



## Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Vacherin fribourgeois*

### 1. Gesuchstellende Gruppierung

Name: Interprofession du Vacherin fribourgeois  
Adresse: Rue Condémine 56, 1630 Bulle 2  
Zusammensetzung: Produzenten und Verarbeiter

### 2. Name des Erzeugnisses

*Vacherin fribourgeois*

### 3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung

### 4. Art des Erzeugnisses

Halbhartkäse mit gepresstem und ungekochtem Teig.

### 5. Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Der Branchenverband Vacherin Fribourgeois hat zum Ziel, die Bezeichnung *Vacherin fribourgeois* als geschützte Ursprungsbezeichnung eintragen zu lassen und deren vorschriftsmässige Verwendung zu überwachen. Er vereinigt Milchgenossenschaften, Hersteller und Affineure von *Vacherin fribourgeois*.

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

*Vacherin fribourgeois* ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach der Verordnung des EDI vom 10. Dezember 1981<sup>1</sup> über die Bezeichnung von Schweizer Käse. Die Schweizer Kantonsnamen sind ausserdem im Rahmen der mit mehreren Staaten, insbesondere Frankreich, Spanien und Deutschland, abgeschlossenen bilateralen Verträge über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen Bezeichnungen geschützt.

### 7. Geschichtliche Entwicklung des Erzeugnisses

Der Name des *Vacherin fribourgeois* lässt sich aus dem lateinischen Wort „vaccarinus“ ableiten, das „kleiner Kuhhirt“ bedeutet. Entsprechend bezeichnet man mit Vacherin den kleinen Käse, den der Kuhhirt zu seinem eigenen Gebrauch herstellte. Der Legende nach soll der Freiburger Mönch Vaccarinus aus dem Kloster Montserrat das Geheimnis der Herstellung eines köstlichen Käses gehütet haben, der den spanischen Mönchen besonders mundete. Der Begriff „Vacherin“

---

<sup>1</sup> SR 817.141

geht mindestens auf das Jahr 1420 zurück, als ein Gerichtsurteil den Prior von Broc dazu verurteilte, dem Prior von Lutry zwölf „Vacherins“ aus der Grafschaft Gruyère zu schenken. Mit dem Aufkommen von Dorfkäsereien zu Beginn des 19. Jahrhunderts beginnt die Verbreitung des *Vacherin fribourgeois*: Seine Produktionszone weitet sich nach und nach auf das Talgebiet aus, und die Herstellung des Käses ist nicht mehr an eine Jahreszeit gebunden. Die Bezeichnung *Vacherin fribourgeois* ist jüngeren Ursprungs. Sie ist in der Verordnung des EDI vom 10. Dezember 1981 über die Bezeichnungen von Schweizer Käse festgelegt.

## **8. Aus dem “Terroir” hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses**

Dank der auf das ganze Jahr verteilten Niederschläge und der fettigen Böden ist im Produktionsgebiet eine qualitativ hoch stehende Futterproduktion möglich. Ausserdem sind das Silofuttermittelverbot (ausgenommen Silomais für Jungvieh unter bestimmten Bedingungen), die Anforderung, dass 70 Prozent der in Trockensubstanz ausgedrückten Futterrationen von der betriebs-eigenen Futterbasis stammen, und das Verbot von Futtermitteln wie Rübenschnitzeln und –blättern sowie Erbsenblättern für die wichtigsten typischen Eigenschaften des *Vacherin fribourgeois* verantwortlich.

Die Verwendung von Kupferfertignern, die Verarbeitung der Milch innerhalb von maximal 24 Stunden, die Benutzung von für *Vacherin fribourgeois* spezifischen Kulturen, die relativ schwach erhitzte Milch sowie das Reifen des Käses auf Brettern aus Fichtenholz (*Picea abies*) sind die Kernelemente der Verbindung zum Terroir.

## **9. Darstellung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren**

Früher wurde der *Vacherin fribourgeois* auf den Alpen für den Eigengebrauch hergestellt. Mit den Jahren beschränkte sich seine Herstellung nicht mehr auf eine bestimmte Jahreszeit und die Laibe sind nicht mehr systematisch mit einem Reifen aus Tannennrinde umspannt. Diese Entwicklung ist allerdings gerechtfertigt und verletzt den Bezug zum Terroir in keiner Weise.

## **10. Pflichtenheft**

### **a) Geografisches Gebiet**

Die Grenzen des Kantons 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.

### **b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften**

Der *Vacherin fribourgeois* ist ein Halbhartkäse, der bei niedriger Temperatur schmilzt. Der Laib ist rund mit gerader bis leicht gewölbter Järbseite. Die Rinde ist gelbbraun bis graubraun oder rotbraun. Der Käse wird sowohl zum Dessert als auch als Fondue „moitié-moitié“ oder „Fribourgeoise“ nur mit Vacherin sehr geschätzt.

### **c) Beschreibung der Herstellungsmethode**

Der *Vacherin fribourgeois* wird aus roher oder thermisierter Milch hergestellt. Mechanische Behandlungen der Milch wie Mikrofiltration oder Ultrafiltration sind verboten. Die Verarbeitung der Milch und die Reifung haben innerhalb maximal 24 Stunden nach dem ersten Gemelk zu erfolgen. Als Starter werden Milchsäurebakterien und für den *Vacherin fribourgeois* spezifische Kul-

turen verwendet. Das Einlaben erfolgt bei einer Temperatur von 30 bis 33° C. Sobald hergestellt, wird der *Vacherin fribourgeois* während 30 Tagen in einem „warmen“ (12 bis 18° C) und „feuchten“ (88 bis 96 Prozent) Keller eingelagert. Die Reifung erfolgt auf Brettern aus Fichtenholz (*Picea abies*) und dauert mindestens neun Wochen.

**d) Zertifizierungsstelle**

Die Zertifizierung wird vom OIC nach der Norm EN 45'011 vorgenommen. Die Mindestanforderungen an die Kontrolle werden in dem für die gesamte Branche gültigen Kontrollhandbuch für *Vacherin fribourgeois* beschrieben.

**e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit**

Die Etikette des *Vacherin fribourgeois* ist versehen mit:

- a) dem unten abgebildeten offiziellen Logo *Vacherin fribourgeois*:



- b) dem Vermerk „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder dem AOC-Logo;
- c) gegebenenfalls mit dem Logo der Privatmarke der Hersteller oder des Handelshauses.

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