



Zusammenfassung des Eintragungsgesuches für *Vacherin Mont-d'Or*

1 Gesuchstellende Gruppierung

Branchenorganisation Vacherin Mont-d'Or, Rue Grenade 40, 1510 Moudon

2 Name des Produktes

Vacherin Mont-d'Or

3 Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung

4 Art des Erzeugnisses

Weichkäse mit Schimmelreifung

5 Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

In der Branchenorganisation Vacherin Mont-d'Or ist die gesamte Branche zusammengeschlossen. Folglich stellen die Mitglieder der Branchenorganisation 100 Prozent der Produktion.

6 Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Der *Vacherin Mont-d'Or* ist als Herkunftsangabe durch die Verordnung vom 10. Dezember 1981 über die Bezeichnung von Schweizer Käse (SR 817.141) geschützt. Er ist ebenfalls im Rahmen von verschiedenen bilateralen Verträgen über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen Bezeichnungen geschützt. Die Heimat des *Vacherin Mont-d'Or* sind das Vallée de Joux und der Jura. Es sind keine missbräuchlichen Verwendungen der Bezeichnung *Vacherin Mont-d'Or* bekannt.

7 Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Nach der Legende brachte ein französischer Soldat während des Krieges 1870 das Geheimnis der Herstellung von *Vacherin Mont-d'Or* mit und gab es seinem Umfeld preis, nachdem er sich in Les Charbonnières niedergelassen hatte. Doch bereits das Gesetz vom 6. Juni 1812 über die Weggelder erwähnt den Vacherin unter der Rubrik "Käse". Eine Handschrift eines Schankwirts von Les Charbonnières aus dem Jahre 1823 und ein Kontobuch von 1845 halten ebenfalls Ankäufe und Lieferungen dieses Käses fest.

Auf den Alpen des Vallée de Joux wurden gegen Ende der Saison, wenn weniger Milch anfiel, kleine Käse hergestellt. Diese erhielten die Bezeichnung "Vacherins" nach dem Beispiel der Ziegenkäse, die "Chevrotins" genannt wurden. Im 19. Jahrhundert wurde die Bezeichnung "Vacherin" allmählich durch "Mont-d'Or" oder "Vacherin Mont-d'Or" ersetzt, wie aus zahlreichen Geschäftspapieren und Rechnungen hervorgeht.

8 Aus dem "Terroir" hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Wenn gegen Saisonende jeweils weniger Milch anfiel, wurde mit der Herstellung von Vacherin begonnen. Aufgrund des weichen Teigs musste der Käse mit einem Gürtel aus Fichtenrinde, einem Rohstoff der Region, eingefasst werden. Der *Vacherin Mont-d'Or* wird mit einem Reifen aus Fichtenrinde umspannt und in eine Schachtel aus demselben Holz verpackt. Der Teig des *Vacherin Mont-d'Or* reagiert auf grosse Hitze sehr empfindlich. Aus diesem Grund wird der Käse nur vom 15. August bis 31. März hergestellt.

9 Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

Trotz der Anpassungen, die aufgrund der strengeren Hygienevorschriften notwendig waren, konnten bestimmte handwerkliche Praktiken beibehalten werden: Die Sammlung der Milch zwei Mal täglich, das Umspannen des Frischkäses mit einem Reifen aus Fichtenrinde, die Reifung auf Tannenholz Brettern und die Verpackung in eine Schachtel. Die Produzenten haben die "gemeinschaftliche Bewirtschaftung" eingeführt im Bewusstsein, dass der *Vacherin Mont-d'Or* Teil des nationalen Erbes ist und es seine einwandfreie Qualität zu wahren gilt.

10 Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet umfasst die Bezirke Vallée de Joux, Orbe, Grandson, Aubonne, Cossonay und Morges mit Ausnahme der Gemeinden Ecublens, Bussigny, Prévèrenge, Echandens, Chavannes/Renens, Villars-Ste-Croix, St-Sulpice und Denges. Ebenfalls zum geografischen Gebiet gehören die Gemeinden Orges und Vugelles-la-Mothe des Bezirks Yverdon, die Alpen der Gemeinden Bassins, Le Vaud, Arzier und St-Cergue sowie die französisch-schweizerischen Alpen Le Châlet brûlé, La Gaique, La vieille Landeau, Le Pré-Loin, La Petite-Landeau, Landeau neuve, Les Mauves, Les Lezinettes, La Brûlée und Le Patzard.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Der *Vacherin Mont-d'Or* ist ein Käse mit gewaschener, leicht gewellter Rinde von bernsteingelber bis rotbrauner Farbe. Der Teig ist weich, leicht fließend und elfenbeingelb. Der *Vacherin Mont-d'Or* hat eine runde Form mit einem Durchmesser von 10 bis 32 cm und ist mit einem Reifen aus Fichtenrinde umbunden. Nach der Reifung wird der *Vacherin Mont-d'Or* in eine ebenfalls aus Fichtenrinde angefertigte Schachtel gegeben. Er hat einen leicht salzigen, wenig säuerlichen Geschmack, der sich durch ein Holz- und Tannenhaz Aroma auszeichnet.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Milch muss von Betrieben stammen, die nach den Regeln der Integrierten Produktion oder des Biologischen Landbaus bewirtschaftet werden und die Fütterungsvorschriften wie das Siloverbot gemäss dem gemeinsamen Pflichtenheft einhalten. Die Milch wird zwei Mal täglich an die Käserei geliefert, wobei der Radius des Einzugsgebiets nicht grösser als 25 km sein darf. Abgesehen von der Milch sind nur Lab, Kochsalz und gezüchtete Kulturen für die Herstellung zugelassen. Für die Umreifung des Käses wird Fichtenrinde verwendet. Während der 17 bis 25 Tage dauernden Reifung ruhen die Käse auf Fichtenbrettern. Der Käser bzw. der Affineur muss nach den ISO-Normen 9002 zertifiziert sein und über ein offizielles Käserdiplom oder eine gleichwertige Ausbildung verfügen.

d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses nach der Norm EN 45011 ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6. Die Kontrollverfahren sind im Kontrollhandbuch *Vacherin Mont-d'Or* beschrieben.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die gesuchstellende Gruppierung hat für *Vacherin Mont-d'Or* ein Logo festgelegt. Zwecks Rückverfolgbarkeit müssen die *Vacherins Mont-d'Or* eine Brandmarke oder eine Etikette mit dem Vermerk "Vacherin Mont-d'Or" und geschützte Ursprungsbezeichnung bzw. appellation d'origine contrôlée aufweisen und nummeriert sein, sodass die Fabrikationspartie identifiziert werden kann.

