



Tête de Moine, Fromage de Bellelay

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 19. Januar 2001 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch Verfügung vom 16. Juli 2003.

Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1 Name und Schutz

Tête de Moine, Fromage de Bellelay, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

Artikel 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet umfasst das Berggebiet und das darin eingeschlossene Sömmerungsgebiet der Bezirke Freiberge, Pruntrut, Moutier und Courtelary, die Gemeinde Saulcy sowie die Parzelle der Käserei Courgenay¹.

Abschnitt 2 Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 3 Physische Eigenschaften

Rohmaterial:	Rohmilch
Form:	zylinderförmiger Laib oder sehr leicht gewölbt
Rinde:	fest, geschmiert, körnig, feucht und gesund
Farbe:	rotbraun
Höhe:	höchstens 70 bis 100 Prozent des Durchmessers
Durchmesser:	10 – 15 cm
Gewicht:	0,7 – 2 kg
Lochung:	1 bis 8 mm, eher selten, kleine isolierte Schlitz
Teig / Textur:	fein, geeignet zum Schaben und Schneiden, gelb bis elfenbeinerne Farbe, homogen, leicht feucht und klebend, geschmeidig. Der Teig schmilzt schnell im Mund.

¹ Gemeinde Courgenay, Courtemblinstrasse 9 und 7, Grundbuchblattnummer 0356

Fettgehalt:	mindestens 510 g/kg und höchstens 540 g/kg Fettgehalt in der Trockenmasse (FiT), vorzugsweise im Durchschnitt 525 g/kg und mindestens 315 g/kg Fettgehalt im Käse.
Wassergehalt:	Wassergehalt im entfetteten Käse: 550 bis 620 g/kg (wff).
Salz:	mindestens: 15 g/kg Käse höchstens: 25 g/kg Käse
Zusätze und Zutaten:	keine
Schabbarkeit:	Die Rosetten, welche mit einer Girolle oder einem ähnlichen Gerät hergestellt wurden, müssen kompakt bleiben.
Rosetten:	Der <i>Tête de Moine, Fromage de Bellelay</i> wird in der Regel nicht geschnitten, sondern mit der Girolle oder einem ähnlichen Gerät geschabt und zu Rosetten geformt, wie sie auf der Etikette nach Artikel 20 abgebildet sind.

Artikel 4 Organoleptische Eigenschaften

Geruch / Aroma:	rein und aromatisch, mit zunehmender Reife ausgeprägter. In der Regel schwacher Rinde- und Pilzgeruch.
Geschmack:	nach gesäuerter Milch mit in der Regel schwachem Rinde- und Heugeschmack. Mässig gesalzen und leicht pikant.

Abschnitt 3 Beschreibung der Herstellungsmethode

Artikel 5 Raufutter, Allgemeines

¹ Das Raufutter muss im Durchschnitt mindestens 70 Prozent der Futtermittelration des Milchviehs ausmachen und aus dem geografischen Gebiet der GUB stammen (massgebendes Kriterium: Trockensubstanz (TS)).

² Die Verwendung von Somatotropin, Harnstoff, Produkten mit Harnstoff, Tiermehlen und Wachstumshormonen oder Erzeugnissen desselben Typus ist verboten.

³ Die Verabreichung von siliertem Futtermittel jeder Art (gebundene Futterballen inkl.) ist das ganze Jahr über untersagt.

⁴ Die Silagefütterung der Jungtiere ist den Produzenten gestattet, wenn die Gebäude und Futterlager von denjenigen für Milchkühe (inkl. Galtvieh) getrennt sind. Die Branchenorganisation bewilligt, nach Anhörung der Zertifizierungsstelle, die Ausnahmen im Einvernehmen mit den Milchkäufern und der Milchgenossenschaft.

⁵ Während der Grünfütterungsperiode müssen die Milchkühe hauptsächlich auf die Weide gelassen werden.

Artikel 6 Während der Grünfütterungsperiode erlaubte Futtermittel

¹ Während der Grünfütterungsperiode sind folgende Futtermittel erlaubt:

- a) Gras.
- b) Grünschnittgetreide inkl. Mais.
- c) Mischungen mit Wicken, Raps, Rübsen und ähnlichen Jahresfutterpflanzen.
- d) Rohe, gesäuberte, weder keimende noch verfaulte Kartoffeln sowie gesäubertes und gesundes Kernobst.
- e) Blätter und Stängel frischer Rüben. Diese Futtermittel sind innerhalb von 24 Stunden nach dem Schnitt zu verfüttern.

² Die Verwendung der unter Abs. 1 aufgeführten Futtermittel ist ab dem 1. Dezember bis zu Beginn der Grünfütterungsperiode des Folgejahres verboten.

Artikel 7 Während der Grünfütterungsperiode erlaubte Ergänzungsfuttermittel

Als Ergänzungsfuttermittel sind zugelassen:

- a) Heu, Emdgras, Stroh.
- b) Weizenkleie, Obsttrester, Rübentrockenschnitzel, getrockneter und nicht wiederbefeuchteter Biertreber.
- c) Getreidespreu, Haferflaum sowie andere Futtermittel auf pflanzlicher Basis.

Artikel 8 Futtermittel während der Trockenfütterungsperiode

¹ Das als Grundfutter dienende Heu und Emd muss gesund, nicht übermässig gegoren und nicht verfault sein. Ausser Kochsalz (NaCl) ist kein Konservierungsmittel für die Konservierung des Grundfutters erlaubt.

² Die Aufbereitung in Ballen mit hoher Dichte ist nur erlaubt, wenn diese auf einer trockenen Fläche sowie vor Regen und Kondensation geschützt gelagert werden.

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

⁴ Halbzucker- und Zuckerrüben sowie Karotten, insgesamt nicht mehr als 15 kg pro Kuh und Tag, müssen gesäubert und gesund sein. Wenn sie zerschnitten werden, sind die Rüben jeden Tag aufzubereiten; sie können auf einer sauberen Fläche mit gehacktem Trockenfutter vermischt werden. Wurzelschneider und andere Instrumente müssen sauber gehalten werden.

⁵ Gesäuberte, entkeimte, gesunde und nicht treibende Kartoffeln sowie sauberes und gesundes Kernobst sind erlaubt. Zur Keimvermeidung dürfen nur die für die Konsumkartoffeln zugelassenen Produkte in derselben Dosierung verwendet werden.

⁶ Getrockneter Obsttrester, Rübentrockenschnitzel, getrockneter und nicht wiederbefeuchteter Biertreber sowie Melassefuttermittel (mit einem Trägerstoff vermischte Melasse) dürfen verfüttert werden.

Artikel 9 Kraftfutter

¹ Als Kraftfutter sind für Milchkühe zugelassen:

- a) Futtergetreide, Weizenkleie und die übrigen Müllereinebenenprodukte einwandfreier Qualität.
- b) Künstlich getrocknetes Grünfutter, das nicht überhitzt worden ist.
- c) Getrocknete Kartoffeln.
- d) Ölkuchen, Extraktionsschrot und Feldbohnen; die Tagesration bei Extraktionsschrot von Raps, Mohn und Baumwolle darf 500 g pro Kuh nicht überschreiten.
- e) Mischungen aus den unter Bst. a, b, c und d dieses Absatzes aufgeführten Futtermitteln.

² Es ist verboten, Kraftfutter zu befeuchten oder in flüssiger Form zu verabreichen. Das Kraftfutter ist im gesäuberten Futtertrog zu verabreichen, entweder einzeln oder unmittelbar vor der Verfütterung mit Rüben, Kartoffeln, gehacktem Heu, Heugras oder Getreidespreu vermischt.

Artikel 10 Milchlieferung

Die Milch muss zwei Mal pro Tag geliefert werden. Im Falle einer einzigen Lieferung muss sie der Käserei mit einer Höchsttemperatur von 15 °C geliefert werden.

Artikel 11 Allgemeine Herstellungsbedingungen

¹ Für die Herkunft der Milch ist die Lage der Betriebsgebäude massgebend. Um eine lückenlose Rückverfolgung zu gewährleisten, führen die Käsereien ein Register über die Milcheingänge.

² Die Zentrifugalentkeimung und die Ultrafiltration sind verboten. Die einzigen zulässigen Techniken zur Abstimmung des Fettgehaltes sind die natürliche Entrahmung oder das Zentrifugieren.

³ Die Produktionsstätten müssen gemäss den Qualitätssicherungsnormen nach ISO 9000 ff. zertifiziert sein. Die Milch verarbeitenden Landwirtschaftsbetriebe müssen gleichwertige Anforderungen erfüllen.

Artikel 12 Lab, Kulturen und Zusatzstoffe

¹ Das Beimpfen der Fabrikationsmilch hat indirekt ausschliesslich mittels für *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* spezifischen Mutterkulturen zu erfolgen. Die gesuchstellende Gruppierung erstellt eine Liste der empfohlenen Mutterkulturen, die in Absprache mit einer zuständigen Bundesbehörde wie z.B. der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Liebefeld-Posieux angepasst werden kann.

² Die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen und deren Folgeprodukten ist verboten.

³ Jeglicher Zusatzstoff ist verboten.

Artikel 13 Herstellungsverfahren

¹ Wenn die Milch auf eine Temperatur zwischen 10 und 15°C abgekühlt ist, muss sie spätestens 18 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks verarbeitet werden. Wenn die Milch unter 10°C abgekühlt ist, hat die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks zu erfolgen.

² Für die Milchverarbeitung sind Kupferbottiche zu verwenden.

³ Für die Herstellung des Käses muss Milch der Käsequalität verwendet werden, die nicht über 40 °C erhitzt wurde oder keine ähnliche mechanische Behandlung erfahren hat.

⁴ Der Käsebruch wird bei einer Temperatur zwischen 46 und 53 °C erhitzt und dann gepresst.

⁵ Die Laibe werden während mindestens 12 Stunden in ein Salzwasserbad getaucht. Die Dauer des Salzbadetes richtet sich nach dem gewünschten Salzgehalt.

Artikel 14 Reifungsverfahren

¹ Damit sich die Schmiere auf der Rinde bildet, wird der Käse regelmässig während der Reifung mit der Bakterienkultur *Brevibacterium linens* und mit Wasser oder Salzwasser behandelt. Bei Bedarf ist der Zusatz natürlicher Hefe oder anderer Kulturen möglich, wenn sie von einer zuständigen Bundesbehörde, z. B. der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Liebefeld-Bern, empfohlen werden.

² Die Reifung der Käselaibe erfolgt auf Fichtenbrettern.

³ Während der Lagerung liegt die Idealtemperatur des Kellers bei 13 bis 14 °C. Für den normalen Reifegrad muss die relative Luftfeuchtigkeit rund 90 Prozent betragen.

⁴ Jeder Laib *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* muss während mindestens 75 Tagen im geografischen Gebiet reifen.

Abschnitt 4 Test des Endprodukts

Artikel 15 Taxation

Die Einstufung wird von einer Taxationskommission gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuches vorgenommen.

Artikel 16 Taxationskriterien

¹ Die für die Einstufung ausgewählten Käse werden gemäss Art. 3 nach folgenden Kriterien bewertet:

- a) Optische äussere Eigenschaften
- b) Textur
- c) Lochung
- d) Geschmack / Aroma

² Die Bewertung jedes einzelnen Kriteriums erfolgt nach einer Skala von 5 Punkten. Für die Bezeichnung *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* muss der Käse mindestens 16 Punkte erreichen, wobei kein Kriterium weniger als 4 Punkte aufweisen darf.

Artikel 17 Verwendung der Bezeichnung *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*

Die Bezeichnung *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* ist Käse vorbehalten, der in ganzen Laiben, in halben Laiben oder als in Schalen verpackten Rosetten verkauft wird. Der *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* muss die für ihn typische Rinde aufweisen, ausser im Falle der Schnittflächen und der Rosetten.

Artikel 18 Vermarktung des deklassierten Käses

¹ Die geschützte Ursprungsbezeichnung darf nicht für Käse verwendet werden, der die qualitativen Anforderungen der Bezeichnung *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* nicht erfüllt. Der deklassierte Käse ist so zu verkaufen, dass er nur in verarbeiteter Form konsumiert werden kann, namentlich als geschmolzener Käse oder als Fondue-Mischung. Der Käse darf nur ohne Rinde auf den Markt gebracht werden.

² Die Affineure führen über die Verwendung des deklassierten Käses ein Register.

Abschnitt 5 Kennzeichnung und Zertifizierung**Artikel 19** Rückverfolgbarkeitszeichen

¹ In der Käserei wird jeder Laib mit einer Kaseinmarke versehen, die zumindest die Zulassungsnummer der Käserei und das Herstellungsdatum aufweisen muss.

² Diese Kaseinmarke wird von der gesuchstellenden Gruppierung jedem Fabrikanten von *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* verkauft, der die Anforderungen des vorliegenden Pflichtenhefts unter der Kontrolle der Zertifizierungsstelle erfüllt. Der Preis deckt einerseits die Produktions- und Vertriebskosten und andererseits die Zertifizierungs- und Produkteschutzkosten für den *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

Artikel 20 Etikettierung

Der *Tête de Moine* wird unabhängig von seiner Form mit der unten stehenden Etikette verkauft, die auf der Verpackung für den Endverbrauch angebracht ist. Der Durchmesser der auf den ganzen und halben Käseläiben angebrachten Etikette darf nicht weniger als 8 cm betragen. Der Etikettenpreis deckt einerseits die Produktions- und Vertriebskosten und andererseits die Zertifizierungs- und Produkteschutzkosten für den *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Auf der Etikette können die Adresse der gesuchstellenden Gruppierung und eventuelle gesetzliche Anforderungen stehen.

**Artikel 21** Zertifizierungsstelle

¹Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6.

²Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* beschrieben, das für alle Unternehmen der Branche Gültigkeit hat.