

# Verordnung über die Bezeichnungen von Schweizer Käse

Änderung vom 27. März 2002

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern  
verordnet:*

## I

Die Verordnung vom 10. Dezember 1981<sup>1</sup> über die Bezeichnungen von Schweizer Käse wird wie folgt geändert:

### *Titel*

Verordnung des EDI  
über die Bezeichnungen von Schweizer Käse

### *Ingress*

gestützt auf Artikel 56 Absatz 2 Buchstabe e der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995<sup>2</sup>,

*Art. 1 Ziff. 1 1.1, 1.4, 1.6, 1.7, Ziff. 2 2.2 und Ziff. 3 3.1–3.3*

*Aufgehoben*

## II

Die Anhänge 1–3 werden gemäss Beilage geändert.

## III

### *Übergangsbestimmung*

Vacherin Mont d'Or nach Artikel 1 Ziffer 2 2.3 darf noch bis zum 30. April 2003 nach bisherigem Recht hergestellt und abgegeben werden.

<sup>1</sup> SR 817.141

<sup>2</sup> SR 817.02

IV

<sup>1</sup> Am 1. Juli 2002 treten in Kraft:

- a. Artikel 1 Ziffern 1 1.1, 1.6 und 1.7 sowie 3 3.1–3.3;
- b. Anhang 1 Ziffern 1.1, 1.6 und 1.7;
- c. Anhang 3.

<sup>2</sup> Die übrigen Änderungen treten am 1. Mai 2002 in Kraft.

27. März 2002

Eidgenössisches Departement des Innern:

Ruth Dreifuss

*Anhang I*  
(Art. 1 Ziff. 1)

## **1. Käse mit Ursprungsbezeichnungen**

*Ziff. 1.1, 1.4, 1.6 und 1.7*

*Aufgehoben*

## 2. Käse mit Herkunftsbezeichnungen

### Ziff. 2.2

#### *Aufgehoben*

### Ziff. 2.3 Bst. c erster Satz und f

#### *c. Herstellung und Behandlung*

Vacherin Mont d'Or wird aus roher oder thermisierter Milch mit Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen hergestellt. ...

#### *f. Beschreibung*

Form und Aussehen:	Laib mit rötlichgelber bis brauner, geschmierter Rinde
Höhe:	3–5 cm
Durchmesser:	10–32 cm
Gewicht:	350 g bis 3 kg
Lochung:	keine bis vereinzelt, etwa 3 mm gross, unregelmässig geformt
Teig:	schnittfähig, mit fortschreitender Reifung fliegend, elfenbeinfarbig bis hellgelb
Geschmack:	mild, durch den Tannenrindenreifen beeinflusst

*Anhang 3*  
(Art. 1 Ziff. 3)

### **3. Käse mit Sortenbezeichnungen**

*Ziff. 3.1– 3.3*

*Aufgehoben*