



## ***Vacherin fribourgeois***

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 22. Dezember 2005 des Bundesamts für Landwirtschaft.

### **Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen**

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

*Vacherin fribourgeois*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

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

Das geografische Gebiet des *Vacherin fribourgeois* sind der Kanton Freiburg sowie die Berner Gemeinden Clavaleyres und Münchenwiler. Die Milchproduktion, die Verarbeitung und Reifung erfolgen ausschliesslich im Kanton Freiburg sowie in den oben genannten Gemeinden.

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

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

Form und Aussehen: Runder Laib mit gerader bis leicht gewölbter Järbseite. Die Rinde ist gelbbraun bis graubraun oder rotbraun.

Rinde: Geschmiert, sauber, glatt oder gewellt bzw. gefaltet.

Umreifung: Gazebinde oder Reifen aus Fichtenholz.

Masse: - Durchmesser: 30 - 40 cm  
- Höhe : 6 - 9 cm

Gewicht: 6 bis 10 kg

Lochung: Kleine, meist unregelmässige Löcher.

Teig: Halbharter (gepresst, ungekocht), schnittfähiger, elfenbeinfarbiger bis hellgelber Teig. Der Teig muss durch Zusatz von Wasser bei einer Temperatur von unter 48° C schmelzen.

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

Fett: min. 260 g pro kg Käse.

Wassergehalt: max. 465 g pro kg Käse.

Salz (Natriumchlorid): max. 20 g pro kg Käse.

Fettgehalt in der Trockenmasse: 480 g bis 549 g pro kg FiT

Relativer Wassergehalt im entfetteten Käse: 541 g bis 650 g pro kg wff

**Artikel 5** Organoleptische Eigenschaften

Textur: Der Teig ist rahmig und weich, fein oder leicht unregelmässig.

Geruch: Buttergeruch, der sich mit fortschreitender Reifung verstärkt, und fruchtige Note.

Geschmack: Der Geschmack ist angenehm, ausgewogen und aromatisch. Säuerlich und leicht bitter.

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

#### **A Milchproduktion**

**Artikel 6** Siloverbot

Die Verabreichung von Silofutter jeglicher Art an die Kühe, deren Milch für die Herstellung von *Vacherin fribourgeois* verwendet wird, ist verboten.

**Artikel 7** Zusammensetzung der Futterrationen

70 Prozent der Futterrationen, in Trockensubstanz (TS) ausgedrückt, müssen von der betriebs-eigenen Futterbasis stammen.

**Artikel 8** Verbotene Futtermittel

<sup>1</sup>Die Verfütterung von Silage, Harnstoffen und Harnstoffprodukten sowie Ammoniumsalzen ist verboten.

<sup>2</sup>Als Silage im Sinne des vorliegenden Pflichtenhefts gelten auch Rübenschnitzel und –blätter, gehackter und mehr als 24 Stunden gelagerter Mais, Erbsenblätter, Birtreber, gebundene Futterballen und andere, während mehrerer Wochen an einem behelfsmässigen Ort gelagerte Futtermittel.

<sup>3</sup> Dem Silofutter gleichgestellt sind feuchter Körnermais und anderes mit Propionsäure, andern Zusatzstoffen oder auf irgendeine andere Weise behandeltes feuchtes Getreide.

**Artikel 9** Ausnahme vom Silofutterverbot

Ausnahmsweise kann dem Jungvieh Maissilage verfüttert werden, wenn die Orte, an dem das Jungvieh gehalten und das ihm zugeordnete Futter gelagert werden, von den entsprechenden Orten für die Kühe entfernt und getrennt sind.

**Artikel 10** Düngung

Die Dünger stammen aus dem Betrieb. Mineraldünger sind nach den ÖLN-Vorschriften zugelassen.

**Artikel 11**      Qualitätskriterien für die Milch

Zusätzlich zu den Qualitätssicherungskriterien wird der Gehalt an Propion- und Buttersäurebakterien kontrolliert.

**Artikel 12**      Milchverarbeitung

Die Verarbeitung in Kessi bzw. die Hitzebehandlung und die Reifung haben innerhalb von maximal 24 Stunden nach dem ältesten Gemelk zu erfolgen.

**B Käseherstellung****Artikel 13**      Rohstoff und Milchbehandlung

<sup>1</sup> Als Rohstoff ist ausschliesslich rohe Kuhmilch ohne jegliche Änderung ihrer Zusammensetzung mit Ausnahme der Standardisierung des Fettgehaltes zugelassen. Sämtliche Wiederbeimischung sind verboten.

<sup>2</sup>Eine mechanische Behandlung der Milch wie Mikrofiltration oder Ultrafiltration ist verboten.

<sup>3</sup>Eine einmalige Thermisation der Milch ist erlaubt.

**Artikel 14**      Lab, Milchsäurebakterienkulturen und Verarbeitungshilfsstoffe

<sup>1</sup>Die für die Labproduktion verwendeten Mägen stammen aus Herden, in denen kein einziges Tier mit BSE-Symptomen nachgewiesen werden konnte.

<sup>2</sup>Es sind keine gentechnisch manipulierte Milchsäurebakterien für die Herstellung von *Vacherin fribourgeois* zugelassen. Als Starter dürfen nur für den *Vacherin fribourgeois* spezifische Kulturen verwendet werden. Die gesuchstellende Gruppierung erstellt die Liste der für die Herstellung von *Vacherin fribourgeois* verwendeten Kulturen.

<sup>3</sup>Weitere Zusatzstoffe sind nicht erlaubt.

**Artikel 15**      Ausrüstung der Produktionsstätten

<sup>1</sup>Für die Verarbeitung sind Kupferkessi zu verwenden.

<sup>2</sup>Fertiger aus rostfreiem Stahl, die vor dem 22. August 1997 zur Herstellung von *Vacherin fribourgeois* verwendet wurden, dürfen bis zu deren Ersetzung benutzt werden.

**Artikel 16**      Herstellung

<sup>1</sup>Der Käsereimilch werden Milchsäurebakterien nach Artikel 14 beigesetzt.

<sup>2</sup>Die verschiedenen Herstellungsschritte des *Vacherin fribourgeois* sind:

- a) Einlaben bei einer Temperatur von 30° bis 33° C.
- b) Zerkleinerung des Bruchs bis auf Weizenkorn- bzw. Haselnussgrösse.
- c) Erhitzung bei einer Temperatur von 30° bis 36° C.

- d) Maschinelles oder manuelles Ausrühren.
- e) Fakultatives Ruhenlassen.

<sup>3</sup>Der Milchzuckerentzug erfolgt durch Zugabe von Trinkwasser bis maximal 20 Prozent des im Kessi enthaltenen Milchvolumens.

<sup>4</sup>Der Käsebruch wird in Formen mit einem Durchmesser von 30 bis 40 cm gepresst.

<sup>5</sup>Gesalzen werden die Laibe entweder im Salzbad oder auf der Oberfläche von Hand. Beim Salzbad sind die folgenden Auflagen einzuhalten:

- a) Temperatur: 12° bis 18° C
- b) Konzentration: 18 bis 22 Grad Baumé

<sup>6</sup>Das Umspannen der Laibe hat spätestens sieben Tage nach der Herstellung zu erfolgen.

## C Reifung

### Artikel 17 Reifungsparameter

<sup>1</sup>Unmittelbar nach der Fertigstellung wird der Käse während 30 Tagen in einem „warmen“ (12 – 18° C) und feuchten (88 – 96 Prozent) Keller eingelagert.

<sup>2</sup>Jeder Laib wird mehrmals wöchentlich gewendet und mit Schmierwasser und/oder leicht gesalzenem Wasser abgerieben. Die Schmiere bildet sich dank der regelmässigen Behandlung mit Wasser, das mit Salz und/oder gezüchteten oder natürlichen Bakterienkulturen *Brevibacterium linens* oder zugelassenen spezifischen Kulturen angereichert werden kann. Die Verwendung antimikrobieller Wirkstoffe ist verboten.

<sup>3</sup>Die Reifung erfolgt auf Brettern aus Fichtenholz (*Picea abies*).

### Artikel 18 Lagerung

Nach der Vorreifung wird der Käse in einem kälteren (10 – 16°C) und leicht feuchteren (90 - 96 Prozent) Keller ausgereift. Jeder Laib wird mindestens einmal wöchentlich gewendet und mit frischem oder leicht gesalzenem Wasser abgerieben.

### Artikel 19 Minimale Reifedauer

Die minimale Reifedauer der Käselaibe beträgt neun Wochen. Die Reifungskeller müssen sich im Kanton Freiburg befinden.

## Abschnitt 4 Kontrolle des Endprodukts

### Artikel 20 Taxation

<sup>1</sup>Die Zertifizierungsstelle ernennt auf Vorschlag der gesuchstellenden Gruppierung eine Taxationskommission. Diese setzt sich aus fünf Mitgliedern zusammen, welche die Sektoren Fabrikation und Reifung sowie die gesuchstellende Gruppierung vertreten.

<sup>2</sup>Die Produktionen jedes Fabrikanten von *Vacherin fribourgeois*, mit Ausnahme derjenigen von *Vacherin fribourgeois* d'alpage, werden mindestens drei Mal jährlich durch die Taxationskom-

mission kontrolliert. Die Kontrollen finden entweder an der Produktionsstätte oder in den Reifungskellern statt.

<sup>3</sup>Die Taxationskommission entnimmt bei allen Herstellern Proben, um die bakteriologischen Kontrollen nach der Lebensmittelgesetzgebung durchzuführen.

#### **Artikel 21** Taxationskriterien

<sup>1</sup>Folgende Kriterien werden beurteilt:

- a) organoleptische Merkmale,
- b) physikalische Merkmale,
- c) chemische Eigenschaften,
- d) bakteriologische Eigenschaften,
- e) Schmelzfähigkeit.

<sup>2</sup>Jedes Kriterium wird mit maximal fünf Punkten bewertet. Für die Verwendung der Bezeichnung *Vacherin fribourgeois* muss der Käse mindestens 17 von insgesamt 25 Punkten erreichen, wobei keine Note unter drei Punkten liegen darf.

### **Abschnitt 5** Etikettierung und Zertifizierung

#### **Artikel 22** Rückverfolgbarkeitsmarke

<sup>1</sup>Die Rückverfolgbarkeit des *Vacherin fribourgeois* garantieren eine Kaseinmarke und die Markierung der Gazebinde bzw. des Fichtenholzreifens.

<sup>2</sup>Eine Rückverfolgbarkeitsmarke ist auf der Rinde der Käselaibe obligatorisch anzubringen. Diese muss leserlich und mit der Bezeichnung *Vacherin fribourgeois* oder „VF“ versehen sein sowie das Herstellungsdatum oder das Datum des Postens und die Zulassungsnummer der Produktionsstätte aufweisen.

<sup>3</sup>Das Umreifungsband wird von der gesuchstellenden Gruppierung unter Aufsicht der Zertifizierungsstelle vertrieben. Der Preis ist für sämtliche Hersteller identisch und erlaubt die Deckung:

- a) der Kosten für die Herstellung des Umreifungsbandes;
- b) der Zertifizierungskosten;
- c) der Kosten für die Verteidigung der Bezeichnung *Vacherin fribourgeois*.

#### **Artikel 23** Etikettierung und Aufmachung

<sup>1</sup>Die Mindestanforderungen an die Etikettierung für ganze Laibe, halbe Laibe und geschnittene und vorverpackte Stücke sind:

- a) Das unten abgebildete offizielle Logo von *Vacherin fribourgeois*:



- b) Der Vermerk „Appellation d’origine contrôlée“ oder das unten abgebildete Logo:



- c) Gegebenenfalls das Logo der Privatmarke der Hersteller oder des Handelshauses.

<sup>2</sup>Die Farbe des offiziellen Logos von *Vacherin fribourgeois* ist Schwarz auf Weiss. Die Verwendung von Weiss auf schwarzem Hintergrund oder auf einer anderen dunklen Farbe ist ebenfalls gestattet. Die Verwendung des Balkens mit dem Schriftzug „Switzerland“ ist fakultativ.

<sup>3</sup>Das Logo der Marke nach Absatz 1 Buchstabe c darf weder in Grösse noch in Anzahl das offizielle Logo des *Vacherin fribourgeois* überragen.

#### **Artikel 24**      Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup>Die Zertifizierungsstelle ist: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.*

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Vacherin fribourgeois* beschrieben.

**Anhang**

## Übergangsbestimmung zu Artikel 13

1. Produktionsstätten von *Vacherin fribourgeois*, welche vor dem 22. August 1997 die Milch pasteurisierten, dürfen diese Praxis ab dem 30. Juni 2005 noch während höchstens 10 Jahren anwenden.
2. Die von der Übergangsbestimmung nach Ziffer 1 betroffenen Produktionsstätten von *Vacherin fribourgeois* dürfen die Fabrikationsmilch baktofugieren, sofern sie keine Pasteurisierung mehr vornehmen. In diesem Fall darf die Temperatur der Milcherhitzung nicht mehr als 62 °C betragen.
3. Spätestens nach Ablauf der Übergangsbestimmung von Ziffer 1 schliessen die betroffenen Produktionsstätten und die gesuchstellende Gruppierung, in Zusammenarbeit mit einer unabhängigen Forschungsstelle, eine Überprüfung der thermischen und mechanischen Behandlungen der Fabrikationsmilch ab mit dem Ziel, jenes Herstellungsverfahren anzuwenden, das
  - die ursprüngliche Milchflora am besten bewahrt;
  - die typischen Eigenschaften des *Vacherin fribourgeois* verstärkt und
  - die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllt.