



# Pflichtenheft

## *L'Etivaz*

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 24. September 1999 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügung vom 17. November 2004.

### 1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

**Art. 1** Name und Schutz

*L'Etivaz*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

**Art. 2** Geografisches Gebiet

<sup>1</sup> Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe, deren Produktionsstätten 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.

<sup>2</sup> Reifungszone ist der Bezirk Pays d'Enhaut.

### 2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

**Art. 3** Physische Merkmale

<sup>1</sup> *L'Etivaz* ist ein Hartkäse mit natürlicher und gesunder Schmiere. Er hat die Form eines 10 bis 38 kg schweren, gut proportionierten Laibs mit einem Durchmesser von 30 bis 65 cm und einer Höhe von 8 bis 11 cm. Die Plattseiten sind leicht konvex. Die Schmiere ist ein wenig feucht und von einheitlich bräunlicher Farbe. Die Oberfläche ist leicht körnig.

<sup>2</sup> *L'Etivaz à rebibes* (Hobelkäse) ist ein *L'Etivaz* ohne Schmiere, von gelblicher Farbe, mit glatter und trockener Rinde. Er wiegt zwischen 10 und 20 kg.

**Art. 4** Chemische Merkmale

<sup>1</sup> *L'Etivaz*:

Fettgehalt in der Trockenmasse (FiT)	:	490 - 549 g/kg
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (wff)	:	max. 580 g/kg

<sup>2</sup> *L'Etivaz à rebibes*:

Fettgehalt in der Trockenmasse (FiT)	:	490 - 549 g/kg
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (wff)	:	max. 500 g/kg

**Art. 5** Mikrobiologische Merkmale

L'Etivaz ist ein Käse mit Milchsäuregärung, gefolgt von einer Reifung mit Ammoniakproduktion.

**Art. 6** Organoleptische Merkmale

<sup>1</sup> L'Etivaz:

Lochung: Löcher sind selten.  
Teig: ziemlich fein, geschmeidig, leicht fest, gelb-elfenbeinerne Farbe.  
Geschmack: rein und aromatisch, fruchtig, leichter Haselnuss- und Rauchgeschmack.

<sup>2</sup> L'Etivaz à rebibes:

Lochung: Löcher sind selten.  
Teig: extrahart, zum Hobeln geeignet, mit dem Messer gehobelt, von blassgelber Farbe.  
Geschmack: rein und aromatisch, fruchtig, mit zunehmender Reife ausgeprägter.

### **3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode**

**Art. 7** Raufutter

<sup>1</sup> Das Raufutter besteht ausschliesslich aus natürlichem Alpgras.

<sup>2</sup> Ausnahmsweise kann auch ausserhalb der Alpen des Sömmerungsgebiets produziertes Lagerfutter verwendet werden, aber nur bei aussergewöhnlichen Witterungsbedingungen. Das Futter muss auf jeden Fall aus dem betreffenden Betrieb, allenfalls aus dem Gebiet stammen und von einwandfreier Qualität sein.

<sup>3</sup> Die Verabreichung von Silofutter oder anderem Gärfutter an das Milchvieh während der Sömmerungszeit ist verboten. Zwischen dem Ende der Silofütterung und der ersten Käseherstellung ist eine Frist von drei Wochen einzuhalten.

<sup>4</sup> Bei Pensionskühen oder den für die Sömmerungszeit zugekauften Kühen hat der Produzent vom Viehlieferanten unbedingt eine Bestätigung unterzeichnen zu lassen, in welcher erklärt wird, dass dem betreffenden Vieh während mindestens drei Wochen vor der Ablieferung im Betrieb kein Gärfutter mehr verabreicht wurde.

**Art. 8** Ergänzungsfutter

Die ergänzende Verabreichung von Krafffutter ist erlaubt, ausgenommen Harnstoff und Harnstoffprodukte. Eine schriftliche Bestätigung des Futtermittellieferanten, dass das Futter die Eignung der Milch zur Käsefabrikation nicht beeinträchtigt, ist obligatorisch. Die Verfütterung von Milchserumkonzentrat ist verboten.

**Art. 9** Milch

<sup>1</sup> Die Tiere müssen zweimal täglich im Sömmerungsbetrieb gemolken werden, in welchem die Milch zu Käse verarbeitet wird.

<sup>2</sup> Die Milch darf nur innerhalb des Alpbetriebs oder des Alpareals transportiert werden.

**Art. 10**                    Allgemeine Herstellungsbedingungen

<sup>1</sup> L'Etivaz darf vom 10. Mai bis zum 10. Oktober hergestellt werden. Massgebend ist die Sömmerungsbescheinigung.

<sup>2</sup> Die Verwendung von Milchpumpen ist verboten, um Veränderungen des Milchfetts zu verhindern. Rohmelken ist hingegen zugelassen.

<sup>3</sup> Die Abendmilch darf nur auf natürliche Weise entrahmt werden. Sie ist in Bottichen oder Wannen aufzubewahren (am Morgen auf maximal 18° C abkühlen). Es ist verboten, die Abendmilch im Kessi aufzubewahren.

<sup>4</sup> Das Zentrifugieren der Vollmilch vor der Käsefabrikation ist ausdrücklich verboten. Der Käse wird aus Rohmilch hergestellt; es dürfen keine Apparate zur Milchbehandlung (wie Pasteurisierapparate, Zentrifugalentkeimer) im Betrieb sein.

<sup>5</sup> Die Wiederbeimischung von Sirtenrahm ist untersagt.

<sup>6</sup> Die Milch darf höchstens während 18 Stunden aufbewahrt werden.

<sup>7</sup> Der L'Etivaz wird nach den lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren im Kessi hergestellt. Geheizt wird ausschliesslich mit direktem Holzfeuer (Feuerloch).

<sup>8</sup> Die Verwendung von Gerätschaften aus Holz für die Fabrikation ist erlaubt.

**Art. 11**                    Lab, Kulturen und Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Zugelassen ist nur Lab aus Kälbermagen, das keinerlei genetisch veränderte Organismen enthält. Als Starter werden Betriebskulturen verwendet. Auch Milchsäurekulturen aus ausgewählten Fermenten sind erlaubt. Die zugelassenen Kulturen müssen von der *Genossenschaft der Bergkäsefabrikanten „L'Etivaz“* bewilligt sein.

<sup>2</sup> Es sind keine andern Zusatz- oder Hilfsstoffe erlaubt.

**Art. 12**                    Herstellungsverfahren

Das Einlaben erfolgt bei einer Höchsttemperatur von 32° C. Die Dickete wird mit einem Bruchmesser von Hand auf Weizenkorngrösse zerkleinert.

<i>Verarbeitung im Kessi</i>	Höchsttemperatur 57° C
<i>Entnahme</i>	von Hand mit Leinen- oder Nylontüchern
<i>Formen</i>	manuell ausschliesslich mit Leinentüchern ausgelegte Formen
<i>Abpressen</i>	mittels einer mechanischen Presse mit Pressdeckel oder zwischen Pressbrettern. Dauer mindestens 20 Stunden.
<i>Salzen auf der Alp</i>	Salzbad mit Kochsalz aus dem Gebiet oder von Hand mit Käsesalz. Es dauert mindestens 18 Stunden.
<i>Vorreifung auf der Alp</i>	Dauer                    höchstens 7 Tage Temperatur            10 - 16° C Arbeiten                Einreiben mit Käsesalz Anforderung           auf Fichtenbrettern

**Art. 13** Reifungskeller

Die Reifung erfolgt ausschliesslich in Kellern mit einem Fassungsvermögen von mindestens 3'000 Laiben.

**Art. 14** Reifungsverfahren

Mindestdauer	: bis zum 135. Tag ab Fertigung
Temperatur	: 10 - 16° C
Feuchtemessung	: 90 - 97 %
Salzbad wenden	: mit Kochsalz aus dem Gebiet mindestens 1 mal pro Woche
Arbeiten	: Abreiben mit leicht gesalzenem Wasser (Kochsalz aus dem Gebiet)
Lagerung	: auf ungehobelten Fichtenbrettern bis zum Verkauf

**Art. 15** Reifungsverfahren für den *L'Etivaz à rebibes*

<sup>1</sup> Im Dezember und Januar werden die Hobelkäse (gemäss Art. 14 gereifte *L'Etivaz*) nach Eignung für die Trocknung sorgfältig ausgewählt.

<sup>2</sup> Die Schmiere wird von Hand entfernt und die Käse werden mit Haushaltsöl eingeeölt.

<sup>3</sup> Danach werden sie in einem luftigen Speicher ohne Klimatisierung während mindestens 30 Monaten vertikal gelagert. Im ersten Jahr werden sie wöchentlich einmal gewendet.

#### **4. Abschnitt Kontrolle des Endprodukts**

**Art. 16** Taxationskriterien

<sup>1</sup> *Lochung*

Wenn keine Bohrung eine Lochung aufzeigt, keine andern Lochungsfehler oder nur ein bis zwei saubere Löcher ohne Nester gefunden werden, gibt es vier Punkte. 3 ½ bis 2 Punkte: leicht fehlerhaft bis unterste Grenze für Primaqualität.

<sup>2</sup> *Teig*

Die Einstufung des Teigs erfolgt nach 6 Punkten. Die Höchstnote wird erteilt, wenn kein Fehler entdeckt wird (Struktur, Farbe und Konsistenz einwandfrei). 5 ½ bis 2 Punkte: leicht fehlerhaft bis unterste Grenze für Primaqualität.

<sup>3</sup> *Geruch und Geschmack*

Auch hier werden 6 Punkte vergeben. Die Höchstnote wird erteilt, wenn kein Fehler entdeckt wird (voller, ausgewogener, typischer Geruch und Geschmack). 5 ½ bis 2 Punkte: leicht fehlerhaft bis unterste Grenze für Primaqualität.

<sup>4</sup> *Äusseres, Form und Lagerfähigkeit*

Bei dieser Einstufung gibt es maximal 4 Punkte. Die Höchstnote wird erteilt, wenn das Äussere, die Form und die Lagerfähigkeit einwandfrei sind. 3 ½ bis 2 Punkte: leicht fehlerhaft bis unterste Grenze für Primaqualität.

**Art. 17**                      Klassierung

Als L'Etivaz dürfen Käse gekennzeichnet werden, die eine Note von mindestens 15 Punkten erzielt haben und die Bedingungen des vorliegenden Pflichtenhefts erfüllen.

## **5. Abschnitt    Etikettierung und Zertifizierung**

**Art. 18**                      Etikettierung

<sup>1</sup> Jeder für die Vermarktung freigegebene Laib muss mit einer Etikette aus Nahrungsmittelpapier gekennzeichnet sein. Die zu verwendende Etikette ist im Folgenden dargestellt. Jeder Laib ist ausserdem mit einer nummerierten Kaseinmarke zu versehen. Diese Marken werden von der *Genossenschaft der Bergkäsefabrikanten "L'Etivaz"* abgegeben. Zusätzlich sind auf jedem Laib die Initialen des Produzenten oder der Sennhütte sowie die Käsenummer anzubringen. Auf der Oberseite werden der Nummer der Kaseinmarke entsprechende Kaseinziffern eingestanzt. Für den Export ist ausserdem die Zertifizierungsnummer der Sennhütte gemäss Qualitätssicherung erforderlich.

<sup>2</sup> Bei den Käseläuben aus kontrollierter Bioproduktion dürfen ausserdem die Labels *Knospe*, *Pro Natura* und *WWF* verwendet werden.

**Art. 19**                      Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Zertifizierungsstelle ist: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES.Nr. 054.

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im *Kontrollhandbuch „L'Etivaz“* beschrieben, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt wurde; diese sind für die Benutzer der GUB verbindlich.

