



Bern, 24. September 1999

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *L'Etivaz*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Genossenschaft der Bergkäsefabrikanten «L'Etivaz».

2. Name des Erzeugnisses

L'Etivaz und *L'Etivaz à rebibes**.

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

4. Art des Erzeugnisses

Käse.

5. Nachweis der Repräsentativität

Appellation d'origine contrôlée (AOC).

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Unseres Wissens ist die Bezeichnung *L'Etivaz* ausschliesslich in den Alpen produziertem Bergkäse und Hobelkäse vorbehalten. Da es keine Nachahmungen gibt, handelt es sich folglich bei der Bezeichnung *L'Etivaz* um keine Gattungsbezeichnung.

7. Geschichtliche Elemente

Die Herstellung von Hartkäse wird erstmals im 12. Jahrhundert belegt und zwar in der Region Pays d'Enhaut, der historischen Heimat des Labkäses. Die ältesten Wappen von heute noch aktiven Bergkäseproduzenten lassen sich bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Seit dem 18. Jahrhundert hat sich der Bezirk Pays d'Enhaut auf die Herstellung von Käse spezialisiert, der für die Vermarktung ausserhalb der Produktionszone bestimmt ist. Die Bergkäseproduzenten gründen im Jahr 1934 eine Reifungs- und Vermarktungsgenossenschaft, um unabhängig zu sein und ihr Erzeugnis selbst zu vermarkten. 1945 wird die Genossenschaft der Bergkäsefabrikanten *L'Etivaz* von der Ablieferungspflicht an die Schweizerische Käseunion in Bern entbunden. Indem sich die Produzenten freiwillig an ein strenges Herstellungsreglement halten, haben sie aus *L'Etivaz* einen gefragten Bergkäse gemacht.

* Die spezifische Bezeichnung «à rebibes» ist nicht geschützt. Aus diesem Grund ist nur die Verbindung *L'Etivaz à rebibes* als ganzes geschützt.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Der Name *L'Etivaz* stammt vom gleichnamigen Dorf, das im Herzen des ursprünglichen Produktionsgebietes liegt. Er ist vom französischen Wort «estivage» abgeleitet, d.h. von der Sömmerungszeit der Herden auf der Alp. Die Alpgräser und das offene Holzfeuer verleihen dem Käse sein besonderes Aroma. Dank der Alpweiden spielt die Weidewirtschaft dieser kleinen Region in den Waadtländer Bergen eine entscheidende Rolle für die Existenzfähigkeit der landwirtschaftlichen Betriebe. *L'Etivaz* ist die wichtigste Verwertungsmöglichkeit dieser natürlichen Ressourcen.

9. Nachweis der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Die Kühe ernähren sich ausschliesslich von natürlichem Alpgras. Die Herstellung findet nur während der Sömmerungszeit in der Alphütte statt, wo auch die Kühe gemolken werden. Die am Abend gemolkene Milch wird in Bottichen gelagert, in denen sich über Nacht eine Rahmschicht bildet. Am Morgen wird die Milch mit einer Holzschaufel entrahmt. Anschliessend wird die Abendmilch mit der am Morgen gemolkenen Milch in einem offenen Kupferkessel vermischt. Der Käser verwendet Sirtenkulturen. Das Lab wird bei einer Höchsttemperatur von 57° C gekocht und von Hand mit Tüchern entnommen.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe, deren Sennhütten sich auf einer Höhe zwischen 1000 und 2000 m in den folgenden Gemeinden befinden: Château-d'Oex, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin und Bex.

Die Reifungszone ist der Bezirk Pays d'Enhaut.

b) Beschreibung des Erzeugnisses

L'Etivaz ist ein Hartkäse mit Schmiere. Er hat die Form eines 10 bis 38 kg schweren Laibes. *L'Etivaz à rebibes* (Hobelkäse) ist ein *L'Etivaz* ohne Schmiere von gelblicher Farbe. Er weist eine glatte und trockene Rinde auf und wiegt zwischen 10 und 20 kg.

L'Etivaz zeichnet sich durch ein fruchtiges Aroma mit leichtem Haselnuss- und Rauchgeschmack aus. Er hat einen Fettgehalt in der Trockenmasse von 490 bis 540 g/kg. *L'Etivaz à rebibes* weist einen Wassergehalt von 220 bis 320 g/kg auf.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Das Raufutter besteht ausschliesslich aus natürlichem Alpgras. Die Kühe werden in demselben Sömmerungsbetrieb gemolken, in dem auch die Milch verarbeitet wird. *L'Etivaz* darf vom 10. Mai bis 10. Oktober hergestellt werden. Die Abendmilch darf nur auf natürliche Weise entrahmt werden. Bei der Herstellung werden nur Kupferkessel verwendet und geheizt wird ausschliesslich mit direktem Holzfeuer. Als Starter werden entweder Betriebskulturen oder Kulturen aus ausgewählten Fermenten verwendet. Das Formen erfolgt mittels Leinentüchern unter Verwendung eines Pressdeckels aus Holz. Nach spätestens 7 Tagen gelangt der Käse in die Reifungskeller im Bezirk Pays d'Enhaut. Die Mindestdauer der Reifung beträgt für *L'Etivaz* 135 Tage und für *L'Etivaz à rebibes* 30 Monate.

d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses gemäss Norm EN 45'011 ist folgende Stelle zuständig: Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6. Die Stelle ist auf dem Weg zur Akkreditierung.

Das Kontrollverfahren ist im Kontrollhandbuch *L'Etivaz* beschrieben, das für alle Unternehmen der Branche Gültigkeit hat.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Jeder für die Vermarktung freigegebene Laib muss mit einer Etikette aus Nahrungsmittelpapier gekennzeichnet sein. Die zu verwendende Etikette ist nachfolgend dargestellt. Jeder Laib ist ausserdem mit einer nummerierten Kaseinmarke versehen, die von der Genossenschaft der Bergkäsefabrikanten "L'Etivaz" abgegeben wird. Diese Marke trägt die Initialen des Produzenten oder der Sennhütte.

