



Pflichtenheft

Vacherin fribourgeois

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 22. Dezember 2005 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 27. Mai 2014.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

Vacherin fribourgeois, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

Art. 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.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 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.

Art. 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

Art. 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.

3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

A Milchproduktion

Art. 6 Siloverbot

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

Art. 7 Zusammensetzung der Futterrationen

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

Art. 8 Verbotene Futtermittel

¹Die Verfütterung von Silage, Harnstoffen und Harnstoffprodukten sowie Ammoniumsalzen ist verboten.

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

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

Art. 9 Ausnahme vom Silofutterverbot

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

Art. 10 Düngung

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

Art. 11 Qualitätskriterien für die Milch

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

Art. 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

Art. 13 Rohstoff und Milchbehandlung

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

²Eine mechanische Behandlung der Milch wie Mikrofiltration oder Ultrafiltration ist verboten.

³Eine einmalige Thermisation der Milch ist erlaubt.

Art. 14 Lab, Milchsäurebakterienkulturen und Verarbeitungshilfsstoffe

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

²Es 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.

³Weitere Zusatzstoffe sind nicht erlaubt.

Art. 15 Ausrüstung der Produktionsstätten

¹Für die Verarbeitung sind Kupferkessi zu verwenden.

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

Art. 16 Herstellung

¹Der Käseemilch werden Milchsäurebakterien nach Artikel 14 beigelegt.

²Die verschiedenen Herstellungsschritte des *Vacherin fribourgeois* sind:

- a) Einlaven 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.

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

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

⁵Gesalzen 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

⁶Das Umspannen der Laibe hat spätestens sieben Tage nach der Herstellung zu erfolgen.

C Reifung

Art. 17 Reifungsparameter

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

²Jeder 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.

³Die Reifung erfolgt auf Brettern aus Fichtenholz (*Picea abies*).

Art. 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.

Art. 19 Minimale Reifedauer

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

4. Abschnitt Kontrolle des Endprodukts

Art. 20 Taxation

¹Die 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.

²Die Produktionen jedes Fabrikanten von *Vacherin fribourgeois*, mit Ausnahme derjenigen von *Vacherin fribourgeois* d'alpage, werden mindestens drei Mal jährlich durch die Taxationskommission kontrolliert. Die Kontrollen finden entweder an der Produktionsstätte oder in den Reifungskellern statt.

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

Art. 21 Taxationskriterien

¹Folgende Kriterien werden beurteilt:

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

²Jedes 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.

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

Art. 22 Rückverfolgbarkeitsmarke

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

²Eine 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.

³Das 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*.

Art. 23 Etikettierung und Aufmachung

¹Die Mindestanforderungen an die Etikettierung für ganze Laibe, halbe Laibe und geschnittene und verpackte Stücke sind:

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



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



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

²Die 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.

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

Art. 24 Zertifizierungsstelle

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

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

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 baktufugieren, 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.