



# Leitfaden der guten Herstellungspraxis

**Er wurde an der Delegiertenversammlung  
vom 19 Juni 2018 angenommen.**

# Inhaltsverzeichnis

<b>KAPITEL 1 ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND ANWENDUNGSBEREICH .....</b>	<b>4</b>
<b>ZIFFER 1. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN.....</b>	<b>4</b>
<b>ZIFFER 2. ANWENDUNGSBEREICH .....</b>	<b>4</b>
<b>ZIFFER 3. A) PRINZIPIEN.....</b>	<b>4</b>
<b>ZIFFER 3. B) HANDWERKLICHE MILCHPRODUKTION BEIM GRUYÈRE AOP.....</b>	<b>4</b>
<b>KAPITEL 2 DÜNGUNG UND FUTTERQUALITÄT .....</b>	<b>5</b>
<b>ZIFFER 4. DÜNGUNG.....</b>	<b>5</b>
<b>ZIFFER 5. FUTTERQUALITÄT.....</b>	<b>5</b>
<b>KAPITEL 3 FUTTER UND DESSEN VERWENDUNG.....</b>	<b>5</b>
<b>ZIFFER 6. GANZJÄHRIG GELTENDE VORSCHRIFTEN .....</b>	<b>5</b>
<b>ZIFFER 7. EINGRASEN UND QUALITATIVER ZUSTAND DES GRÜNFUTTERS.....</b>	<b>6</b>
<b>ZIFFER 8. MASSNAHMEN GEGEN DURCHFALL .....</b>	<b>6</b>
<b>KAPITEL 4 TIERHALTUNG.....</b>	<b>6</b>
<b>ZIFFER 9. ZUKAUF UND VERSTELLEN VON TIEREN .....</b>	<b>6</b>
<b>ZIFFER 10. MILCHVIEHBESTAND .....</b>	<b>6</b>
<b>KAPITEL 5 VIEH- UND STALLHYGIENE.....</b>	<b>7</b>
<b>ZIFFER 11. STALLGEBÄUDE.....</b>	<b>7</b>
<b>ZIFFER 12. LÜFTUNG .....</b>	<b>7</b>
<b>ZIFFER 13. SAUBERKEIT UND GESUNDHEIT DER KÜHE .....</b>	<b>7</b>
<b>ZIFFER 14. ANBINDESTÄLLE, FREILAUFSTÄLLE.....</b>	<b>7</b>
<b>ZIFFER 15. EINSTREUE.....</b>	<b>7</b>
<b>ZIFFER 16. KRIPPEN UND FÜTTERUNGSPÄTZE.....</b>	<b>7</b>
<b>KAPITEL 6 MELKEN UND MILCHBEHANDLUNG.....</b>	<b>8</b>
<b>ZIFFER 17. MILCHHYGIENE.....</b>	<b>8</b>
<b>ZIFFER 18. MELKEN.....</b>	<b>9</b>
<b>ZIFFER 19. MELKEBEDINGUNGEN .....</b>	<b>10</b>
<b>ZIFFER 20. ABLIEFERUNG DER MILCH .....</b>	<b>10</b>
<b>ZIFFER 21. MILCHKÜHLUNG .....</b>	<b>10</b>
<b>ZIFFER 22. FILTRIEREN DER MILCH .....</b>	<b>10</b>
<b>KAPITEL 7 MILCHGESCHIRR UND MELKMASCHINE.....</b>	<b>10</b>
<b>ZIFFER 23. INSTALLATIONEN, MILCHGESCHIRR UND HILFSMITTEL .....</b>	<b>10</b>
<b>ZIFFER 24. MATERIALIEN, DEREN ZUSTAND, AUFBEWAHRUNG, WARTUNG.....</b>	<b>11</b>
<b>ZIFFER 25. WASSERQUALITÄT .....</b>	<b>11</b>
<b>ZIFFER 26. PFLEGE DER MILCHGERÄTSCHAFTEN UND DER MELKMASCHINEN.....</b>	<b>11</b>
<b>ZIFFER 27. REINIGUNG UND DESINFEKTION DES MILCHGESCHIRRS .....</b>	<b>12</b>
<b>ZIFFER 28. REINIGUNG UND DESINFEKTION ALLER TYPEN VON MELKANLAGEN, GENERELLE REINIGUNG DER VAKUUMLEITUNG .....</b>	<b>13</b>
<b>KAPITEL 8 MILCHQUALITÄT .....</b>	<b>13</b>
<b>ZIFFER 29. BEI DER MILCHLIEFERUNG IST ZU BEACHTEN.....</b>	<b>13</b>
<b>ZIFFER 30. MILCH, DIE NICHT ABGELIEFERT WERDEN DARF .....</b>	<b>13</b>
<b>KAPITEL 9 KONTROLLMASSNAHMEN .....</b>	<b>14</b>
<b>ZIFFER 31. STALLBESUCHE .....</b>	<b>14</b>
<b>ZIFFER 32. VORGEHENSWEISE ZUR BEHEBUNG VON MÄNGELN .....</b>	<b>14</b>
<b>KAPITEL 10 HERSTELLUNG VON GRUYÈRE .....</b>	<b>14</b>
<b>ZIFFER 33. BETRIEBSBEWILLIGUNG .....</b>	<b>14</b>
<b>ZIFFER 34. SELBSTKONTROLLE.....</b>	<b>14</b>
<b>ZIFFER 35. RÜCKVERFOLGBARKEIT .....</b>	<b>15</b>

ZIFFER 36.	VERANTWORTLICHKEIT DES KÄSERS (JURISTISCH VERANTWORTLICHER MILCHKÄUFER).....	15
ZIFFER 37.	STÖRUNGEN DER KÄSEFABRIKATION .....	17
ZIFFER 38.	WASSERQUALITÄT .....	17
ZIFFER 39.	REINIGUNG DER ANLAGEN UND DER GERÄTSCHAFTEN .....	17
ZIFFER 40.	RÄUMLICHKEITEN .....	17
ZIFFER 41.	ZUSAMMENLEGUNG VON KÄSEREIEN .....	17
<b>KAPITEL 11.</b>	<b>GRUYÈRE D'ALPAGE AOP .....</b>	<b>18</b>
ZIFFER 42.	DEFINITION .....	18
ZIFFER 43.	GRASLAND- UND MILCH-POTENTIAL DER ALP .....	18
ZIFFER 44.	GRENZE DES KÄSE-POTENTIALS .....	19
ZIFFER 45.	FUTTERZUFÜTTERUNG .....	19
ZIFFER 46.	VERARBEITUNGSSTRUKTUREN .....	19
ZIFFER 47.	HERSTELLUNG .....	19
ZIFFER 48.	HYGIENE .....	20
ZIFFER 49.	ZUSAMMENLEGUNG .....	21
ZIFFER 50.	GRUNDSÄTZE UND BEDINGUNGEN FÜR NEUE HERSTELLUNGEN AB DEM 01.01.2015 .....	21
ZIFFER 51.	PRINZIPEN .....	22
<b>KAPITEL 12 REIFUNG UND AFFINAGE.....</b>		<b>22</b>
ZIFFER 52.	A) HANDWERKLICHE HERSTELLUNG VON GRUYÈRE AOP .....	22
ZIFFER 53.	B) AFFINAGE IN DER KÄSEREI .....	23
ZIFFER 54.	AFFINAGE BEIM KÄSEHÄNDLER .....	25
ZIFFER 55.	ERSTE BEURTEILUNG .....	25
ZIFFER 56.	TAXATION (ZWEITE BEURTEILUNG) .....	25
ZIFFER 57.	EINSPRACHE GEGEN DIE TAXATION (ZWEITE BEURTEILUNG) .....	26
ZIFFER 58.	AUFGABENBEREICH DES AFFINEURS.....	26
ZIFFER 59.	AUSGANGSKONTROLLE (DRITTE BEURTEILUNG).....	26
<b>KAPITEL 13 VERMARKTUNG.....</b>		<b>27</b>
ZIFFER 60.	VERMARKTUNGSARTEN .....	27
<b>KAPITEL 14 SCHLUSSBESTIMMUNGEN.....</b>		<b>28</b>
ZIFFER 61.	ERSCHEINUNGSBILD DES PRODUKTES .....	28
ZIFFER 62.	UMSETZUNG .....	28
ZIFFER 63.	MASSNAHMEN .....	28
ZIFFER 64.	QUELLENVERZEICHNIS .....	29
<b>ANHANG 1</b>	<b>KONTROLLE UND UNTERHALT DER MELKINSTALLATIONEN .....</b>	<b>30</b>

# **Kapitel 1 Allgemeine Bestimmungen und Anwendungsbereich**

## **Ziffer 1. Allgemeine Bestimmungen**

Der vorliegende Leitfaden stützt sich auf das geltende Pflichtenheft für Gruyère AOP ab, welches rechtsgültig bleibt. Das Ziel dieses Leitfadens besteht darin, die Echtheit des Gruyère AOP und das fachliche Wissen der Verantwortungsträger weiterhin zu erhalten. Es sind die eigentlichen Qualitäten des Produktes, die dessen Authentizität darstellen, und die durch die Sortenorganisation dem Konsumenten schliesslich vermittelt werden. Dieser Leitfaden setzt sich für ein ethisches Vorgehen bei der Herstellung des Gruyère AOP ein und präzisiert die Vorschriften des geltenden Pflichtenheftes.

## **Ziffer 2. Anwendungsbereich**

Der vorliegende Leitfaden richtet sich an alle in der Sortenorganisation Gruyère beteiligten Personen, seien es Milchproduzenten, Käser oder Affineure von Gruyère AOP sowie deren Mitarbeiter. Sie alle verpflichten sich, diesen Leitfaden zu respektieren.

### **Ziffer 3. a) Prinzipien**

Sämtliche neuen Tätigkeiten und neuen Verfahren, alle neuen Einrichtungen und neuen Technologien für die Milchproduktion, die Käseherstellung und die Affinage, müssen die typischen Eigenschaften des Gruyère AOP sowie dessen Erscheinungsbild bewahren.

Soll durch ein neues Verfahren eine neue Technologie eingeführt werden, muss vorgängig ein Gesuch an die Sortenorganisation eingereicht werden. Jede seit dem 6. Juli 2001 neu eingeführte Technologie muss dem vorliegenden Leitfaden entsprechen.

Die Sortenorganisation Gruyère erlässt anschliessend einen Vorentscheid. Erfolgt dieser in positivem Sinne, wird vor der Einführung vor Ort eine Kontrolle vorgenommen, um die neuen Technologien, neuen Verfahren oder die neuen Einrichtungen zu überprüfen.

### **Ziffer 3. b) Handwerkliche Milchproduktion beim Gruyère AOP**

Als Hüter eines jahrhundertalten Erbes steht der Milchproduzent im Dienst des Gruyère AOP und respektiert die Natur sowie die Traditionen, die ihn hervorgebracht haben.

Verantwortung gegenüber unseren Kunden. Wir sind ein Kommunikationsträger für unser Produkt. Wir zeigen unsere Leidenschaft für das Produkt, indem wir es präsentieren wie es ist, ohne Verkleidung. Unsere Botschaft ist authentisch und glaubwürdig.

Nützt es dem Gruyère AOP? Diese Frage stellt sich der Milchproduzent wenn er eine Änderung seiner Produktionsweise in Betracht zieht. Wenn die Veränderung die Qualität des Gruyère AOP gefährdet, verzichtet er darauf.

Steht der Mensch im Vordergrund? Der Mensch leitet die Produktion. Seine Kontrollen und Eingriffe bei jedem Schritt der Milchproduktion bürgen für eine Milchqualität, die für die Herstellung von Gruyère AOP geeignet ist.

Ausgewogenheit und Angemessenheit. Keiner der Partner entwickelt sich auf Kosten von anderen. Das ist die Basis für eine dauerhafte Partnerschaft. Wir sichern unsere Zukunft mit der Förderung des Fortbestands der gesamten Produktionskette des Gruyère AOP und der Entwicklung von selbstständigen, milchproduzierenden Familienbetrieben.

Die Tradition unserer Vorfahren achten und sie an die nächste Generation weiter vermitteln. Die Milchproduzenten geben ihr Know-how für die Gewinnung einer

Qualitätsmilch zur Herstellung von Gruyère AOP weiter. Dazu beteiligen sie sich an der Entwicklung einer spezifischen Ausbildung für die Produktion von Gruyère AOP.

Spitzenleistungen. Wir sichern unsere Zukunft indem wir uns durch eine höhere Qualität von unseren Konkurrenten unterscheiden. Die Milchproduzenten beteiligen sich vollumfänglich an unserem ständigen Streben nach Spitzenleistungen.

## **Kapitel 2 Düngung und Futterqualität**

### **Ziffer 4. Düngung**

Ein bekömmliches, gesundes Futter erhalten wir durch eine angepasste Düngung der für die Futterproduktion geeigneten Flächen.

Es müssen mindestens die Anforderungen des ÖLN (Ökologischer Leistungs-Nachweis) erfüllt sein.

Jegliche übermässige, unausgeglichene, zeitlich unangepasste oder anderweitig die Futterqualität beeinträchtigende Düngung ist verboten.

Beim Ausbringen von Hofdünger oder von Handelsdünger auf nachwachsendes Gras sind zwischen der Anwendung und dem künftigen Schnittzeitpunkt oder dem Weidegang genügend lange Wartefristen einzuhalten unter Berücksichtigung der meteorologischen Bedingungen.

### **Ziffer 5. Futterqualität**

Pflanzenschutzmittel müssen gemäss den geltenden gesetzlichen Vorschriften angewendet werden.

Es ist alles zu unternehmen, um eine Kontaminierung des Futters mit Erde während der Ernte oder bei der Fütterung zu verhindern.

Es sind alle Massnahmen zu ergreifen, um das Risiko von Futtergärungen zu vermeiden, wobei ausser Salz keine anderen Zusätze verwendet werden dürfen.

Die Verfütterung von verschmutztem oder angeschimmeltem Futter ist verboten.

Weder das Futter noch das Tränkewasser dürfen die Gesundheit der Tiere, noch die Qualität der Milch beeinträchtigen. Es ist nur sauberes, bezüglich Hygiene einwandfreies, unverdorbenes Futter zu verabreichen.

## **Kapitel 3 Futter und dessen Verwendung**

### **Ziffer 6. Ganzjährig geltende Vorschriften**

Von der gesamten Futterration des Milchviehs müssen 70 % der Trockensubstanz (TS), von der Futterfläche des Betriebes entstammen (siehe Pflichtenheft).

Für Futter aller Art, das nicht ausdrücklich im Pflichtenheft aufgeführt ist, muss bei der Sortenorganisation Gruyère eine formelle Anfrage gestellt werden, um die Bewilligung zur Verfütterung zu erhalten.

Jegliche Massnahme, dem Futter Wasser beizufügen, ist verboten (z.B. bei der Zubereitung des Futters in einem Futtermischwagen, auch in einwandfrei sauberem Zustand).

Mit Ausnahme von Kochsalz (NaCl) sind keine Konservierungshilfsmittel für die Haltbarmachung des Grundfutters erlaubt (siehe Pflichtenheft).

Futtermittel jeglicher Art müssen bis zu ihrer Verwendung so konserviert und gelagert werden, dass ihre Zusammensetzung nicht verändert wird und sie für die Tiere nicht schädlich werden.

Silage: Auf dem Milchwirtschafts-Betrieb ist nebst dem Aufbereiten und dem Verabreichen auch das Lagern von Silofutter verboten (mit Ausnahme der Anwendung von Art. 15 Pflichtenheft).

### **Ziffer 7. Eingrasen und qualitativer Zustand des Grünfutters**

Grünfutter ist sauber und täglich einzubringen. Vor dessen Verabreichung an die Tiere darf es sich nicht erwärmen.

### **Ziffer 8. Massnahmen gegen Durchfall**

Der durch Fütterung verursachte Durchfall muss mittels geeignetem und bewilligtem Zusatzfutter bekämpft werden.

## **Kapitel 4 Tierhaltung**

### **Ziffer 9. Zukauf und Verstellen von Tieren**

Bei der Ankunft neuer Tiere im Viehbestand, sind die üblichen Sicherheitsmassnahmen zu treffen, damit keine Krankheiten übertragen werden können.

Auch für Tiere, die in ärztlicher Behandlung stehen, sind die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu treffen. Dies gilt auch für Tiere, denen Futter verabreicht wurde, das durch das Pflichtenheft für Gruyère AOP verboten ist.

Die Milch von Kühen, denen Silage verfüttert worden ist, und die in Ställe ohne Silage-Fütterung überstellt werden, darf während 10 Tagen nicht für die Käseproduktion verwendet werden. Während dieser Zeit müssen diese Kühe von den anderen abgesondert gehalten und jeweils zuletzt gemolken werden. In Anbindeställen sind diese Kühe am tiefsten Punkt der Stallung zu halten (zu hinderst im Stall beim Ablauf der Gülle). Für alle übrigen Situationen bleibt Anhang 1 des Gruyère-Pflichtenheftes anwendbar. Bei Freilaufställen sollte, sofern nicht praxisgerechte Möglichkeiten der getrennten Haltung während 10 Tagen gegeben sind, auf den Zukauf von Tieren aus Silobetrieben verzichtet werden.

### **Ziffer 10. Milchviehbestand**

Es wird erwartet, dass der Produzent eine Nachzucht ausselektioniert, deren Milch gute Eigenschaften für das Verkäsen aufweist (gute Verkäsbarkeit).

**Kappa-Kasein E, welches die Fähigkeit zur Gerinnung der Milch verschlechtert, ist untersagt (Gerinnungsfähigkeit der Milch  $E < A < C < B$ ).**

- a. Der Einsatz von Stieren des Genotyps Kappa-Kasein AE ist untersagt (siehe Informationen über Genetik). (Quelle ALP, November 2010)

Der Milchproduzent bemüht sich, Milch mit einem Fett- / Eiweissverhältnis zu liefern, die sich optimal zu Gruyère verarbeiten lässt. Das Verhältnis zwischen Fett und Eiweiss sollte nicht kleiner als 1,1 : 1 sein. (Beispiel: Milch mit 3,3 % Eiweiss sollte nicht weniger als 3,63 % Fett enthalten).

## **Kapitel 5 Vieh- und Stallhygiene**

### **Ziffer 11. Stallgebäude**

Die Ställe, in denen Milchvieh untergebracht ist, die Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen sowie die dazugehörigen Wirtschaftsräume, müssen in einwandfreiem Zustand und sauber sein.

Die Liege- und Ruhezone müssen trocken und sauber gehalten werden.

Fliegen, andere Insekten und weiteres Ungeziefer müssen wirksam bekämpft werden. Dabei sind die Anwendungsvorschriften der verwendeten Mittel strikte einzuhalten.

Es ist verboten, kurz vor oder während des Melkens, die Tiere zu bürsten oder andere Arbeiten auszuführen, bei denen sich im Stall Staub bildet.

### **Ziffer 12. Lüftung**

Während des ganzen Jahres sind die Ställe gut durchzulüften.

### **Ziffer 13. Sauberkeit und Gesundheit der Kühe**

Die Milchkühe sind sauber und bei guter Gesundheit zu halten.

### **Ziffer 14. Anbindeställe, Freilaufställe**

In Anbindeställen darf das Lager keine Unebenheiten aufweisen, in denen sich gefährliche Verunreinigungen festsetzen können. Die festen Mistbestandteile, Urin, verschmutzte Einstreue und Futterreste müssen mindestens zweimal pro Tag vom Lager entfernt werden.

In Freilaufställen müssen die Liegeboxen sauber gehalten, täglich gereinigt oder mit neuer Streue versehen werden. Auch der Futterplatz und der Laufhof sind sauber zu halten. Der Futterplatz muss mit einem wasserdichten und leicht zu reinigenden Bodenbelag versehen sein.

### **Ziffer 15. Einstreue**

Stroh ist die Grundlage einer idealen Einstreue. Die Verwendung anderer geeigneter Materialien ist möglich, wenn diese einwandfrei gelagert wurden und sie in keiner Weise weder der Qualität, noch dem Image des Gruyères Schaden zufügen. Die Einstreue darf weder die Gesundheit der Tiere gefährden, noch die Qualität der Milch beeinträchtigen.

Als Einstreue sind in erster Linie verboten: Reste von Gras und anderen Pflanzen in grünem Zustand, feuchtes Laub, Kartoffelstauden, Staub aus der Drescherei und von Mühlen, dehydrierter Mist und Gülle, sowie alle möglichen für die Einstreue nicht geeigneten Stoffe. Im Tiefstreusystem ist nur Stroh erlaubt.

### **Ziffer 16. Krippen und Fütterungsplätze**

Krippen, Futterbarren und Fütterungsplätze müssen aus festen, resistenten Materialien gefertigt sein und dürfen keine Risse und Spalten aufweisen, in denen sich Futterreste festsetzen und sich dort zersetzen könnten. Die tägliche Reinigung dieser Einrichtungen ist zwingend.

Reste von verdorbenem Futter, oder solches, das aus anderen Gründen nicht mehr dem Vieh verabreicht werden kann, müssen aus dem Stall entfernt werden.

Bei Maschinen, die der Aufbereitung und der Verteilung von Futter dienen, ist die Sauberkeit mit derselben Aufmerksamkeit zu überwachen, wie bei Krippen und den Fütterungsplätzen.

## **Kapitel 6 Melken und Milchbehandlung**

### **Ziffer 17. Milchhygiene**

Personen, die Melken oder Milch behandeln, sind zu hoher persönlicher Sauberkeit und Reinlichkeit verpflichtet. Zweckmässige Vorrichtungen sind in der Nähe des Melkbereichs zu installieren und ermöglichen es diesen Personen, sich regelmässig und gründlich Hände und Arme zu waschen.

Das Melkpersonal muss zweckmässige und saubere Arbeitskleider tragen.

Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden oder auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden, dürfen weder melken noch Milch behandeln. Allfällig ärztlich festgestellte Krankheitsbefunde sind dem verantwortlichen Betriebsleiter zu melden. Der Produzent ist verpflichtet, das Personal über die obligatorische Wirkung dieser Meldepflicht zu orientieren.

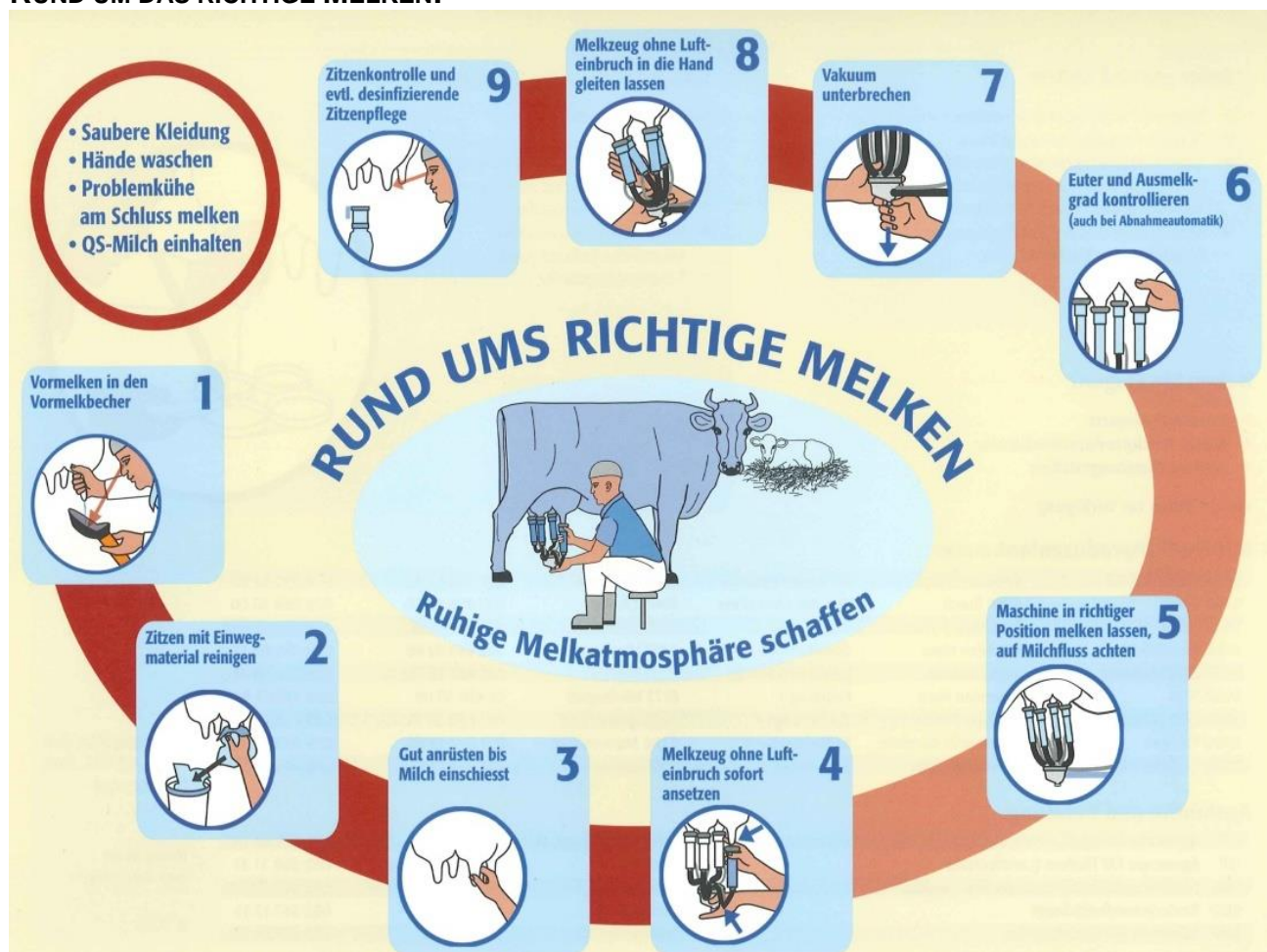


## Ziffer 18. Melken

Das Melken hat zweimal täglich, morgens und abends, möglichst zur jeweils gleichen Zeit, zu erfolgen.

Vor dem Melken müssen die mit der Milch in Kontakt gelangenden Milchbehältnisse und die Anlage- und Zubehöerteile in möglichst sauberem und trockenem Zustand sein.

### RUND UM DAS RICHTIGE MELKEN:



Quelle: [http://www.rgd.ch/RGD.PDF/publikationen/melken\\_f\\_0804.pdf](http://www.rgd.ch/RGD.PDF/publikationen/melken_f_0804.pdf)

Kranke Kühe und solche, die zu Problemen neigen oder mit Antibiotika behandelte Tiere sind zuletzt zu melken (bei Rohrmelkanlagen oder Melkständen sind besondere Einrichtungen nötig).

Nach dem Melken von mit Antibiotika behandelten Tieren, müssen diejenigen Teile der Anlage, die mit der Milch in Berührung kommen, mit heissem Wasser, welches eine Endtemperatur von mindestens 50° C aufweist und dem ein geprüftes, zugelassenes Reinigungsmittel beigegeben wurde, sorgfältig gewaschen und anschliessend mit reichlich Trinkwasser abgespült werden.

Restmilch von der Melkmaschine, die mittels eines Schwammes ausgestossen wird, darf in gar keinem Fall abgeliefert werden (mechanische Belastung).

## **Ziffer 19. Melkebedingungen**

- -Melkintervalle: Jede Kuh ist zwei Mal pro Tag zu melken (nicht weniger, nicht mehr).
- -Beim Einlaben darf das ältere der beiden Gemelke nicht älter als 18 Std. sein. Beispiel: Wird um 08.00 Uhr eingelabt, darf das älteste Gemelk nicht vor 14.00 Uhr des Vortages gemolken worden sein.
- -Milch des zweiten Gemelkes wird in der Käserei der Milch des ersten Gemelkes beigemischt.

## **Ziffer 20. Ablieferung der Milch**

Die Milch ist zweimal pro Tag in die Käserei abzuliefern. Die Einlieferung hat sofort nach dem Melken, spätestens innerhalb von 4 Std. nach Beginn desselben und zu der zwischen Käser und der Produzentenorganisation vereinbarten Zeit zu erfolgen. Diese 4 Std. sind für die Erledigung folgender Arbeiten berechnet: 2,5 Std. höchstens für das Melken, und höchstens 1,5 Std. für das Abliefern in die Käserei.

Die pro Tag einmalige Einlieferung ist ausnahmsweise, unter Einhaltung der im Pflichtenheft festgehaltenen Bedingungen, gestattet.

Die Transportgefässe für die Ablieferung der Milch sind während des Melkens ausserhalb des Stalles zu platzieren, es sei denn, dass diese mit der Melkmaschine derart in Verbindung stehen, dass die Qualität der Milch nicht beeinträchtigt wird.

Nur Produzenten, die durch die IZS - OIC (Interkantonale Zertifizierungsstelle / Organisme Intercantonal de Certification) anerkannte, angestammte Lieferanten der Käserei sind, können Milch für die Herstellung von Gruyère AOP liefern.

## **Ziffer 21. Milchkühlung**

In der Regel wird die Milch ungekühlt abgeliefert. Wenn es die Umstände jedoch rechtfertigen, kann der Käser die Kühlung der Milch verlangen. In diesem Falle darf die Kühl-Temperatur für die Milch nicht unter 12° C liegen. Das System der Milchkühlung muss den Verhältnissen angepasst und leistungsfähig sein, um jegliches Verderben von Milchbestandteilen zu verhindern. Das Rohrwärmetauscher - Prinzip ist das beste System. Systeme die Wärmeschocks verursachen, sind zu meiden.

Milchkühlanlagen müssen der ISO-Norm 5708 (1983) entsprechen.

## **Ziffer 22. Filtrieren der Milch**

Milch, die für die Fabrikation von Gruyère bestimmt ist, muss auf dem Landwirtschaftsbetrieb filtriert werden, es sei denn, mit dem Käser wurde eine gegenteilige Vereinbarung getroffen.

# **Kapitel 7 Milchgeschirr und Melkmaschine**

## **Ziffer 23. Installationen, Milchgeschirr und Hilfsmittel**

Die Milchproduzenten haben für ein einwandfreies Funktionieren der Melkanlage zu sorgen. Die Servicearbeiten an den Melkeinrichtungen müssen mindestens einmal pro Jahr, in den Sömmerungsbetrieben mindestens einmal in 2 Jahren durch einen anerkannten Spezialisten gemäss internationalen Richtlinien durchgeführt werden. Die Kontrollformulare über den Service sind während 3 Jahren aufzubewahren (siehe Verordnung des EVD über die Hygiene bei der Milchproduktion, Art. 21).

Montage und Erneuerungen von Melkanlagen haben gemäss Branchenrichtlinien zu geschehen.

Siehe im Internet unter: [www.slv-asma.ch](http://www.slv-asma.ch)

*-Richtlinien Installation von Melkanlagen (Anhang 3)*

*-Richtlinien für die Ausführung der Kontrolle von Melkanlagen (Anhang 4)*

*-Anbieter / Melkmaschinenkontrolleure.*

Der ausgewiesene, anerkannte Spezialist ist in der Lage und befugt, neue Anlagen oder Anpassungen an Anlagen offiziell anzuerkennen (Anhang 1).

Für die Reinigung und Desinfektion der Gerätschaften, der Melkeinrichtungen und der Milchkühlung, dürfen nur geprüfte und bewilligte Produkte verwendet werden.

## **Ziffer 24. Materialien, deren Zustand, Aufbewahrung, Wartung**

Die Oberflächen der Anlageteile, die mit Milch in Berührung kommen, müssen:

- a. Aus lebensmitteleuglichem, nicht toxischem Material bestehen, welches die Milchqualität nicht beeinträchtigt;
- b. glatt und korrosionsbeständig sein;
- c. leicht zugänglich sein;
- d. leicht zu reinigen und zu entkeimen sein;
- e. in einwandfreiem Zustand gehalten werden.

Unmittelbar nach jedem Gebrauch, sind diese Oberflächen mit Wasser abzuspuhlen. Sie sind mindestens einmal pro Tag mit Hilfe von bewilligten Reinigungsmitteln gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

Nach jeder Benutzung (oder bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Wiedernachfüllen nach mehreren Benutzungen), in jedem Fall einmal pro Einsatztag müssen die für den Milchtransport verwendeten Kannen, Behälter und Tanks mit einem bewilligten Reinigungsmittel gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie wieder gebraucht werden dürfen.

Das Milchgeschirr, die Melkmaschinen sowie Bürsten und Hilfsmittel, die der Reinigung dienen, müssen an einem trockenen, gut durchlüfteten, vor Staub und Fremdgerüchen geschützten Ort aufbewahrt werden. Die Milchgefässe müssen mit der Oeffnung nach unten gerichtet, liegend oder aufgehängt, aufbewahrt werden. Die Milchtanks müssen gut durchlüftet und so gestellt werden, dass der Abfluss von sämtlichem Restwasser garantiert ist. Die Milchammer muss gut durchlüftet sein. Es sind darin keine Arbeiten erlaubt, die nicht in Zusammenhang mit der Milchbehandlung stehen. Die für die Reinigung der Milchgerätschaften bestimmten Hilfsmittel dürfen nicht anderweitig verwendet werden.

## **Ziffer 25. Wasserqualität**

Das für die Reinigung und das Nachspülen verwendete Wasser muss der Trinkwasserqualität entsprechen.

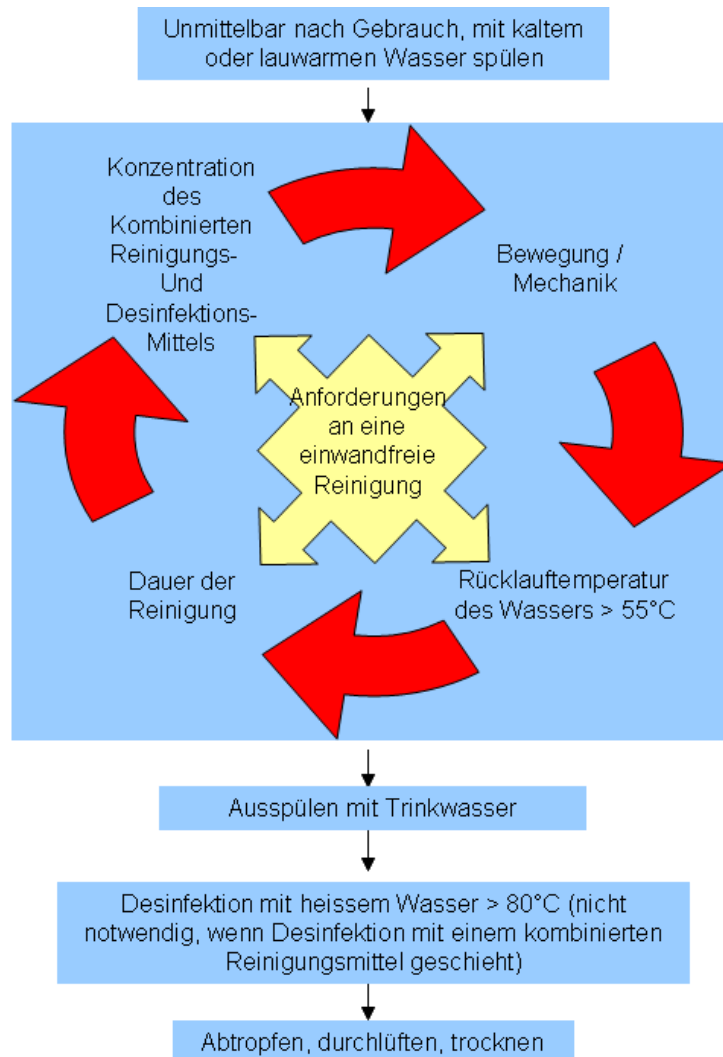
## **Ziffer 26. Pflege der Milchgerätschaften und der Melkmaschinen**

Die Milchbehälter, die Melkanlagen und die übrigen Milchgerätschaften müssen unmittelbar nach jeder Verwendung gereinigt, desinfiziert und getrocknet werden. Die Leitungen und Rohre sind nach dem Reinigen zu entleeren. Ein allenfalls verwendeter Schwamm, um das Wasser nach der Reinigung aus den Leitungen zu stossen, muss aus einwandfreiem Material und keimfrei sein.

Um der Bildung von Milchstein vorzubeugen, sind die Melkanlagen und die übrigen Milchgerätschaften regelmässig, jedoch mindestens zweimal pro Woche, mit einem sauren Milchstein lösenden Mittel zu reinigen. Nach der Milchstein-Entfernung sind die Gerätschaften mit Trinkwasser zu spülen, abtropfen und trocknen zu lassen.

### Ziffer 27. Reinigung und Desinfektion des Milchgeschirrs

Bei der Milchproduktion sind das Reinigen und die Desinfektion der Geräte und Anlagen von grösster Bedeutung. In der Regel hat die Reinigung wie folgt zu geschehen:



Bei der Käsefabrikation ist die Reinigung der Produktionsgeräte äusserst wichtig. Im Allgemeinen hat das Reinigen nach denselben Grundsätzen wie bei der Milchproduktion zu erfolgen, mit dem Unterschied, dass dem Waschen kein anschliessendes Desinfizieren folgt. Eine Stufenkontrolle zur Ueberprüfung der Wirksamkeit der Reinigung der Installationen ist durchzuführen.

## **Ziffer 28. Reinigung und Desinfektion aller Typen von Melkanlagen, generelle Reinigung der Vakuumleitung**

Ziffer 27 ist in Analogie anzuwenden. Darüber hinaus ist Folgendes besonders zu beachten:

Gummitteile und Dichtungen müssen regelmässig kontrolliert werden, wobei Teile, die Risse aufweisen, zu ersetzen sind. Bei Melkanlagen mit fixen Verrohrungen, sind die Sauberkeit der Rohre und der Armaturen zu überprüfen.

Die Vakuumleitung muss jedes Mal sofort nach dem Melken gereinigt werden, sollte fälschlicherweise Milch angesogen worden sein. Diese muss periodisch gereinigt werden, wenn eine hygienisch einwandfreie Milch garantiert werden soll. (Es wird eine monatliche Reinigung der Vakuumleitung empfohlen), eine Reinigung ist Bestandteil des jährlichen Service und ist in dessen Preis inbegriffen.

Sollten die Melkeinrichtungen eine besondere Art der Reinigung benötigen, halte man sich an die Anweisungen des jeweiligen Lieferanten der Anlage.

## **Kapitel 8 Milchqualität**

### **Ziffer 29. Bei der Milchlieferung ist zu beachten**

Es darf nur Milch einwandfreier Qualität von gesunden Kühen abgeliefert werden. Die Zusammensetzung der Milch darf nicht verändert sein.

Die Milch muss den bakteriologischen und chemischen Anforderungen, wie sie im Pflichtenheft, im Kontrollhandbuch der IZS - OIC und im Milchkauf- und Milchverkaufs-Vertrag, festgehalten sind, entsprechen.

Vor allem müssen nachstehende Werte kontrolliert und schriftlich festgehalten werden:

- Vorbebrütete Reduktase
- Säuregrad der Gärprobe
- Propionsäurebakterien, sowohl der Mischmilch als auch der Milch der einzelnen Produzenten
- Buttersäurebakterien
- Zellgehalt.

### **Ziffer 30. Milch, die nicht abgeliefert werden darf**

Es ist verboten, nachstehend aufgeführte Milch abzuliefern: (siehe auch VHyMP Art. 10)

1. Milch aus sichtbar entzündeten und im Schalmtest positiv reagierenden Eutern.
2. Milch, die in den ersten 8 Tagen nach Beginn der Laktation gemolken wird. Sie kann ab dem 9. Tag abgeliefert werden, insofern deren Zusammensetzung normal ist.
3. Milch von Kühen, die weniger als zweimal pro Tag gemolken werden.

Tiere, die mit Arzneimitteln oder anderen Stoffen behandelt wurden, die infolge der tierärztlichen Behandlung in die Milch gelangen könnten, sind zu kennzeichnen.

Milch von Tieren, die Anzeichen einer Krankheit aufweisen, welche die Eutergesundheit beeinträchtigen könnten, darf nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden. Die Weisungen des zuständigen Tierarztes sind zu befolgen.

## **Kapitel 9 Kontrollmassnahmen**

### **Ziffer 31. Stallbesuche**

Der Milchkäufer und /oder der durch den Milchkäufer beauftragte Melkberater kontrolliert mindestens einmal pro Jahr die Kuhställe. Es ist wünschenswert, wenn ein Mitglied der Käsereigenossenschaft sich an der Kontrolle beteiligt. Die Ergebnisse werden schriftlich festgehalten (Formular „Stallkontrolle“ von Fromarte). Schwachstellen sind in der vorgegebenen Frist zu beheben.

Bei dieser Kontrolle ist u. a. zu überprüfen, ob der jährliche Wartungsservice der Melkanlage durchgeführt wurde. Jede Abänderung bezüglich der Melkanlage muss durch den zugelassenen Kontrolleur festgestellt und auf dem Kontrollformular schriftlich festgehalten werden.

### **Ziffer 32. Vorgehensweise zur Behebung von Mängeln**

Der Käser und der Genossenschaftsvorstand tragen dazu bei, festgestellte Mängel zu beheben. Wenn notwendig mit der Hilfe des Melkberaters unterstützen sie den oder die von Schwierigkeiten betroffenen Produzenten.

Bei länger andauernden derart festgestellten Mängeln oder bei der Selbstkontrolle aufgedeckten Störungen, hat dies der Milchproduzent unverzüglich dem Käser mitzuteilen.

Der Milchverarbeiter ist verpflichtet, ohne Verzögerung den Präsidenten der Käsereigenossenschaft über die anormale Milch, deren Fehler er nicht selbst beheben kann, zu orientieren und gleichzeitig den Melkberater beinzuziehen. Letzterer ergreift sachdienliche Massnahmen, gegebenenfalls auch unter Einbezug seines Laboratoriums oder der Versuchsanstalt ALP.

## **Kapitel 10 Herstellung von Gruyère**

### **Ziffer 33. Betriebsbewilligung**

Jeder Betrieb, der Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellt, verändert, behandelt, verarbeitet oder zwischenlagert, untersteht der Bewilligung der zuständigen kantonalen Ausführungsbehörde, die eine Zulassungsnummer erteilt, die auch den Export von Produkten erlaubt.

### **Ziffer 34. Selbstkontrolle**

Die zuständige Person ist im Rahmen ihrer Tätigkeit verantwortlich, dass die gesetzlichen Bestimmungen für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände auf allen Stufen der Herstellung, der Veredelung und der Verteilung eingehalten werden. Vor allem ist dabei die Sicherheit der menschlichen Gesundheit, der Schutz vor Täuschungen sowie die Verwendung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen unter hygienischen Voraussetzungen zu garantieren.

Die verantwortliche Person ist der strikten Selbstkontrolle verpflichtet, um den vorerwähnten Anforderungen zu entsprechen.

Es ist deshalb wichtig, dass jede Käserei einen Analyseplan erstellt und gemäss diesem insbesondere folgende Kontrollen durchführt:

- Milchprobenentnahme und Konservierung von jeder eingelieferten Produzentenmilch und aus jedem Käsefertiger;
- Kessimilchreduktase;

- Säuregrad der Kulturen und fabrikationsspezifische Säuerungskontrollen (Ausrührsirte, Gärprobensäure);
- Ausziehtemperatur des Käsebruchs;
- Käse pH-Messung nach 2, 4 oder 8 Std. oder Anfangssäure. (Die zu erreichenden Werte sind zu definieren);
- 2 Mal jährlich Koagulase positive Staphylokokken des Käsebruchs (Prozess Analyse);
- Salzbad-Dichte, 1 Mal pro Woche;
- Analyse der *Listeria monocytogenes* in der Käserei (Probeentnahme von der Käserinde

Der Käser unternimmt alles, um Kontaminationen physischer Art mit Fremdkörpern zu verhindern (Gläser, Metallteile, Blut, Körper- und Kopfhaare, Insekten, etc.).

Im Falle von Säurestörungen aufgrund festgestellter Hemmstoffe in der Kessimilch, wird die betroffene Käseproduktion systematisch zu Käse III. Klasse deklassiert.

### **Ziffer 35. Rückverfolgbarkeit**

Für Lebensmittel, sowie für sämtliche Substanzen, die zu Lebensmitteln verarbeitet werden können, muss auf allen Stufen der Produktion, der Verarbeitung und der Vermarktung eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet sein.

Der Käser muss in einer Fabrikations-Kontrolle alle wichtigen Beobachtungen betreffend Fabrikation und bezüglich Qualität der Käse festhalten.

Jeder Laib ist zwingend mittels Kaseinzahlen mit dem Fabrikations-Datum und der Identifikations-Marke, die von der Sortenorganisation Gruyère zur Verfügung gestellt wird, zu kennzeichnen.

### **Ziffer 36. Verantwortlichkeit des Käasers (juristisch verantwortlicher Milchkäufer)**

Der Käser erstellt für seinen Betrieb ein HACCP-Konzept und hat dieses anzuwenden.

Ziffer 17 dieses Leitfadens ist anwendbar.

Die Herstellung von Gruyère AOP muss einem gewerblichen Produktionsprozess entsprechen. Die programmierte Automatisierung eines Schrittes des Fabrikationsprozesses ist verboten. Zulässig sind untenstehende Ausnahmen unter Einhaltung der jeweils entsprechenden Bedingungen:

- Automatische Milchannahme: in Selbstbedienung, Identifizierung des Milchlieferanten, automatische Milchwägung mit oder ohne automatischer Proben-Entnahme, desgleichen bei Hofabfuhr. Die Milchannahme erfolgt durch einen durch den Fabrikationsverantwortlichen ausgebildeten Mitarbeiter, wobei die Vertretung gewährleistet sein muss.
- Automatische Beschickung und Kühlung der Milch in den/die Käsefertiger mittels Durchlaufzähler. Die Milchlagertemperaturen abends und morgens müssen manuell erfasst werden.
- Automatische Milcherwärmung auf Reifungs- und Einlabungstemperatur mittels manueller Einleitung (Start) des Beginns. Die Erfassung der Zeiten und der Temperaturen müssen manuell erfolgen.

- Automatische Gerinnungsbestimmung mittels eines Bestimmungsgerätes. Die Bruchherstellung und das Vorkäsen sind vollumfänglich handgesteuert und durch den Fabrikanten vorzunehmen.
- Automatisches Käsebrennen (Geschwindigkeit, Erwärmung und Rühren). Der Beginn des Wärmens muss manuell eingeleitet werden. Die Erfassung der Wärmedauer und der Ausziehtemperatur muss von Hand erfolgen.
- Automatisches Käseausziehen / Abfüllen (Rührwerk- und Bruchpumpe Geschwindigkeit). Die manuelle Kontrolle des Trockenheitsgrades des Bruches bestimmt den Moment des Käseausziehens (Abfüllen).
- Automatische Erhöhung des Pressdruckes während des Käsepressens (einschliesslich Druckentlastungs- und Belastungsphasen).
- Automatisches Käsewenden (Wendepresse).
- Automatisches Käseauspacken im Beisein und unter Aufsicht eines Fabrikanten.
- Automatische Beförderung und Salzbadbehandlung (Förderband oder Schiene, die die Käse einzeln oder Stapelweise ins Salzbad befördert).
- Robotisiert-maschinelle Käsepflege.

Jeder neue Verarbeitungsprozess und alle neuen, für die Käseherstellung und die Affinage bestimmten Einrichtungen, müssen vorerst in wissenschaftlichen, technischen und praxisgerecht durchgeführten Verfahren überprüft werden. Dabei ist nachzuweisen, dass die typischen Merkmale des Produktes und seines Images keinen Schaden nehmen. Das Fachwissen muss innerhalb der Sortenorganisation weitergegeben werden, wobei für jeden neuen Prozess von der ganzen Sortenorganisation das Einverständnis vorliegen muss.

In den Käsereien sind das spezifische Wissen des Käasers, seine Genauigkeit sowie seine umsichtige Präsenz, für den Verarbeitungsprozess entscheidend. Erforderlich ist eine Ausbildung als Käsermeister oder eine gleichwertige Ausbildung. Ausnahmen von dieser Regel liegen in der Kompetenz des Vorstands der Sortenorganisation. Die hauptsächliche Verwendung der eigenen Betriebskulturen ist obligatorisch. Diese fördert die natürlich vorhandene Bakterienflora der Rohmilch, welche den aromatischen Geschmack und die eigentliche Qualität des Gruyère AOP hervorbringt.

Mit Ausnahme des Labes und dem für dessen Verdünnung notwendigen Wasser für die Milchgerinnung sowie dem für die Pflege nötigen Salz, ist die Verwendung von Zusatzstoffen verboten.

In der Käserei sind peinlichste Sauberkeit und strenge Ordnung unabdingbare Voraussetzungen.

Der Käser darf Milch, in der er Mängel feststellt, oder Milch mit Mängeln von denen er Kenntnis hat, nicht verarbeiten.

Der Käser verbürgt sich, keinen Hartkäse herzustellen, dessen Aussehen und Charakter demjenigen des Gruyère AOP ähnlich sind und der diesen teilweise oder ganz ersetzen könnte.



## **Ziffer 37. Störungen der Käsefabrikation**

Wenn das monatliche Taxationsresultat ein gewichtetes Mittel oder eine gewichtete Note von weniger als 18 Punkten ergibt, teilt es die Geschäftsstelle der Sortenorganisation der Kontaktperson der betroffenen Käserei mit. Dasselbe gilt wenn eine Taxation ein gewichtetes Mittel zwischen 18 und 18.5 Punkten erreicht mit einem Anteil von gleich oder grösser als 10% von IB. Diese Mitteilung enthält die gewichtete mittlere Note sowie die Prozentsätze von IA und IB. Die Mitteilung erfolgt jeweils vor Ende eines jeden Monats. Eine Kopie des Schreibens wird dem Käser zugestellt.

Der Käser hat alles zu unternehmen, um die festgestellten Schwierigkeiten oder Fabrikationsstörungen zu beheben. Sollten diese Mängel oder Störungen länger andauern, hat dies der Käser sofort dem Vorstand der Käsereigenossenschaft zu melden. In diesen besonderen Fällen, zieht der Käser einen externen Berater bei, der befähigt ist, ihn in seinen Bemühungen zu unterstützen. Diese Personen schlagen notwendige Massnahmen vor, um die Probleme zu beheben.

Die Milchproduzenten und der Käser müssen die durch diese Personen erlassenen Vorschläge befolgen. Der Käser hat den (die) Berater und den Präsidenten der Käsereigenossenschaft über die Resultate der ergriffenen Massnahmen auf dem Laufenden zu halten.

## **Ziffer 38. Wasserqualität**

Wasser, das für die Reinigung und vor allem für das Abspülen der mit dem Produkt in Berührung kommenden Oberflächen verwendet wird, muss der Trinkwasser-Qualität entsprechen. Es muss in genügender Menge verfügbar sein.

## **Ziffer 39. Reinigung der Anlagen und der Gerätschaften**

Unmittelbar nach dem Gebrauch sind die Anlagen und die Geräte für die Milchannahme, das Haltbarmachen, die Milchbehandlung und das Käsen, sorgfältig zu reinigen, zu spülen, zu desinfizieren und fachgerecht aufzubewahren. Die Vorschriften von Ziffer 27 sind analog anzuwenden. Bei speziellen Anlagen, halte man sich bezüglich Reinigung an die Anweisungen des Lieferanten.

## **Ziffer 40. Räumlichkeiten**

Räume, die der Vorbereitung, der Verarbeitung oder der Behandlung von Lebensmitteln dienen, müssen zweckmässig gebaut und eingerichtet sein, damit die „Gute Hygiene-Praxis“ garantiert werden kann. Es darf während oder zwischen den Fabrikationsabläufen zu keinen Kontaminationen kommen.

## **Ziffer 41. Zusammenlegung von Käsereien**

Um die Grösse von Käsereien festzulegen, gibt es heute gut fassbare, stichhaltige Merkmale. Bei Neugruppierungen oder bei der Fusion von Käsereien sind aber ausser den wirtschaftlichen Aspekten auch nachstehende Überlegungen in Erwägung zu ziehen:

- Das Erscheinungsbild und die Identität des Produktes und auch der Sortenorganisation selbst stützen sich auf traditionelle, ursprüngliche Werte und reflektieren einen handwerklichen, natürlichen Werdegang. Dieser hat seinen Ursprung in der regionalen, örtlichen Produktion, wie sie noch heute in den Dorfkäsereien erhalten ist.

- Bei der Milchversorgung sind deshalb Lösungen zu bevorzugen, die die Herkunft der Milch und die mit ihr verbundenen historischen, geographischen und logischen Zusammenhänge berücksichtigen.
- Auswirkungen des Projektes auf die Umwelt sind bei der Projektierung in die Überlegungen mit einzubeziehen.
- Jede Vergrößerung einer Käserei, deren verkäufte Jahresmenge 4 Mio. Kilo Milch übersteigt, muss dem Vorstand der Sortenorganisation zur Genehmigung vorgelegt werden.

Ziel der Restrukturierung von Käsereien muss sein, ein wirtschaftlich tragfähiges Umfeld in der Region zu bewahren, wobei die gesellschaftliche Verantwortung für die Unternehmungen erhalten werden soll. Gemäss diesem Konzept sollen die Unternehmen auf freiwilliger Basis ihr soziales und wirtschaftliches Gedankengut, Anliegen des Umweltschutzes, aber auch die eigenen Aktivitäten mit ihren Wechselwirkungen zwischen den interessierten Parteien einbringen können.

## **Kapitel 11. Gruyère d'Alpage AOP**

### **Ziffer 42. Definition**

#### **Sömmerungsbetrieb zur Produktion von Gruyère d'Alpage AOP**

Als Sömmerungsbetrieb gilt ein landwirtschaftliches Unternehmen, das:

- a. der Sömmerung von Tieren dient;
- b. auf einer Alp in der Sömmerungszone liegt und klar von den Betrieben der Bestösser örtlich getrennt ist;
- c. Sömmerungsweiden aufweist;
- d. über Gebäude und Einrichtungen verfügt, die für die Sömmerung nötig sind;
- e. während der Sömmerung bewirtschaftet wird;
- f. von andern Sömmerungsbetrieben unabhängig ist mit der Ausnahme von Ziffer 49 dieses Leitfadens.

Ein Sömmerungsbetrieb mit mehreren Stufen gilt als nur ein Sömmerungsbetrieb.

### **Sömmerungsweiden**

Als Sömmerungsweiden gelten Flächen mit ausschliesslicher Weidenutzung, die der Sömmerung von Tieren dienen. Das Heuen ist auf der Alp möglich

### **Ziffer 43. Grasland- und Milch-Potential der Alp**

Das Grasland-Potential der Alp wird durch Spezialisten auf der Basis von verschiedenen Vegetationseinheiten in Abhängigkeit von Höhe, Topographie, Bodentyp und botanischer Zusammensetzung berechnet. Sie definieren die verfügbare Menge an Brutto-Trockensubstanz (Brutto-TS). Es werden 80% der Brutto-TS berücksichtigt um die Netto-Trockensubstanz (Netto-TS) zu erhalten.

Um das Milch-Potential der Alp zu ermitteln, subtrahieren wir von der Menge Netto-TS die vom übrigen Rindvieh verbrauchte Menge Netto-TS. Das erhaltene Ergebnis wird dividiert durch den täglichen Futtermittelverbrauch einer Milchkuh (15 kg TS/Tag) mit einer Ausbeute von 90% und wir erhalten die Zahl Tage Milchkühe (kann umgerechnet werden in Normalstösse: NST). Das Multiplizieren dieses Ergebnisses mit 16kg Milch pro Tag ermöglicht die Definition des Milch-Potentials der Alp.

Berechnungsbeispiel des Milch-Potentials:

Netto-TS (bestimmt durch Grasland-Potential)	968.29 dt/TS
Verbrauch übriges Rindvieh	-193.66 dt/TS
Saldo Netto-TS für Milchkühe	<b>=774.63 dt/TS</b>
Mittlerer TS-Verbrauch / Milchkuh / Tag	/15 kg TS/Tag
Verwertbarer Anteil durch Kühe	*90 %

<b>Bestossung Kühe:</b> gemäss Grasland-Potential:	<b>=4'648 Tage/Milchkühe</b>
Mittlere Milchproduktion pro Kuh	*16 kg Milch/Tag/Kuh
<b>Milch-Potential basierend auf Grasland:</b>	<b>=74'368 kg Milch</b>

#### **Ziffer 44. Grenze des Käse-Potentials**

Das Käse-Potential, nach Adaptation, kann nicht höher sein als das Grasland-Potential umgerechnet in Kilo Milch. Die endgültige Festlegung des Käse-Potentials wird durch die Sortenorganisation Gruyère validiert.

#### **Ziffer 45. Futterzufütterung**

Um Ausnahmesituationen infolge widriger Wetterbedingungen zu überwinden, kann höchstens 50 Kilo Dürrfutter pro Normalstoss (NST) und pro Sömmerungsperiode verwendet werden. Für Milchkühe ist eine ergänzende Zufütterung von 100 Kilo Dürrfutter und 100 Kilo Krafftutter pro NST und Sömmerungsperiode erlaubt.

Dieses Futter wird zur Verfügung gestellt um (wenn nötig) den Weidegang zu ergänzen. Es muss die qualitativen und hygienischen Anforderungen sowie die Bedingungen des Pflichtenhefts erfüllen.

Das auf der Alp verfütterte Dürrfutter muss schweizerischer Herkunft sein.

#### **Ziffer 46. Verarbeitungsstrukturen**

- Die Verarbeitungsstrukturen müssen sowohl bezüglich äusseren als auch inneren Faktoren mit dem traditionellen Image des Gruyère d'Alpage AOP übereinstimmen. Eine starke Präsenz von Naturstein und Holz ist angebracht.

Im Falle der Errichtung von neuen Produktionsstätten oder beim Ersatz von bestehenden Einrichtungen ist das Vorhandensein von Naturstein und Holz obligatorisch. Die Struktur muss der lokalen Tradition entsprechen. Jede äusserliche Änderung des Alpbäudes muss die traditionelle Ästhetik bewahren.

- Die Herstellung in einem Kessel, der über einer Feuerstelle aufgehängt ist sowie die Herausnahme des Käses mit „dem Tuch“ wird bevorzugt. Diese beiden Bedingungen sind obligatorisch für die Region der Freiburger Voralpen, mit Ausnahme, bezüglich dem Kessel über der Feuerstelle, für die am 01.01.2015 bereits bestehenden Einrichtungen.

#### **Ziffer 47. Herstellung**

Die örtlichen und bewährten Gepflogenheiten der Herstellung von Gruyère d'Alpage AOP der Freiburger Voralpenregion sind zu respektieren.

Das Fabrikationsgebäude muss auf dem Sömmerungsbetrieb stehen. Verschiedene Stufen können zum Betrieb gehören, sofern sie innerhalb eines natürlich begrenzten Einzugsgebiets liegen. Es darf nur die Milch des Sömmerungsbetriebs und einer benachbarten Alp verarbeitet werden. Jede andere Herkunft von Milch ist verboten. Es kann nicht Gruyère d'Alpage AOP in einem Gebäude auf einer Alp produziert werden, die

nicht während der ganzen oder eines Teils der Alpsaison mit dem betreffenden Milchvieh bestossen ist.

Die Herstellung erfolgt innerhalb denselben Gebäudestrukturen. Die während der Herstellung für die Erwärmung benötigte Energie wird aus nicht verarbeiteten, auf der Alp oder in der Nähe geschlagenem und zersägtem Holz gewonnen. Deshalb können einige Spuren von Asche und ein Rauchgeschmack im Käse vorhanden sein.

Produktionsweise: die automatische Programmierung einer Phase des Herstellungsprozesses ist verboten.

Bruchschneiden: das Bruchschneiden muss ausschliesslich mit Hilfe einer manuellen Käseharfe durchgeführt werden.

Rühren: im Fall von mechanischem Rühren muss dieses mit Hilfe eines Propellerrührwerks in der Mitte des Kessels durchgeführt werden. Jedes andere Rührwerk wie Planetengetriebe oder andere Werkzeuge sind verboten.

Herausnahme: die Herausnahme „mit dem Tuch“ wird bevorzugt, in allen Fällen und ab dem Beginn des Pressens muss das Tuch verwendet werden.

Pressen: für das Pressen sind Käsedeckel („Foncets“) aus Holz obligatorisch.

Die Schmierbildung der Käse erfolgt im Alpgebäude oder in einem anderen Keller. Dieser muss ein günstiges und ausgeglichenes Klima (Feuchtigkeit, Luftzirkulation und Temperatur) aufweisen.

Die Affinage beginnt mit dem Datum der Übernahme (Datum der Wägung) gemäss Kaufvertrag für den Gruyère d'Alpage AOP. Die Affinage wird ausschliesslich in Kellern oder natürlichen Höhlen mit einer Kapazität von 5'000 Stück oder mehr durchgeführt.

Die Herstellung von Gruyère d'Alpage AOP muss über die ganze ortsübliche Sömmerungssaison und nicht nur konzentriert auf eine oder mehrere kurze Perioden erfolgen. Die zweite Produktion der Saison oder Produktion „14“ muss 25% der gesamten Saisonproduktion umfassen.

Bezeichnung: Die Produktion von Gruyère d'Alpage AOP ist anerkannt und wird nur unter dieser einzigen Bezeichnung vermarktet. Es können keinerlei andere Labels als l'Alpage für die Vermarktung dieses Käses verwendet werden. Die Artikel 36 und 48 sowie der Anhang III des Pflichtenhefts sind anzuwenden.

## **Bildung**

Die Käser besuchen jedes Jahr den von den Beratungsdiensten (ARQHA und CASEI) eingerichteten Fortbildungskurs. Mindestens eine Besichtigung pro Alpsaison und pro Verarbeitungsstätte muss von einem Beratungsdienst durchgeführt werden.

## **Ziffer 48. Hygiene**

Die Räumlichkeiten der Verarbeitung, Reifung oder Lagerung müssen zweckmässig gebaut und eingerichtet sein, damit Ordnung und Sauberkeit garantiert werden kann.

Die für die Produktion von Gruyère d'Alpage AOP notwendigen Arbeitsgeräte, aus Holz oder nicht, sind zulässig. Sie müssen in perfektem Zustand sein, sorgfältig gereinigt, getrocknet und aufbewahrt werden.

Alle Personen die auf einem Sömmerungsbetrieb arbeiten müssen auf die persönliche Hygiene und angepasste Kleidung achten.

## **Ziffer 49. Zusammenlegung**

Zusammenlegungen sind im Rahmen eines natürlich begrenzten Einzugsgebiets möglich. Die maximale Menge nach der Zusammenlegung darf nicht 220'000 Kilo verarbeitete Milch pro Alpsaison übersteigen.

## **Ziffer 50. Grundsätze und Bedingungen für neue Herstellungen ab dem 01.01.2015**

Der Grundsatz einer Anerkennung von neuen Herstellungen von Alpkäse, der Kandidat für eine geschützte Ursprungsbezeichnung ist, muss folgende kumulativen Bedingungen respektieren:

- A. Der Antragssteller muss über eine anerkannte Berufsausbildung als Käser im Zusammenhang mit der Herstellung von Gruyère d'Alpage verfügen.
- B. Die Strukturen müssen angepasst sein um eine Käseherstellung von hoher Qualität zu ermöglichen.
- C. Vorhandensein eines Produktionspotentials, das eine technische Betreuung der Herstellung erlaubt und gegebenenfalls die notwendigen Korrekturen vornehmen und die Wirkungen beurteilen lässt. Das minimale Potential pro Alpsaison muss 35'000 Kilo zu Gruyère verarbeitete Milch betragen. Das Maximum pro Alpsaison beträgt 220'000 Kilo zu Käse verarbeitete Milch.
- D. Besitzen einer Zulassungsnummer, die vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen offiziell anerkannt ist. Diese Zulassungsnummer soll den Export der Produktion von Gruyère d'Alpage AOP ermöglichen.
- E. Der Sortenorganisation Gruyère beitreten und alle ihre Bedingungen einhalten.
- F. Der Kandidat muss die geltenden gesetzlichen Grundlagen respektieren und sich an die administrativen Richtlinien aller Instanzen halten, die sich direkt auf die Produktion von Alpkäse beziehen.

## **Produktion**

Die Menge des auf der betreffenden Alp herzustellenden Gruyère d'Alpage AOP wird durch die Sortenorganisation Gruyère zugeteilt. Diese Zuteilung erfolgt grundsätzlich in Abhängigkeit der Marktverhältnisse von Gruyère d'Alpage AOP. Diese Zuteilung berücksichtigt das gemäss Art. 43 festgelegte Grünland-Potential.

- G. Vertraglich Bindung an einen Affineur der Gruyère-Branche für die durch die Sortenorganisation Gruyère ermittelte Produktion gemäss dem geltenden Reglement über die Mengensteuerung.
- H. Erfüllen der Bedingungen der Versuchsperiode von den ersten beiden aufeinanderfolgenden Sommern mit einem erreichten Anteil von 80% der Produktion in der Qualität IA. Mindestens 80% der durch die Sortenorganisation ermittelten Quote müssen produziert und durch das zuständige Organ taxiert werden.
- I. Im Falle der Nichteinhaltung dieser Bestimmungen wird die Anerkennung dieser Produktion durch die Sortenorganisation Gruyère nicht weitergeführt. Der Entscheid wird vom Vorstand der Sortenorganisation gefällt und dem Betroffenen bis

spätestens am 31. März des Folgejahres mitgeteilt. Ausnahmsweise kann ein drittes Versuchsjahr bewilligt werden.

- J. Die Erlangung einer temporären oder definitiven Genehmigung gemäss der Vorliegenden kann keinesfalls für eine andere Produktion als Gruyère d'Alpage AOP anerkannt werden.

## **Ziffer 51. Prinzipien**

Alle Elemente des Leitfadens der guten Herstellungspraxis von konventionellem Gruyère AOP, die einen direkten oder indirekten Bezug zur Produktion von Gruyère d'Alpage AOP haben, sind zu berücksichtigen.

## **Kapitel 12 Reifung und Affinage**

### **Ziffer 52. a) Handwerkliche Herstellung von Gruyère AOP**

H ERAUSRAGENDE ART UND WEISE UM  
A LTES WISSEN ZU WAHREN UND AN DIE  
N EUE GENERATION WEITER ZU GEBEN WO  
D IE EINZELNE PERSON DAS  
W ISSEN UND KÖNNEN EINSETZT UM  
E INKOMMEN NATÜRLICH UND  
R ESPEKTVOLL ZU ERZIELEN UND DIE BASIS FÜR  
K ÜNFTHIGE GENERATIONEN ZU SCHAFFEN.

#### **Definition von Handwerk in der Affinage von Gruyère AOP**

Das Know-how des Affineurs ist entscheidend um den Gruyère zur gewünschten Reife zu führen und sein ganzes Potential von Aromen und Geschmack hervorzubringen.

Die Umsetzung von diesem Know-how benötigt sehr spezifische Elemente:

- Ausbildung und Kompetenzen des Affineurs
- Ideale Lagerbedingungen: Reifungskeller und/oder Höhlen
- Spezifisch angepasste Technik und Einrichtungen
- Abschluss von Kaufverträgen mit gut ausgebildeten Käsern

#### **Bewertung: Übergabe der Gruyère-Laibe**

- Die Bewertung ist der entscheidende Augenblick, bei dem der Käser die Frucht seiner Arbeit dem Affineur übergibt.
- Die Qualitätskontrolle jedes einzelnen Laibes erfolgt visuell, akustisch mit Hilfe des traditionellen Stiels aus Horn des Käsebohrers und sensorisch durch Degustation. Der Affineur setzt seine Sinne ein um das zukünftige Potential des Gruyère einzuschätzen.
- Dieser spezielle Augenblick erlaubt es dem Affineur das Potential der Affinage und die zukünftige Verwendung von jedem Posten Gruyère zu erkennen um die Geschmacksnerven der Konsumenten zu treffen.
- Dieser Anlass ermöglicht den Austausch zwischen Affineur und Käsermeister und fördert die kontinuierliche Verbesserung unseres Gruyère AOP.

#### **Ausbildung und Kompetenzen des Affineurs**

- Gründliche Kenntnisse der Produktionskette und speziell des Produkts haben.
- Geschmacksrichtungen und Aromen ausbauen können, welche den Reichtum der qualitativen Finessen von Gruyère AOP ausmachen.

- Verschiedene Möglichkeiten und Qualitäten von Gruyère beim Zeitpunkt des Kaufs vom Käser erkennen und klassifizieren können.
- Qualitätsentwicklung der Gruyère-Laibe während der Reifungszeit durch Stichprobenkontrollen verfolgen.
- Unterschiedliche Behandlungsbedürfnisse jedes einzelnen Postens erkennen können.
- In optimaler Weise die verschiedenen Posten von Gruyère AOP selektionieren um die Erwartungen der zukünftigen Käufer und schliesslich der Konsumenten erfüllen zu können.
- Kompromisslos sein in Bezug auf Qualität des Produkts welches den Keller verlässt damit nur ein perfekter Gruyère AOP die Kunden erreicht.

### **Ideale Lagerbedingungen: Keller und/oder Höhlen**

- Reifungskeller und/oder natürliche Höhlen sind geeignete Orte, wo sich der Gruyère AOP in einem günstigen und kontrollierten Klima langsam umwandeln und entwickeln kann.
- Reifungskeller und/oder natürliche Höhlen umfassen eine gekonnte Mischung von Feuchtigkeit, Luftzirkulation und Temperatur, welche ständig vom Affineur gesteuert und überwacht wird. Man muss die Luft schnuppern, das Klima und die Atmosphäre steuern können.

### **Spezifisch angepasste Technik und Einrichtungen**

- Nur Fichtenholz ist für die Lagerung der Laibe zugelassen. Es erlaubt dem Käse zu atmen und auf einer natürlichen Grundlage zu ruhen.
- Die Einrichtungen und die Pflegemassnahmen müssen eine sanfte und wirksame Behandlung jedes Laibes mit seiner geschmierten Rinde fördern. Die Technik reproduziert und erleichtert nur die altüberlieferten Bewegungen des Affineurs.

### **Ziffer 53. b) Affinage in der Käserei**

Der Affinage von Gruyère AOP ist grösste Sorgfalt zu tragen. Ausser jod- und fluorfreiem Salz, Wasser, Käseschmiere (nötigenfalls mit Linens- oder anderen Stammkulturen der Forschungsanstalt ALP versehen) und Salzbadwasser, sind Zusatzstoffe jeglicher Art nicht erlaubt.

Die Gruyère Laibe werden gebürstet, um eine einheitlich schmierige, gekörnte, einheitlich bräunliche, gesunde Rinde zu erreichen. Jede neue technische oder technologische Entwicklung darf keinesfalls die vorstehend genannten Qualitätsmerkmale sowie das Erscheinungsbild des Gruyère AOP in Frage stellen.

Klima und Atmosphäre der Reifungskeller werden täglich kontrolliert und ständig überwacht.

Die Möglichkeit, die Atmosphäre der Reifungsräume zu regenerieren, muss vorhanden sein.

Die Bankungen aus Fichtenholz müssen regelmässig mit Wasser gewaschen (Dampf darf eingesetzt werden) und getrocknet werden. Sollten ausnahmsweise Reinigungs- oder Desinfektionsmittel verwendet werden, so dürfen diese in gar keinem Fall ein Verschleppen und ein Eindringen dieser Fremdstoffen in die Gruyère-Laibe bewirken.

In den Lagerkellern ist jegliche Kreuzkontamination zu verhindern.

Jeder Käselaub muss während drei vollen Monaten innerhalb des geographischen Produktionsgebietes der Geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB) Gruyère AOP gelagert werden.



## **Ziffer 54. Affinage beim Käsehändler**

Die Bestimmungen der Ziffern: 17, 33, 34, 35, 40, und 42 dieses Leitfadens sind anwendbar.

Bei der Einlagerung in den Kellern des Käsekäufers (Affineur), sind die Laibe nach Produktions-Losen (Partien) zu gruppieren. Ein Produktions-Los entspricht der monatlichen Produktion einer Käserei, gleich ob diese Käse biologischer oder konventioneller Art herstellt. Sollten innerhalb derselben Käserei diese beiden Produktions-Arten ausgeübt werden, so werden diese separat eingelagert.

Die Laibe des Alp-Gruyère werden separat als Produktions-Los Nr. 13 oder Nr. 14 jeder Produktions-Stätte gelagert.

Das Auseinanderhalten der Lose ist mit einer geeigneten Etikettierung vorzunehmen.

Stellt der Käsekäufer während der Lagerung Mängel fest, hat er den Verkäufer sofort darüber zu informieren.

## **Ziffer 55. Erste Beurteilung**

Bei der Klassierung anlässlich der Übernahme werden die Laibe gemäss dem „Uebnahme- Klassierungs- und Taxationsreglement für Gruyère“ gewogen, sortiert und vorklassiert (IA, OR; IB, II. Klasse oder III. Klasse). Das Vorhandensein der Kaseinmarken zur Identifikation der Laibe wird durch den Käufer kontrolliert. Laibe ohne Kaseinmarke werden zu Ware II. Klasse deklassiert. Der Käufer teilt der Sortenorganisation das Resultat der Klassierung mit.

Mit dem Einverständnis des Verkäufers können Laibe II. Klasse bereits vor der Taxation verkauft werden.

Die Ortsreserve (OR) wird kontrolliert, wobei es sich bei dieser in erster Linie um Laibe der Klasse IA handelt. Laibe der Klasse I B können auch Bestandteil der Ortsreserve sein. Diese sind besonders zu kennzeichnen. Laibe der Klasse IB dürfen nicht als Schnittkäse verkauft oder verpackt werden. Sie sind einer spezifischen Verwertung zuzuführen, z. B. als Reibkäse, in Fonduemischungen oder als Schmelzkäse.

Die Ortsreserve ist dazu bestimmt, den Bedarf für den Detailverkauf im Laden (in den Läden) des Verkäufers zu decken. Für Letzteren ist es verboten, ganze Laibe aus der Ortsreserve an Wiederverkäufer, mit Ausnahme von Restaurants und von Detaillisten, die sich in unmittelbarer Nähe der Produktions-Stätte befinden, zu verkaufen. Die Laibe dürfen im Maximum als Viertel-Stücke abgegeben werden.

## **Ziffer 56. Taxation (zweite Beurteilung)**

Für die Käsetaxation sind, mit Ausnahme der Ortsreserve, die Laibe in einem ganzen Produktions-Los zusammengefasst, in den Kellern des Käufers vorzuzeigen. Die Laibe sind je nach Klasse (IA, IB) voneinander zu trennen. Der Käufer teilt der Taxationskommission jede zwischen der Beurteilung beim Einwiegen und der Taxation eingetretene Klassierungsänderungen mit.

Die Taxationskommission entscheidet über die Klassierung und die Taxation.

Nur Laibe der Klasse IA, IB und der Ortsreserve haben Anrecht auf Anerkennung mit der GUB. Die Ortsreserve erhält bei Rückverfolgbarkeits-Kontrollen in den Käsereien durch die Mitarbeiter der Sortenorganisation Gruyère eine qualitative Bewertung.

Der Käufer teilt dem Verkäufer den durch die Taxationskommission getroffenen Entscheid spätestens am Folgetag der Taxation schriftlich mit.

### **Ziffer 57. Einsprache gegen die Taxation (zweite Beurteilung)**

Der Käufer, als auch der Verkäufer, können mit eingeschriebenem Brief innerhalb einer Frist von fünf Tagen nach schriftlichem Empfang der Resultate, Einsprache gegen den Entscheid der Taxationskommission erheben.

Im Falle einer Einsprache wird jedes Los der Taxationskommission in der Anordnung vorgezeigt, wie dies bei der Taxation geschah.

### **Ziffer 58. Aufgabenbereich des Affineurs**

Zu den Aufgaben des Affineurs gehören:

- Die Förderung des Gruyère AOP und die aktive Bekämpfung von Fälschungen und Betrügereien.
- Das Affinieren und das Vermarkten von mindestens 500 t Käse pro Jahr (die bereits vor diesem Leitfaden geltenden Gegebenheiten bleiben bestehen).
- Das Abschliessen von Gruyère-Kaufverträgen mit mindestens 3 Lieferanten (die bereits vor diesem Leitfaden geltenden Gegebenheiten bleiben bestehen).
- Die Möglichkeit, über eine angepasste Betriebsstruktur bezüglich qualifiziertem Personal, Lagerkapazitäten (mindestens 40 % des jährlichen Umsatzvolumens), technischen Installationen und ständiger Zahlungsfähigkeit zu verfügen.
- Die Einführung und der Vollzug einer Geschäftspolitik mit dem Ziel, den Wert des Gruyère AOP vor allem bezüglich Preis zu steigern und diese Massnahmen in einem kommerziell loyalen und für die Gesamtheit der Sortenorganisation gerechten Sinne zu vollbringen.
- Keinen Gruyère AOP zu exportieren, dessen Preis unter den Gestehungskosten liegt.
- Den Namen Gruyère nicht für Produkte anzuwenden, die nichts mit Gruyère AOP zu tun haben. Dies in allen Unternehmungen, die Mitglied der Sortenorganisation sind oder in denen ein Mitglied der Sortenorganisation eine Beteiligung hält.
- Das Aufrechterhalten der Rückverfolgbarkeit für ein Produkt vom Eingang in den Lagerkeller bis zum Verlassen desselben.
- Alle Käseproduktionen, die in einem Gruyère AOP Affinage-Keller eingelagert sind, können von Inspektoren der Sortenorganisation betreffend Rückverfolgbarkeit kontrolliert werden.

### **Ziffer 59. Ausgangskontrolle (dritte Beurteilung)**

Beim Verkauf, d. h. beim Verlassen der Keller, werden die Käselaibe durch den Käufer einer dritten Beurteilung unterzogen.

Grundsätzlich gibt es gemäss Pflichtenheft den *Gruyère AOP* und den *Gruyère alpage AOP* als Basisprodukte. *Gruyère alpage AOP* ist ein saisonal hergestelltes Produkt gemäss Artikel 30 bis 36 des Pflichtenheftes.

Für den *Gruyère AOP* existieren verschiedene Ableitungen:

- *Gruyère AOP Réserve*: Diese Laibe erhalten in den Lagerkellern eine sehr aufmerksame Pflege. Die Reifezeit von 10 Monaten oder mehr verleiht diesem Käse einen kräftigen und gleichzeitig köstlichen, schmelzenden Geschmack.

Diese Ableitungen können aus biologischer Produktion bestehen, *Gruyère AOP Bio* genannt. Dessen Milch stammt aus biologisch, gemäss Richtlinien der BIO-SUISSE, produzierenden Landwirtschaftsbetrieben. Die Produktion aus sogenannten Umstellungsbetrieben verbleibt bis zum Erhalt des Biozertifikates im konventionellen Kanal.

## Kapitel 13 Vermarktung

### Ziffer 60. Vermarktungsarten

Gruyère AOP wird auf verschiedene Arten vermarktet: Vom ganzen Laib bis hin zu Reibkäse, als vorverpackte Portionen, Zubereitungen kulinarischer Art aber auch in Gemischen wie „Fondue“, usw.

In Europa wird der Gruyère AOP als ganzer Laib, als portionierter Laib, in vorverpackten Portionen, wobei die verkrustete, körnige Schmiere sichtbar vorhanden sein muss, vermarktet. Die „inneren Stücke“ (tranchettes) mit weniger als 30 g Gewicht, dürfen ohne Schmiererinde und Kruste abgegeben werden.

Ausserhalb Europas, wird der Gruyère AOP gleich vermarktet, wie in der Europäischen Union, mit Ausnahme der Portionen „King Cut“, deren Rinde abgeschnitten werden darf. Das Anbringen des Markierungsbandes LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND wird obligatorisch verlangt.

Für die Portionen „King Cut“, wird eine Lösung für den Verkauf mit der Schmiere und der gekörnten Kruste gesucht, wobei diesbezüglich eine noch laufende Studie zu Ende geführt werden muss.

Bei der Vermarktung von Gruyère AOP erwarten wir seitens des Verkäufers gegenüber dem Produkt selbst eine ethisch einwandfreie, saubere Einstellung. (Beispiel: Einer Fondue-Mischung, welche Gruyère AOP enthält, darf kein Palmöl beigefügt werden).

Die Vorschriften der Verordnung über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Art. 26 bis 28), der Verordnung über Lebensmittel tierischen Ursprungs (Art 36 bis 42), der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (Art. 2, 4, und 30 bis 39), die Verordnung über die Hygiene und deren Anhänge, das Pflichtenheft (Art. 37 bis 48 und Anhang III) sowie die graphischen Beschriftungen sind für alle Arten des Käseabsatzes einzuhalten.

Für alle Käseprodukte, ob diese vollständig oder nur teilweise aus Gruyère bestehen, sind die Etikettierungs-Vorschläge, das verwendete Material mit dem Logo „LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND“, sowie die Angaben über die Zusammensetzung des Produktes der Sortenorganisation zur Kontrolle, zur Bewertung und zur Genehmigung vorzulegen. Diese garantiert ihrerseits grösste Vertraulichkeit bei der Behandlung dieser Gesuche.

Immer dann, wenn der Käseabsatz und die Werbung mit der Etikettierung „Le Gruyère“, unterstützt werden soll, sind die Benennung « LE GRUYÈRE AOP SWITZERLAND » sowie die verschiedenen unter Ziffer 48 genannten Bezeichnungen zu gebrauchen. Übersetzungen, wie auch andere Namenskreationen, als die unter Ziffer 48 genannten, sind verboten.

## **Kapitel 14 Schlussbestimmungen**

### **Ziffer 61. Erscheinungsbild des Produktes**

Der Gruyère AOP verdankt seine Feinheit und den ihm charakteristischen Geschmack der erstklassigen Rohmilch, welche von Kühen gewonnen wird, die im Sommer hauptsächlich mit Gras und im Winter mit Heu gefüttert werden. Sowie dem Fachwissen der Milchproduzenten, der Käsermeister und der Affineure. Diese drei grossen Akteure der Gruyère AOP Käseproduktion (Milchproduzenten, Käser und Affineure) sind durch ihr spezifisches Wissen zur Bekanntmachung der Besonderheiten des aus dem Ursprungsgebiet stammenden Käses untrennbar miteinander verbunden.

Die strikte Anwendung dieses Leitfadens sichert dem Gruyère AOP den Schutz seiner Ursprungsbezeichnung. Er liefert dem Konsumenten Garantie und Sicherheit und erlaubt es, den erzielten Mehrwert innerhalb der ganzen Wertschöpfungskette zu teilen und auf allen Stufen die Motivation der Mitglieder mit ihren freiwilligen Beiträgen zu sichern.

### **Ziffer 62. Umsetzung**

Die Umsetzung des vorliegenden Leitfadens wird von der ganzen Wertschöpfungskette mitgetragen und unter der Leitung der Sortenorganisation Gruyère vollzogen. Sie wird von den Mitarbeitern der Sortenorganisation Gruyère überprüft.

### **Ziffer 63. Massnahmen**

Die Bestimmungen der Gesetzgebung werden durch die Kantone oder den Bund reglementiert und kontrolliert.

Die Anwendung der Vorschriften des Pflichtenheftes Gruyère werden durch die IZS - OIC überwacht.

Für alles Übrige ist die „Kommission Qualität“ zuständig. Sie informiert jeweils den Vorstand der Sortenorganisation. Das Nichtbeachten der vorgeschlagenen Massnahmen wird vom Vorstand der Delegiertenversammlung unterbreitet, welche über den Fall zu befinden hat. Sanktionen können zum Ausschluss von Mitgliedern führen.

## Ziffer 64. Quellenverzeichnis

Nachstehende Dokumente sind anwendbar und wurden als Grundlagen dieses Leitfadens verwendet:

- AOP-Pflichtenheft für Gruyère-Käse
- Statuten der Vereinigung Interprofession du Gruyère
- Milchkauf- und Milchverkaufsvertrag und seine Anhänge
- Kaufvertrag für die Produktion von Gruyère
- Übernahme-, Klassierungs- und Taxationsreglement für Gruyère
- Graphische Darstellung der Etiketten Gruyère AOP
- Verordnung über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln 916.161
- Verordnung über das Inverkehrbringen von Düngern 916.171
- Verordnung über die Tierarzneimittel 812.212.27
- Tierschutzgesetz 455
- Verordnung über die Produktion und das Inverkehrbringen von Futtermitteln 916.307
- Verordnung über das Futtermittelbuch, FMBV 916.307.1
- Verordnung des EVD über die Ethoprogramme 910.132.4
- Verordnung des BVET über die Haltung von Nutztieren und Haustieren 455.110.1
- Tierseuchengesetz 916.40
- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände 817.0
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung 817.02
- Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft 817.022.108
- Verordnung über die Primärproduktion 916.020
- Verordnung über die Hygiene bei der Primärproduktion 916.020.1
- Hygieneverordnung des EDI 817.024.1
- Verordnung des EDI über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben 817.024.2
- Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion 916.351.021.1
- Milchprüfungsverordnung 916.351.0
- Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln 817.022.21
- Weisungen betreffend die Montage von Melkinstallationen Beilage 3
- Weisungen für die Ausführung von Kontrollen bei Melkinstallationen Beilage 4

**Der vorliegende Leitfaden dient ausschliesslich der Anwendung innerhalb der Sortenorganisation Gruyère. In allen Fällen ist die Version in der französischen Sprache rechtsgültig.**

**Eine Überarbeitung dieses Leitfadens erfolgt mindestens alle 5 Jahre.**

**Er wurde an der Delegiertenversammlung vom 30. November 2011, 2. Juli 2012, 10 Juni 2014, 04.November 2015, 14 Juni 2014, 14 Juni 2017 und 19 Juni 2018 angenommen.**

# Anhang 1 Kontrolle und Unterhalt der Melkinstallationen

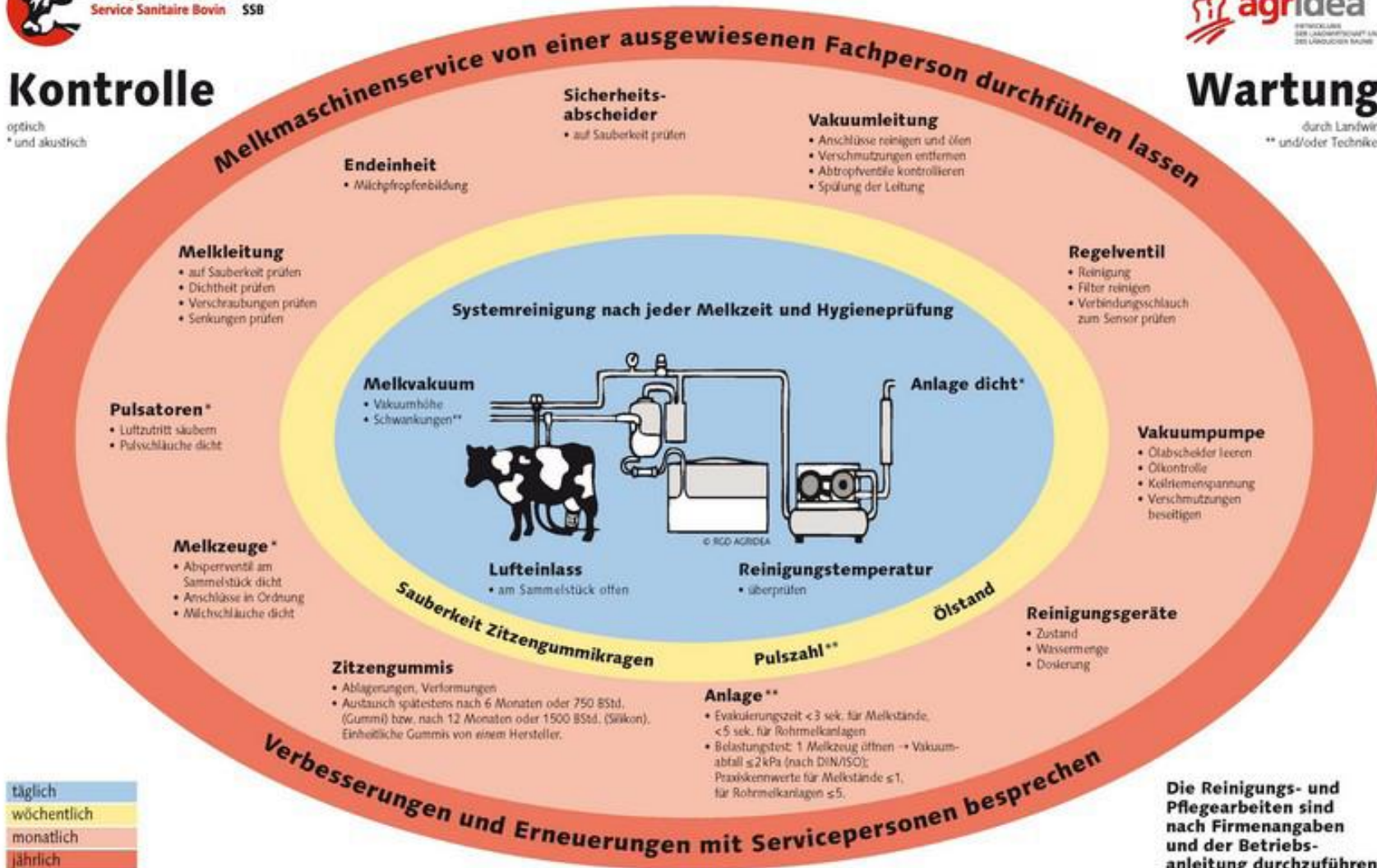


## Kontrolle

optisch  
\* und akustisch

## Wartung

durch Landwirt  
\*\* und/oder Techniker



Quelle : [http://www.rgd.ch/Portals/0/Files/Publikationen/ufa\\_melkanlagenwartung\\_rgd\\_1010.pdf](http://www.rgd.ch/Portals/0/Files/Publikationen/ufa_melkanlagenwartung_rgd_1010.pdf)