



Bern, 23. Januar 2001

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*

1 Gesuchstellende Gruppierung

Interprofession Tête de Moine, Fromage de Bellelay, Brunnmattstrasse 21, 3007 Bern.

2 Name des Erzeugnisses

Tête de Moine, Fromage de Bellelay.

3 Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung.

4 Art des Erzeugnisses

Käse.

5 Nachweis der Repräsentativität der gesuchstellenden Gruppierung

Die Interprofession Tête de Moine, Fromage de Bellelay vereinigt alle Käsereien, die heute *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* herstellen. Die Produzenten sind über ihre Genossenschaft oder Produzentengruppierung darin vertreten. Die Vertretung der Affineure ist durch die Mitgliedschaft der Käsereien, die selber für die Käserreifung besorgt sind, und des einzigen Reinigungs- und Handelsunternehmens der Branche gewährleistet.

6 Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Tête de Moine, Fromage de Bellelay ist gemäss der Verordnung über die Bezeichnung von Schweizer Käse eine Ursprungsbezeichnung. Der Name ist 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

Dieser Käse geht auf die Mönche des Prämonstratenser-Ordens zurück. Anfangs wurde er im Kloster und in den von ihm bewirtschafteten Höfen hergestellt. Erst viel später gaben die Mönche ihr Wissen an die Bauern der Region weiter, was um 1880 zur Gründung der ersten Dorfkäsereien führte.

Von "Bellelay" ist 1570 erstmals die Rede, und zwar in einem Brief des damaligen Abts von Bellelay an den Fürstbischof von Basel, in dem eine Lieferung von „dryssing bellelay kess“ erwähnt ist. Im Jahre 1628 wird in einem Buch zum ersten Mal der „fromage de Bellelay“ als ein recht fetter Käse ausgezeichnete Qualität beschrieben.

8 Aus dem „Terroir“ hergeleitete typische Eigenschaften des Erzeugnisses

Der *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* zeichnet sich durch die kleine Form aus und dadurch, dass er nicht in Stücke geschnitten wird. Er eignet sich von seiner Textur und seinem Teig her zum Schaben. Hergestellt wird er aus der Rohmilch von Kühen, die im Berg- und Sömmerungsgebiet weiden. Die Verabreichung von Silagefutter ist verboten. Die Verwendung von Betriebskulturen und von Rohmilch sowie seine Form sind typische Eigenschaften des Erzeugnisses.

Der *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* weist eine feuchte Schmiere auf, die durch das regelmässige Abreiben während der Reifung entsteht. Dank des guten Verhältnisses zwischen Form und Gewicht verleiht die Reifung von der Rinde her dem Käse sein angenehmes Aroma.

9 Darstellung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

Dieser Käse geht auf die Mönche des Prämonstratenser-Ordens zurück, eine soziale Verankerung, die im Laufe der Zeit verloren ging. Zwischen 1937 und 1974 erfuhr die Herstellung des *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* grosse Veränderungen. Es handelt sich nicht mehr um einen saisonalen Käse, und der Holzring wird nicht mehr verwendet. Hingegen wurden diejenigen Elemente, die den Zusammenhang mit dem „Terroir“ ausmachen, beibehalten: Rohmilch, Silofutterverbot, Verwendung von Betriebskulturen, Kupferkessi und Fichtenbrettern.

10 Pflichtenheft

a) Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet umfasst das Berggebiet und das Sömmerungsgebiet der Bezirke Freiberge, Pruntrut, Moutier und Courtelary, die Gemeinde Saulcy sowie die Parzelle der Käserei Courgenay.

b) Beschreibung des Produkts und seiner Haupteigenschaften

Der *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* ist ein Rohmilchkäse mit zylinderförmigem oder sehr leicht gewölbtem Laib. Seine Rinde ist fest, geschmiert, körnig, feucht und gesund und weist eine braun-rote Farbe auf. Mit einem Durchmesser von 10 bis 15 cm und einer Höhe von 70 bis 100% des Durchmessers hat er ein Gewicht zwischen 0,7 und 2 kg. Sein Teig ist fein, elfenbeinfarben bis hellgelb, homogen, klebrig und rahmig. Er schmilzt rasch im Mund und eignet sich sowohl zum Schaben als auch zum Schneiden. Der Käse hat einen Rinden- und Champignongeruch und ein Heuaroma.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Milch wird grundsätzlich zwei Mal pro Tag geliefert. Wenn die Lieferung nur einmal im Tag erfolgt, darf die Temperatur beim Eintreffen in der Käserei 10°C nicht übersteigen. Zentrifugalentkeimung und Ultrafiltration sind verboten. Die einzigen zulässigen Techniken zur Abstimmung des Fettgehaltes sind die natürliche Entrahmung und das Zentrifugieren. Der Milch werden Betriebskulturen und Lab beigegeben. Die Verwendung sowohl genetisch veränderter Organismen als auch von Zusatzstoffen ist untersagt. Spätestens 24 Stunden nach dem Melken muss die Milch verarbeitet werden, wobei sie vorher gekühlt und bei maximal 15 °C in der Käserei gelagert wird. Die Verarbeitung erfolgt in Kupferkessi. Es ist Milch der Käsequalität zu verwenden, die nicht über 38 °C erhitzt wurde. Der Käsebruch wird bei einer Temperatur zwischen 46 und 53 °C erhitzt und dann gepresst. Auf jedem Käselaub ist eine Kaseinmarke anzubringen. Die Laibe werden dann während mindestens 12 Stunden in ein Salzwasserbad getaucht. Damit sich die Schmiere auf der Rinde bildet, wird der Käse während der Reifung re-

gelmässig mit der Bakterienkultur *Brevibacterium linens* und mit Wasser oder Salzwasser behandelt. Die Käse werden mindestens drei Monate lang auf Fichtenbrettern ausgereift.

d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung des Erzeugnisses nach der Norm EN 45011 ist folgende Stelle zuständig: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6. Die Kontrollverfahren sind im Kontrollhandbuch *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* beschrieben und gelten für die gesamte Branche.

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die gesuchstellende Gruppierung hat eine gemeinsame Etikette für den *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* entworfen. Um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, müssen die Käsereien auf jedem Laib eine Kaseinmarke mit der Zulassungsnummer und dem Fabrikationsdatum anbringen.

