



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, 20. September 2012, 1. Mai 2017, 11. November 2020 und vom 14. April 2021.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

¹ *Tête de Moine* oder *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB) (nachstehend *Tête de Moine*).

² Die Bezeichnung «Rosette», in Verbindung mit der Ursprungsbezeichnung verwendet, ist ebenfalls geschützt.

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 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 70–100 % des Durchmessers
Durchmesser:	10–15 cm
Gewicht:	0,7–2 kg
Lochung:	1–8 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 <i>Tête de Moine</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 23 abgebildet sind.
Distinktive Form:	Kumulative Kriterien, die in den Schutzbereich des Produktes fallen: Zylinderförmiger Halbhartkäse, der leicht gewölbt sein kann und dessen Höhe 70–100 % des Durchmessers ausmacht, mit einem Gewicht von höchstens 3 kg, wie auf den Logos nach Artikel 23 abgebildet. Absolutes und vorbehaltenes Kriterium: die Rosette des <i>Tête de Moine</i> , wie auf den Logos nach Artikel 23 dargestellt.

Art. 4 Organoleptische Eigenschaften

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

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 5 Raufutter, Allgemeines

¹ 70 Prozent der in Trockensubstanz (TS) berechneten Futterration des Milchviehs müssen vollumfänglich von der betriebseigenen Futterbasis oder von angrenzenden Gemeinschaftsweiden stammen.

² Die Verwendung von Somatotropin, Harnstoff, Produkten mit Harnstoff, Tiermehlen, Futtermittel aus genetisch veränderten Pflanzen 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.

²Die Verwendung der unter Absatz 1 aufgeführten Futtermittel ist mit Ausnahme von Buchstabe d) 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

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

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

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

⁴Halbzucker- 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.

⁵Gesäuberte, 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.

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

Art. 9 Krafffutter

¹Als Krafffutter 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) Ölsaaten in Form von Samen, Öl oder Kuchen, Extraktionsschrot und Feldbohnen; die Tagesration bei Extraktionsschrot von Raps, Mohn und Baumwolle darf 500 g pro Kuh nicht überschreiten.
- e) Mischungen aus den unter den Buchstaben 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, das Zentrifugieren oder die Wiedergabe von Molkenrahm, der ausschliesslich aus der eigenen Produktion von *Tête de Moine* stammt.

³ Die Produktionsstätten müssen nach einer der Qualitätssicherungsnormen zertifiziert sein. Die Milch verarbeitenden Landwirtschaftsbetriebe müssen zumindest über eine Zulassungsnummer verfügen.

Art. 12 Lab, Kulturen und Zusatzstoffe

¹ Das Beimpfen der Fabrikationsmilch erfolgt zwingend:

- indirekt mittels Betriebskulturen aus einem innerbetrieblichen Kulturenkreislauf oder Betriebskulturen hergestellt aus Mutterkulturen, die für den *Tête de Moine* empfohlen werden; oder
- direkt oder indirekt mittels Herkunftsnachweiskultur.

Die gesuchstellende Gruppierung erstellt in Absprache mit Agroscope eine Liste der empfohlenen Mutterkulturen.

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.

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

Art. 14 Reifungsverfahren

¹ Damit sich die Schmiere auf der Rinde bildet, wird der Käse während der Reifung regelmässig 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. Agroscope empfohlen werden.

² Die Reifung der Käselaipe 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 % betragen.

⁴ Jeder Laib *Tête de Moine* muss während mindestens 75 Tagen im geografischen Gebiet reifen. Der Vermerk RESERVE kann für Käse mit einer Reifungsdauer von mindestens 4 Monaten verwendet werden, und der Vermerk EXTRA für Käse mit einer Reifungsdauer von mindestens 6 Monaten.

4. Abschnitt Spezifische Voraussetzungen für den *Tête de Moine fermière*

Art. 15 Anforderungen an die Verwendung der Bezeichnung *Tête de Moine fermière*

Der Vermerk «fermière» ist Käse vorbehalten, der von Bewirtschaftenden hergestellt wird, die nur Milch aus ihrem eigenen Betrieb oder einer Produktionsstätte am selben Standort verarbeiten und die folgenden zusätzlichen Anforderungen erfüllen:

- a) Die für die Herstellung verwendete Milch stammt von Kühen, die unter Einhaltung der Bio-Verordnung des Bundes gehalten werden. Die Kühe sind nicht enthornt. Es sind nur enthornte Kühe zulässig, die bereits auf dem Betrieb oder in der Produktionsstätte gehalten wurden, bevor diese zur Herstellung von *Tête de Moine fermière* zugelassen wurden.
- b) Die Produktion der Milch zur Herstellung von *Tête de Moine fermière* hat zwischen April und Oktober zu erfolgen, also ausschliesslich in der Zeit, in der ausreichend Dauergrünland zur Verfügung steht, um das Grundfutter für das Milchvieh zu liefern. Die Beweidung muss mindestens 75 Prozent der in Trockensubstanz (TS) berechneten Futterration ausmachen. Der Rest der Futterration, also maximal 25 Prozent der in Trockensubstanz (TS) berechneten Futterration, muss den Bestimmungen des Pflichtenheftes und der Bio-Verordnung des Bundes entsprechen.

Art. 16 Herstellung des *Tête de Moine fermière*

¹ Die Herstellung muss zwischen April und Oktober erfolgen. Sie ist auf 500 Liter pro Tag und pro Betrieb oder Produktionsstätte beschränkt.

² Die Herstellung erfolgt unter Verwendung von Vollmilch (nicht entrahmt) in einem Kupferkessel mit einem maximalen Fassungsvermögen von 500 Litern, der nur einmal alle 24 Stunden zur Herstellung von *Tête de moine fermière* verwendet werden darf. Der Kessel wird durch ein Holzfeuer (mit Holz aus dem geografischen Ursprungsgebiet des *Tête de Moine*) erhitzt, das direkt darunter entfacht wird.

³ Der Käsebruch wird auf eine Temperatur zwischen 44 °C und 53 °C erhitzt.

⁴ Für die Entnahme des Käsebruches müssen Tücher verwendet werden.

⁵ Die Behandlung im Salzbad erfolgt direkt am Herstellungsstandort.

⁶ Die Mindestreifezeit beträgt 100 Tage.

5. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 17 Taxation

Jeder Käse, der mit dem Ziel hergestellt wird, die Bezeichnung *Tête de Moine* zu erhalten, muss zwei Anforderungen erfüllen:

- a) Taxation durch die von der gesuchstellenden Gruppierung gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuches ernannten Taxationskommission; und
- b) Freigabe zum Verkauf durch den Hersteller oder den Affineur.

Art. 18 Erste Bewertung oder Taxation

¹ Die erste Bewertung wird von der Taxationskommission an 45 bis 75 Tage alten Käseläiben gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuches durchgeführt.

² Die für die Taxation ausgewählten Käse werden gemäss Artikel 3 nach folgenden Kriterien bewertet:

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

³ Die Bewertung jedes einzelnen Kriteriums erfolgt nach einer Skala von 5 Punkten. Für die Bezeichnung *Tête de Moine* muss der Käse mindestens 18 Punkte erreichen, wobei kein Kriterium weniger als 4 Punkte aufweisen darf.

Art. 19 Zweite Bewertung

Die Freigabe für den Verkauf von Käse, dessen Konformität von der Taxationskommission bestätigt wurde, liegt in der Verantwortung des Herstellers oder des Affineurs. Der Hersteller bewahrt mindestens einen halben Kontrolllaib pro Produktionscharge auf (also pro Kessel). Um die Produktionscharge freigeben zu können, muss der Kontrolllaib beurteilt werden und er muss die Taxationskriterien erfüllen.

Art. 20 Verwendung der Bezeichnung *Tête de Moine*

¹ Die Bezeichnung *Tête de Moine* ist Käse vorbehalten, der in ganzen Laiben, in halben Laiben oder als in Schalen verpackten Rosetten verkauft wird. Der *Tête de Moine* muss die für ihn typische Rinde aufweisen, ausser im Falle der Schnittflächen und der Rosetten.

² Nahrungsmittel, die *Tête de Moine* enthalten, dürfen unter den folgenden Bedingungen zusätzlich zur Sachbezeichnung des Endprodukts mit der Angabe «*à la Tête de Moine*» oder einer ähnlichen Angabe versehen werden:

- a) Die Sachbezeichnung des Nahrungsmittels muss der Bezeichnung «*Tête de Moine*» vorangestellt werden;
- b) Die Bezeichnung «*Tête de Moine*» oder das Logo dürfen nicht grösser als die Bezeichnung des Nahrungsmittels dargestellt werden;
- c) Vorbehaltlich des Buchstabens d darf das Nahrungsmittel keinen anderen Käse enthalten; und
- d) Käsemischungen für Fondue oder Fertig-Fondue müssen mindestens 25 % *Tête de Moine* enthalten.

Art. 21 Vermarktung des deklassierten Käses

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

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

6. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

Art. 22 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* verkauft. Der Preis deckt einerseits die Produktions- und Vertriebskosten und gegebenenfalls die Zertifizierungs-, Produktschutz- und Basispromotionskosten für den *Tête de Moine*.

Art. 23 Etikettierung / Kennzeichnung

¹ Zur Kennzeichnung der ganzen oder halben Laibe und der vorverpackten Rosetten sind zumindest die folgenden offiziellen Logos zu verwenden:



² Die Vermerke RESERVE, EXTRA und «fermière» werden als Banner im unteren Bereich des Logos abgebildet.

³ Die offiziellen Logos sind als Etikette auf den ganzen oder halben Laiben anzubringen, und ihr Durchmesser darf nicht weniger als 8 cm betragen. Die Etiketten werden exklusiv von der gesuchstellenden Gruppierung an jeden Fabrikanten von *Tête de Moine* verkauft. Der Preis deckt einerseits die Produktions- und Vertriebskosten und gegebenenfalls die Zertifizierungs-, Produktschutz- und Basispromotionskosten für den *Tête de Moine*.

⁴ Bei Rosettenverpackungen darf der Durchmesser der offiziellen Logos nicht weniger als 2 cm betragen und sie sind auf der an der Verkaufsstelle für die Konsumenten sichtbaren Seite der Verpackung anzubringen.

⁵ Qualitätszeichen im Sinne des Landwirtschaftsgesetzes können auf den offiziellen Logos angebracht werden. Sie sind klar abzusetzen vom AOP-Zeichen und müssen auf gleicher Höhe und gleich gross wie das AOP-Zeichen auf der rechten Seite der offiziellen Logos dargestellt werden.

Art. 24 Zertifizierungsstelle

¹ Für die Zertifizierung ist die Zertifizierungsstelle Organisme Intercantonal de Certification (OIC) SCES Nr. 0054, zuständig.

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