



# Pflichtenheft

## *Vacherin Mont-d'Or*

eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung des Bundesamts für Landwirtschaft vom 7. Mai 2003, geändert durch die Verfügungen vom 5. Januar 2006, 1. April 2008, 12. April 2010, 27. Mai 2014 und 21. Oktober 2014.

### 1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

**Art. 1** Name und Schutz

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

**Art. 2** Geografisches Gebiet

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

- a. den Bezirk Jura-Nord vaudois mit Ausnahme der folgenden Gemeinden: Belmont-sur-Yverdon, Bioley-Magnoux, Chamblon, Champvent, Chavannes-le-Chêne, Chêne-Pâquier, Cheseaux-Noréaz, Cronay, Cuarny, Démoret, Donneloye, Ependes, Essert-Pittet, Method, Molondin, Montagny-près-Yverdon, Orzens, Pomy, Rovray, Suchy, Suscévaz, Treycovagnes, Ursins, Valeyres-sous-Montagny, Valeyres-sous-Ursins, Villars-Epeney, Yverdon-les-Bains, Yvonand;
- b. den Bezirk Morges mit Ausnahme der folgenden Gemeinden: Denges, Echandes, Préverenges;
- c. die folgenden Gemeinden des Bezirks Gros de Vaud: Bettens, Bournens, BousSENS, Daillens, Lussery-Villars, Mex, Penthaz, Penthaz, Sullens, Vufflens-la-Ville;
- d. die folgenden Gemeinden des Bezirks Nyon: Longirod, Marchissy, St-George;
- e. die Alpen der Gemeinden Bassins, Le Vaud, Arzier und St-Cergue sowie
- f. 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.

### 2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

**Art. 3** Physische Eigenschaften

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

Höhe: 3 – 5 cm

Umreifung: Der Käse wird mit einem Reifen aus Fichtenbast aus dem geografischen Gebiet stammend eingefasst.

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

Klein oder mini: 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.

#### **Art. 4** Chemische Eigenschaften

Wassergehalt: 500 bis 575 g/kg

Wassergehalt im entfetteten Käse: mindestens 650 g/kg

Fettgehalt: 490 bis 549 g/kg Trockenmasse

Salzgehalt: 10 bis 20 g/kg

#### **Art. 5** Organoleptische Eigenschaften

Textur: Der Teig ist weich, geschmeidig, leicht fliegend und von elfenbeingelber Farbe.

Geschmack: Der Geschmack ist leicht salzig und wenig säuerlich. Er zeichnet sich durch ein Holz- und Fichtenharzaroma aus, das vom Reifen und von der Schachtel herrührt.

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

#### **A. Produktion**

##### **Art. 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.

##### **Art. 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> Die Bestimmungen in Absatz 1 gelten nur für Milchkühe in der Produktionsperiode von *Vacherin Mont-d'Or* und sind unter Berücksichtigung der folgenden Bedingungen anwendbar:

Die Fütterung von Silage an Milchkühe ist zulässig, wenn deren Milch nicht für die Herstellung von *Vacherin Mont-d'Or* bestimmt ist. Steigt ein Betrieb in die Milchproduktion zur Herstellung von *Vacherin Mont-d'Or* ein oder nimmt diese wieder auf, ist die Silagefütterung spätestens zehn Tage vor der Lieferung der Milch an die Käserei einzustellen.

**Art. 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.

**Art. 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***

**Art. 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 Veredler keinen ähnlichen Käse herstellen, der mit einem Reifen aus Fichtenbast umspannt und in einer Tannenhholzschachtel verkauft wird.

**Art. 11** Produktionsvorschriften für die Käser

<sup>1</sup> Die Käsereien müssen durch ein zugelassenes Organ entsprechend den Qualitätssicherungsnormen zertifiziert sein.

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

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

**Art. 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.

**Art. 13** Erhitzung der Milch

<sup>1</sup> Die Milch wird bei einer Temperatur von mindestens 62° C während 15 Sekunden oder unter gleichwertigen Bedingungen (Temperatur/Zeitspanne) erhitzt.

<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.

**Art. 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.

**Art. 15** Herstellungsverfahren

<sup>1</sup> Die gesamte Abendmilch ist zu filtrieren und über Nacht bei folgenden Temperaturen zu lagern:

- 4 bis 15° C bei einer Verarbeitung spätestens 20 Stunden nach dem Abendgemelk, das der Herstellung vorangeht;
- 4 bis 13° C bei einer Verarbeitung zwischen 20 bis 24 Stunden nach dem Abendgemelk, das der Herstellung vorangeht;

<sup>2</sup> Das Einlaben hat spätestens 24 Stunden nach dem Abendgemelk, das der Herstellung vorangeht, 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 Fichtenbast, der durch ein Gummiband oder einen Holzstift zusammengehalten wird. Die Reifen werden durch Eintauchen in mindestens 90° C heisses Wasser während 30 Minuten behandelt oder einer gleichwertigen thermischen Behandlung unterzogen.

<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 22° Bé während maximal 4 Stunden bei einer Temperatur von 12 bis 20° C und einem Säuregrad von höchstens 7 bis 20° SH.

### C. Reifung und Veredlung

**Art. 16** Produktionsvorschriften für die Veredler

<sup>1</sup> Die Veredlungsbetriebe müssen durch ein zugelassenes Organ entsprechend den Qualitätssicherungsnormen zertifiziert sein.

<sup>2</sup> Die Ausbildung der Veredler 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 Veredlungslokalen veredelt werden.

#### **Art. 17** Veredlungsverfahren

<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 Veredlung dauert mindestens 17 Tage bei einer Temperatur von 6 bis 16° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von mindestens 85 %. In der ersten Veredlungswoche darf die Temperatur jedoch nicht unter 9° C sinken.

#### **Art. 18** Abfüllen in die Schachtel

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

<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 Fichte 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.

<sup>3</sup> Der Abstand zwischen dem Oberrand des *Vacherin Mont-d'Or* und dem Oberrand der Schachtel beträgt höchstens 15 mm.

#### **Art. 19** Lagerung

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

#### **Art. 20** Verkauf

Die Verkaufsperiode dauert von September bis April.

### **4. Abschnitt Test des Endprodukts**

#### **Art. 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.

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 Feuchtstempel 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 Etiketle 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.

## 5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

### Art. 22 Etikettierung und Aufmachung

<sup>1</sup> *Vacherin Mont-d'Or* ist nach dem Einkellern in Schachteln oder Halbschachteln mit folgenden Eigenschaften zu vermarkten:

- Fichtenholz aus dem geografischen Gebiet stammend;
- Dimensionen: Dicke des Deckels höchstens: 6 mm  
Dicke des Bodens höchstens: 7 mm  
Höhe der Kanten höchstens: 6 cm  
Dicke der Kanten höchstens: 1,5 mm

<sup>2</sup> Neben den in Artikel 3 beschriebenen Formen kann *Vacherin Mont-d'Or* auch folgende Formate aufweisen:

- Halber *Vacherin Mont-d'Or* von 260 bis 350 g,
- Vorproportionierter *Vacherin Mont-d'Or* von 150 bis 300 g.

*Vacherin Mont-d'Or* der Grössen «klein» und «mini» sowie der halbe *Vacherin Mont-d'Or* werden ohne Schachteldeckel vermarktet. Vorproportionierter Käse muss in Schachteln aus Fichte und unter Berücksichtigung der Rückverfolgbarkeit vermarktet werden. Käse, der in den Selbstbedienungsverkauf gelangt, muss jeweils mit einer Etiketle, die die Rückverfolgbarkeit des Postens gewährt, versehen sein.

<sup>3</sup>Die Schachtel muss das gemeinsame unten abgebildete Logo *Vacherin Mont-d'Or* und den Namen oder die Firma des Herstellers bzw. des Veredlers aufweisen. Die Schachtel ist entweder mit einer Brandmarke oder einer Etikette zu kennzeichnen. Für die Ortsreserven ist der Feuchtstempel zulässig.



<sup>4</sup>Das Logo kann in der Mitte mit folgenden zusätzlichen Angaben oder grafischen Zeichen ergänzt werden:

- a. Adresse des Herstellers bzw. Veredlers und gegebenenfalls der Name oder Firmenname. Diese Vermerke müssen mit den Verarbeitungs- und/oder dem Veredlungsverfahren in Zusammenhang stehen; insbesondere müssen die Ortsbezeichnungen mit dem tatsächlichen Herstellung- und/oder Veredlungsort übereinstimmen.
- b. Marken und grafische Zeichen.

**Art. 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 oder auf die Etikette, die auf die Plastikfolie geklebt wird, aufzudrucken.

**Art. 24** Zertifizierungsstelle

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

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