zu verwendende Kennzeichen ist im Anhang III des vorliegenden Pflichtenhefts dargestellt.

³ Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Streichschmelzkäse und Fertig-Fondue können den Namen *Gruyère* in Verbindung mit der Sachbezeichnung nur unter folgenden Voraussetzungen tragen:

- a) Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, und Streichschmelzkäse können den Namen *Gruyère* zusammen mit der Sachbezeichnung tragen, wenn die für die Schmelzung verwendete Mischung ausschliesslich *Gruyère* enthält.
- b) Im Fertig-Fondue muss die Käsemischung mindestens zur Hälfte aus *Gruyère* bestehen.
- c) Die Angabe des Namens *Gruyère* muss in derselben Farbe erfolgen und darf nicht grösser sein als die Sachbezeichnung.
- d) Die gemeinsame Kennzeichnung von Anhang III darf nicht verwendet werden.

Art. 49 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES Nr. 054.

² Die Kontrollverfahren sind im Kontrollhandbuch *Gruyère* beschrieben und gelten für alle Unternehmen der Branche.

Bestimmungen für die Sommerproduktionszone, mit Ausnahme der Alproduktion

Sommerkäsereien, Alproduktion ausgenommen

Art. 1 Grundsatz

Die Artikel 2 bis 4 dieses Anhangs gelten für Betriebe, die nur im Sommer Milch für die Herstellung von *Gruyère* produzieren, weil die Silofütterung im Winter die Qualität beeinträchtigen könnte.

Art. 2 Einschränkungen am Ende der Silofütterungsperiode

¹ Die Milchproduzenten in der Sommerproduktionszone von *Gruyère* dürfen spätestens ab 31. März keine Silage mehr verfüttern. Sie können mit dem Milchverwerter ein früheres Datum vereinbaren. Die Wartefrist zwischen dem Ende der Silofütterung und dem Beginn der Käsefabrikation muss in jedem Fall mindestens vier Wochen betragen.

² Das am festgelegten Datum in angebrochenen Silos verbleibende Futter muss sofort zu Kompost verarbeitet, untergepflügt oder verkauft werden. Das Futter nicht angebrochener Silos darf bis zum Beginn der nächsten Trockenfütterungsperiode aufbewahrt werden, was dem Milchinspektor jedoch zu melden ist.

Art. 3 Reinigung

¹ Sobald kein Silofutter mehr verwendet wird, müssen die Silos, der Futterplatz, die Futterkrippen und die für die Fütterung verwendeten Geräte gereinigt werden. Frühestens 8 Tage und spätestens 4 Wochen nach der letzten Verabreichung von Silofutter sind auch die Ställe und die Stallgeräte gründlich zu reinigen. In den Freilaufställen mit Tiefstreu muss der Mist vollständig entfernt werden, und zwar ebenfalls frühestens 8 Tage und spätestens 4 Wochen nach dem Ende der Silofütterung oder, in den Fällen nach Artikel 2, Absatz 1, spätestens am 15. April.

² Vor Wiederbeginn der Käseproduktion sind die Ställe zu reinigen und nötigenfalls zu desinfizieren.

Art. 4 Schlusskontrolle

Der Käser sorgt für die fristgerechte Beendigung der Silofütterung und die vorschriftsgemässe Reinigung der Ställe. Er führt diese Kontrolle zusammen mit den von der Branchenorganisation bezeichneten Kontrolleuren durch. Der Inspektor überwacht die Kontrollen lediglich, ausser wenn der Käser allein nicht in der Lage ist, alle Betriebe seines Einzugsgebiets fristgerecht zu kontrollieren.

Beschreibung des geografischen Gebiets mit *Gruyère*-Produktion in der Deutschschweiz

Grundlagen bilden jeweils die *Landeskarten der Schweiz* im Massstab 1: 25'000 des Bundesamts für Landestopographie (in Klammern hinter dem Käseireinamen jeweils die Nummer, der Titel sowie das Erscheinungsjahr der Karte).

Kanton Bern:

1. Käserei Häuslenbach (1168, Langnau, 1993 / 1167, Worb, 1993)
2. Käserei Höfen (1207, Thun, 1993)
3. Käserei Niederstocken (1207, Thun, 1993)
4. Käserei Werdtthof (1146, Lyss, 1968)
5. Käserei Trubschachen-Unterdorf (1188, Eggwil, 1993 / 1168, Langnau, 1993)
6. Käserei Berken (1108, Murgenthal, 1994)
7. Käserei Fritzenhaus (1148, Sumiswald, 1994)
8. Käserei Vorderfultigen (1186, Schwarzenburg, 1954)

Kanton Solothurn:

9. Käserei Selzach (1106, Moutier, 1994/96 / 1107, Balsthal, 1994 / 1126, Büren a.A., 1994 / 1127, Solothurn, 1994)
10. Käserei Reckenkien (1087, Passwang, 1994)

Kanton Aargau:

11. Käserei Iselishof-Vordemwald (1108, Murgenthal, 1994)

Kanton St. Gallen:

12. Käserei Gebertingen (1113, Ricken, 1998)

Kanton Schwyz:

13. Käserei Vorderberg (1132, Einsiedeln, 1998)
14. Käserei Steinen (1151, Rigi, 1994 / 1152, Ibergereg, 1999)

Kanton Luzern:

15. Käserei Rain (1130, Hochdorf, 1994)

Kanton Zug:

16. Käserei Alosen (1132, Einsiedeln, 1998)

17. Käserei Hinterberg (1151, Rigi, 1994 / 1131, Zug, 1994)

Gemeinsame Etikettierungsvorschriften



¹ Die Verwendung der Marke mit dem Alphornbläser und des Worts „Switzerland“ im Balken unterhalb der Bezeichnung „Le Gruyère“ ist fakultativ.

² Die für die Bezeichnung „Le Gruyère“ zugelassenen Farben sind: schwarz (Pantone black), weiss (Pantone white), blau (Pantone 287c) und rot (Pantone 186). Die Hintergrundfarbe muss ästhetisch zu den Farben der Schrift passen.

³ Die auf den Käselai ben angebrachte Etikette muss auf mindestens der Hälfte der Fläche die in Absatz 1 erwähnte Bezeichnung *Gruyère* tragen. Die Schrift dieser Bezeichnung muss mindestens doppelt so gross sein wie die andern Angaben auf der Etikette. Diese letzteren dürfen sich ausschliesslich auf die Herkunft des Käses, auf das Unternehmen, das den Käse in und von der Schweiz aus vertreibt, und/oder auf Details zur Reifung beziehen.

⁴ Die Etikette auf der Vorverpackung muss die Vorschriften dieses Anhangs enthalten.

⁵ Die Schrift der Bezeichnung *Gruyère* muss mindestens doppelt so gross sein wie die andern Angaben. Diese letzteren dürfen sich ausschliesslich auf die Herkunft des Käses, auf das Handelsunternehmen und/oder auf Details zur Reifung beziehen.

⁶ Beim Verkauf von *Gruyère* als Reibkäse (in Beuteln oder geschmolzen) sind dieselben Grundsätze zu beachten. Die Bezeichnung *Gruyère* muss auf jeden Fall die Vorschriften dieses Anhangs enthalten. Die Schrift muss mindestens doppelt so gross sein wie die andern Angaben.