Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Fachbereich Qualitäts- und Absatzförderung

Pflichtenheft

Tête de Moine, Fromage de Bellelay

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 19. Januar 2001 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 16. Juli 2003, 8. Juli 2008 und vom 20. September 2012.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

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

Art. 2 Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet umfasst das Berggebiet und das darin eingeschlossene Sömmerungsgebiet der Bezirke Freiberge, Pruntrut, der Gemeinde Saulcy sowie des Verwaltungskreises Berner Jura mit Ausnahme der Gemeinden Nods, Diesse, Lamboing, Prêles und la Neuveville.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

Tête de Moine, Fromage de Bellelay, ist ein vollfetter Halbhartkäse aus Rohmilch.

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 Schlitze
Teig / Textur:	fein, geeignet zum Schaben und Schneiden, gelb bis elfenbeinerne Farbe, homogen, leicht feucht und klebend, geschmeidig. Der Teig schmilzt schnell im Mund.

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.
Salz:	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 *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* 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.
Distinktive Form:	Kumulative Kriterien, die in den Schutzbereich des Produktes fallen: Zylinderförmiger Halbhartkäse, der leicht gewölbt sein kann und dessen Höhe 70 bis 100 Prozent des Durchmessers ausmacht, mit einem Gewicht von höchstens 3 kg, wie auf der Etikette nach Artikel 20 abgebildet. Absolutes und vorbehaltenes Kriterium: die Rosette des *Tête de Moine*, wie auf der Etikette nach Artikel 20 dargestellt.

Art. 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.

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 5 Raufutter, Allgemeines

[1] Das Raufutter muss im Durchschnitt mindestens 70 Prozent der Futterration 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 für den gesamten Viehbestand untersagt.

[4] Während der Grünfütterungsperiode müssen die Milchkühe mindestens 120 Tage auf die Weide gelassen werden.

Art. 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, Rüben 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.

Art. 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 und Haferflaum.

d) Künstlich getrocknetes Grünfutter (Gras, Grünmais und Grünschnittgetreide) in Form von gehacktem Trockenfutter, von Würfeln oder Briketts, sowie getrocknete Maiskolbenreste.

Art. 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.

Art. 9 Kraftfutter

[1] Als Kraftfutter sind für Milchkühe zugelassen:

a) Futtergetreide, Weizenkleie und die übrigen Müllereinebenprodukte 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.

Art. 10 Milchlieferung

Die Milch muss zwei Mal pro Tag geliefert werden. Im Falle einer einzigen Lieferung muss sie auf dem Bauernhof bei einer Höchsttemperatur von 18 °C gelagert werden.

Art. 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. oder jeder anderen Norm, die diese Anforderungen enthält, zertifiziert sein. Die Milch verarbeitenden Landwirtschaftsbetriebe müssen gleichwertige Anforderungen erfüllen.

Art. 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.

Art. 13 Herstellungsverfahren

[1] Wenn die Milch auf eine Temperatur zwischen 8 und 18 °C abgekühlt ist, muss sie spätestens 18 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks verarbeitet werden. Wenn die Milch unter 8 °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. Bei Milch verarbeitenden Landwirtschaftsbetrieben wird der Käsebruch bei einer Temperatur zwischen 44 und 53 °C erhitzt.

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

Art. 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.

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 15 Taxation

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

Art. 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 18 Punkte erreichen, wobei kein Kriterium weniger als 4 Punkte aufweisen darf.

Art. 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.

Art. 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.

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

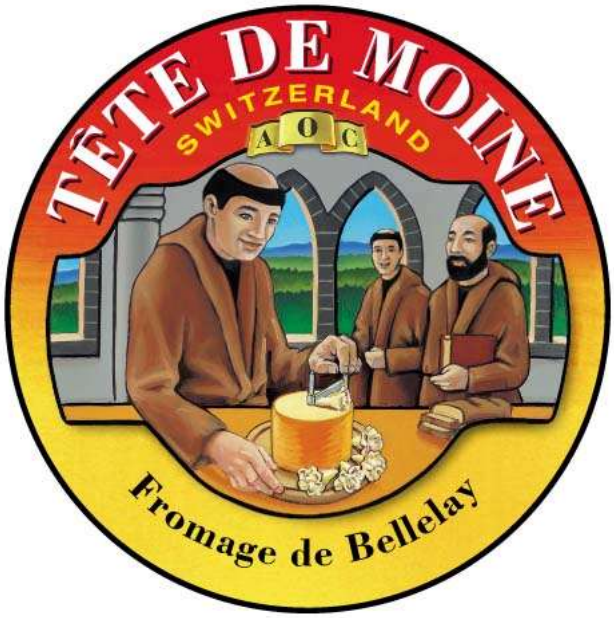
Art. 19 Rückverfolgbarkeit

[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 Produktschutzkosten für den *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

Art. 20 Etikettierung / Kennzeichnung

Der *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* wird unabhängig von seiner Form mit der unten stehenden Etikette oder ihrer Reproduktion verkauft, die auf der Verpackung für den Endverbrauch angebracht ist. Der Durchmesser der auf den ganzen und halben Käselaiben angebrachten Etikette oder ihrer Reproduktion darf nicht weniger als 8 cm betragen. Bei Rosettenverpackungen darf der Durchmesser der Etikette oder ihrer Reproduktion nicht weniger als 2 cm betragen. Ist die Etikette oder ihre Reproduktion nicht auf der an der Verkaufsstelle für den Konsumenten sichtbaren Seite angebracht, muss der Vermerk *Tête de Moine AOC* angegeben sein. Die Etikette oder die Verpackung mit ihrer Reproduktion für den Endverbrauch der ganzen oder halben Käselaibe werden exklusiv von der gesuchstellenden Gruppierung jedem Fabrikanten von *Tête de Moine, Fromage Bellelay* verkauft, der die Anforderungen des vorliegenden Pflichtenhefts unter der Kontrolle der Zertifizierungsstelle erfüllt. Der Preis der Etikette oder der Verpackung mit ihrer Reproduktion, die auf den ganzen oder halben Käselaiben angebracht ist, deckt einerseits die Produktions- und Vertriebskosten und andererseits die Zertifizierungs- und Produktschutzkosten für den *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Auf der Etikette können die Adresse der gesuchstellenden Gruppierung und eventuelle gesetzliche Anforderungen stehen.



Art. 21 Zertifizierungsstelle

[1] Für die Zertifizierung ist die Zertifizierungsstelle Organisme Intercantonal de Certification (OIC) SCES Nr. 054, zuständig.

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