

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Artikel 5 () Artikel 17 (X)

g.U. (X) g.g.A. ()

Nationales Aktenzeichen:4.....

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:

Bezeichnung: Bundesministerium der Justiz
Heinemannstraße 6
53170 Bonn
Telefon: 0228/58-0
Fax: 0228/58-4525

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Bezeichnung:

b) Anschrift:

c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter () Andere ()

3. Name des Erzeugnisses: Altenburger Ziegenkäse

4. Art des Erzeugnisses: lt. Liste) Käse (Nr. 3)

5. Beschreibung des Erzeugnisses: (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2))

a) Name: Altenburger Ziegenkäse

b) Beschreibung: Form und Gewicht: Zylinder mit einem Herstellungsgewicht von 250 g oder halbiertes Zylinder;
Lochung: geschlossener Teig mit geringer Bruchlochung;
Fettgehalt: mindestens 30 Gewichtsprozent in der Trockenmasse;
Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 38

c) Geographisches Gebiet: nach Käseverordnung in der Fassung vom 20.12.1993 Landkreise Altenburg, Schmöln, Gera, Zeitz, Geithain, Grimma, Wurzen, Borna, Stadt Gera; nach Neugliederungen und Umbenennungen dieses Gesetzes im Zuge von Verwaltungsreformen in den betreffenden Bundesländern Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt: Landkreise Altenburger Land, Greiz und Muldentalkreis, Teile der Kreise Leipziger Land und Burgenlandkreis und die Stadt Gera.

d) Entstehungsgeschichte: Traditionelles Produkt aus dem sächsisch-thüringischen Grenzgebiet. Ursprünglich wurde der Käse als Rohmilchkäse im Erzeugerbetrieb hergestellt. Die Beimischung des relativ geringen Anteils von Ziegenmilch begründet sich in der Tatsache, daß in der Vergangenheit die Ziegenmilch direkt konsumiert wurde.

e) Gewinnungsverfahren: Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus Käsereimilch, die im Herstellungsgebiet gewonnen wird. Die Käsereimilch muß mindestens 15 % Ziegenmilch enthalten; auch unter Zusatz von Kümmel.

- f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet: Die Käseermilch ist geprägt von der Fütterungsgrundlage, der ausgedehnten hügeligen Agrarlandschaft mit kleereichem Futtergrasanbau. Die Region hat traditionell starke Ziegenhaltung aufzuweisen.
- g) Kontrolleinrichtung: Für Sachsen: Ministerpräsident des Landes Sachsen, Archivstraße 1, 01097 Dresden, Tel.: 0351/564-0, Fax: 0351/5022-466
Für Thüringen: Thüringer Landesverwaltungsamt, Abteilung VII - Gesundheits- und Sozialwesen, Karl-August-Allee II c, 99423 Weimar
- h) Etikettierung: Gemäß den allgemeinen Bestimmungen mit der Bezeichnung nach Anlage 1 b der Käseverordnung
- i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften: §§ 8, 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a Käseverordnung sowie allgemeine Vorschriften der Käseverordnung

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG:

G/DE/464/26.01.94

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG:

...../...../.....

Anlage**Erläuterungen zu "Altenburger Ziegenkäse"**

Im Rahmen der Anmeldung geographischer Herkunftsbezeichnungen nach der deutschen Käseverordnung werden für die Bezeichnung "Altenburger Ziegenkäse" folgende ergänzende Angaben mitgeteilt:

1. Entstehung

Altenburger Ziegenkäse ist in einem Schriftstück aus dem 1898 als traditioneller Käse des Altenburger Landes erwähnt. Es handelt sich um einen Weichkäse, der aus einem Gemisch von Kuh- und Ziegenmilch hergestellt wird.

2. Gebietsabgrenzung

Nach der Käseverordnung besteht das Herstellungsgebiet aus den Kreisen Altenburg, Schmölln, Gera, Zeitz, Geithain, Grimma, Wurzen, Borna und der Stadt Gera. Das Gebiet liegt in der Schnittstelle der drei neuen Bundesländer Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt. In diesen Bundesländern haben in den vergangenen Jahren Verwaltungsreformen stattgefunden. Die thüringischen Kreise Altenburg und Schmölln wurden zu dem Kreis Altenburger Land zusammengefaßt. Der Kreis Gera ist in Greiz umbenannt. Die in Sachsen gelegenen Kreise Grimma und Wurzen sind einem neuen Kreis Muldentalkreis zusammengefaßt. Ebenso hat ein Zusammenschluß der Kreise Geithain und Borna zu einem neuen Kreis Leipziger Land stattgefunden. Der frühere Kreis Zeitz ist im Zuge der Verwaltungsreform in Sachsen-Anhalt dem neu gebildeten Kreis Burgenlandkreis angegliedert worden.

Das Herstellungsgebiet lautet nunmehr nach den Neugliederungen: die Gebiete der Landkreise Altenburger Land, Greiz und Muldentalkreis, der südliche Teil des Leipziger Landes, der südöstlichste Teil des Kreises Burgenlandkreis und die Stadt Gera.

Die namensgebende Region Altenburger Land ist der östlichste Kreis des Landes Thüringen, räumlich eingeschlossen von sächsischen Kreisen und dem Gebiet des in Sachsen-Anhalt gelegenen Burgenlandkreises.

Das Altenburger Land war in Zeiten der Deutschen Demokratischen Republik dem Bezirk Leipzig zugeordnet. 1952 waren die Länder der DDR aufgelöst und in 14 Bezirke aufgeteilt worden. Der Bezirk Leipzig liegt in Sachsen. Von daher ist im Sprachgebrauch der Ortsansässigen der Altenburger Ziegenkäse nicht auf ein Bundesland heutiger Ausprägung bezogen. Das Altenburger Land stellt nach der Einteilung der Agrargebiete einen Teil des Ostthüringer Lößgebietes dar. Es wird durch ebene Flächen mit sanft gewellter Hügellandschaft charakterisiert. Im Süden geht das Altenburger Land in die Vorgebirgslagen der Mittelgebirge über und läuft im Norden in die Leipziger Tieflandsbucht aus.

Ziegen gehören zum traditionellen Viehbestand im sächsisch-thüringischen Grenzgebiet. In der Vergangenheit war die Ziege die Kuh des "kleinen Mannes" und in Notzeiten war sie eine der wichtigsten Nahrungsquellen der Bevölkerung. Mit Beginn der 90er Jahre wurde die Ziegenhaltung intensiviert. Die Ziegenhaltung macht in Sachsen und in Thüringen für viele Betriebe einen wichtigen Erwerbszweig aus. Der Ziegenbestand liegt in Thüringen bei etwa 2.000 Tieren, davon die überwiegende Zahl im Ostthüringer Lößgebiet. Auch in Sachsen zählt Ziegenhaltung zur traditionellen Form der Tierhaltung. Häufig wird die Ziegenhaltung neben der Schafhaltung betrieben. Die Bestandszahl in Sachsen liegt bei etwa 3.000 bis 4.000 Tieren.

Die Deutsche Edelziege ist die am häufigsten anzutreffende Ziegenrasse. Daneben wird verstärkt wieder der Bestand an Thüringer-Wald-Ziegen aufgebaut. Der traditionelle Charakter der Ziegenhaltung kommt auch darin zu Ausdruck, daß im Rahmen des Schutzes existenzgeförderter Nutztierassen nach der Verordnung (EWG) Nr. 2078/92 vom 30. Juni 1992 für umweltgerechte und den natürlichen Lebensraum schützende landwirtschaftliche Produktionsverfahren die "Thüringer-Wald-Ziege" als alte, in ihrem Bestand gefährdete Haustierrasse anerkannt ist. In Thüringen und in Sachsen werden durch das Ministerium und durch die Ziegenzüchterverbände die Erhaltung und Stabilisierung der Bestände der "Thüringer Wald-Ziege" gefördert.

Als Herstellungsorte für den Altenburger Ziegenkäse weisen die beigefügten Anlagen die Molkerestandorte Großbraunshain bei Altenburg und Falkenhain im Muldentalkreis aus. Lieferanten für die Käseemilch sind die Milchvieh- und Ziegenhalter der umliegenden, in das Herstellungsgebiet einbezogenen Kreise.

3. Herstellung nach traditioneller Rezeptur

a) Allgemein

Der Altenburger Ziegenkäse ist ein Weichkäse. Nach traditioneller Rezeptur wird er aus Käseemilch mit Kuhmilch und mindestens 15 % Ziegenmilch hergestellt. Dieses Mischungsverhältnis zwischen Kuh- und Ziegenmilch führt neben einem feinen Camembert-Bouquet zu einem würzigen Ziegenmilchgeschmack. Die Käsemasse wird durch Kümmelzusatz verfeinert.

b) Herstellungsverfahren

aa) Kesselmilchbereitung

- Getrennte Pasteurisierung der Kuh- und Ziegenmilch mit anschließender Kühlung und Vorreifung
- Teilenträhmung der Kuhmilch

- 3 -

- Mischen von Kuh- und mindestens 15 % Ziegenmilch, Einstellen des KM-Fettgehaltes und Zugabe von Spezial-Starterkulturen der mesophilen Gruppe
- Zugabe von Edelschimmelpilzkulturen (*Penic. candidum*)
- Zugabe von speziellen Hilfsstoffen, die zur Dicklegung der Milch benötigt werden, Gerinnung der Milch bei normalen Einlabtemperaturen (32-33 °) (*penic.*)

bb) Bruchbearbeitung

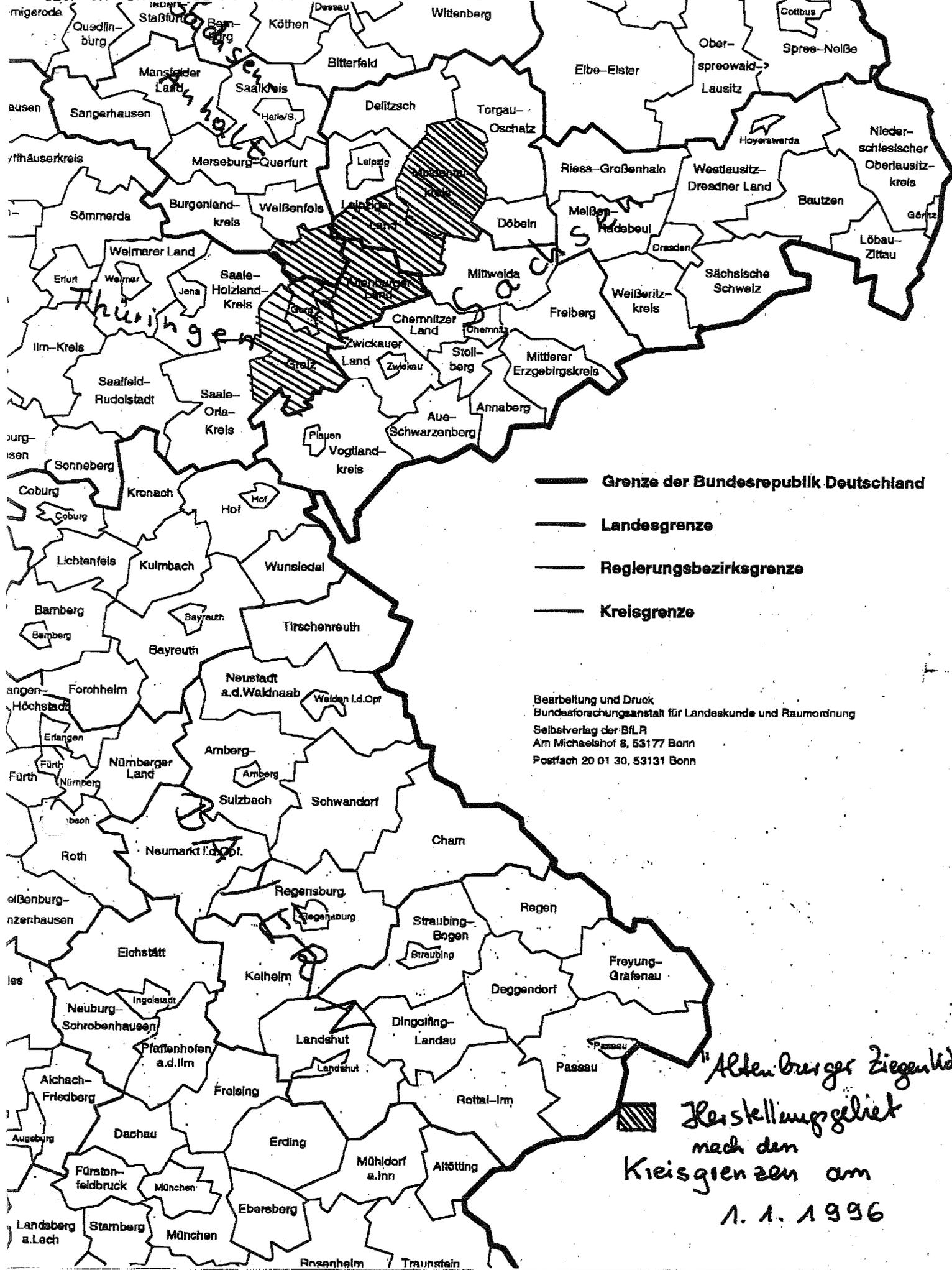
Bruchbereitung und -bearbeitung werden so durchgeführt, daß eine geschmeidige Teigbeschaffenheit mit möglichst wenigen Bruchlöchern erreicht wird, langsamer aber ständiger Säuerungsverlauf ohne Bruchwaschen, Kümmelzusatz und gründliches Mischen, Abfüllen in Spezialformen.

cc) Trockensalzen im speziellen Salzer (Siedesalz), Abtropfzeit.**dd) Reifung**

Nach kurzem Abtrocknen bei normalen Reifungstemperaturen und hoher relativen Luftfeuchtigkeit, 8 bis 10 Tage, mehrmals wenden, Oberflächenbehandlung mit Spezialkultur-Mischungen, die die typischen sensorischen Eigenschaften des Endproduktes entscheidend bestimmen (Weißschimmelpilzkulturen), Kühlung der Käse.

ee) Verpackung

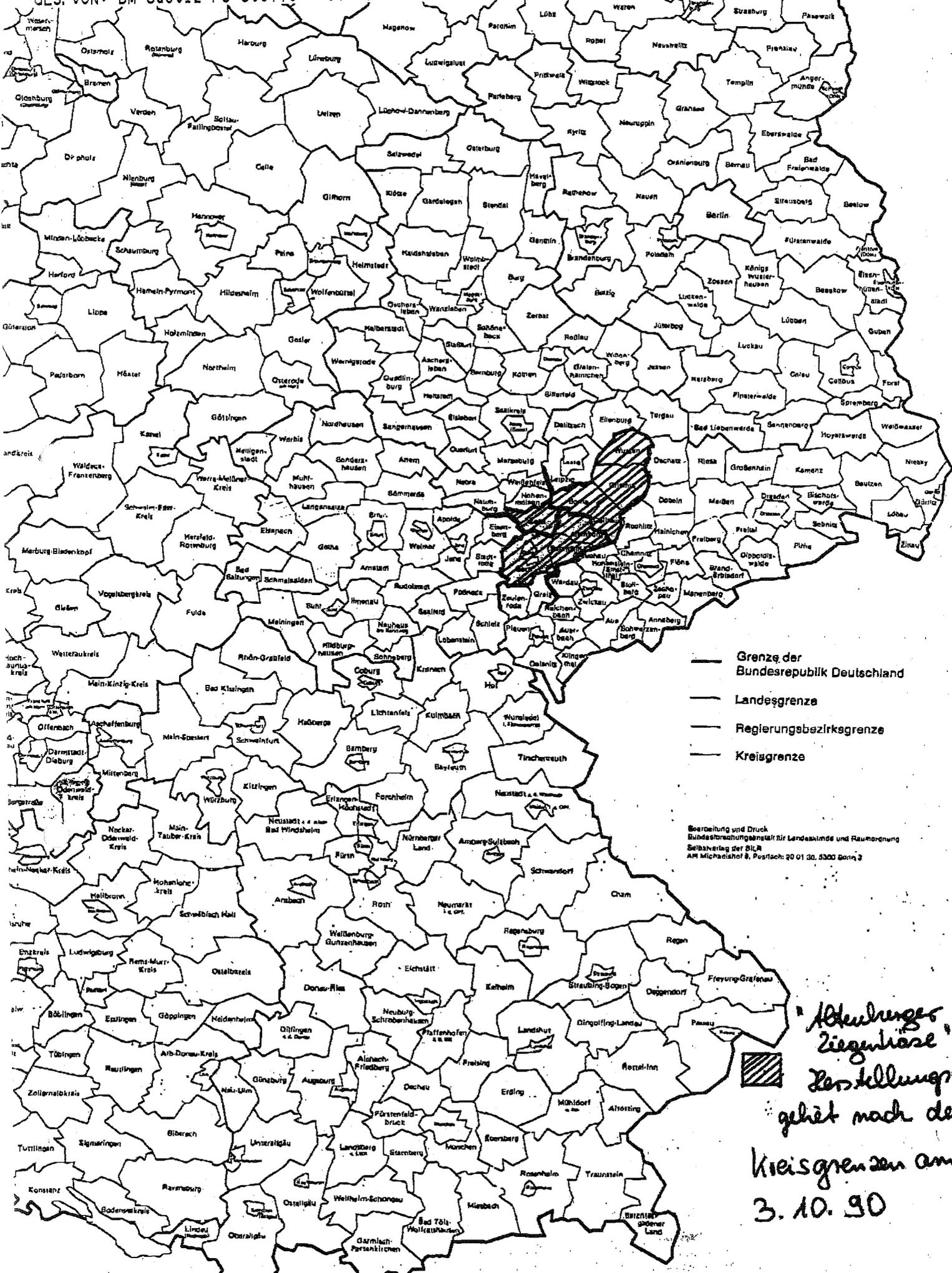
einzelnen in ganzer oder geteilter Form in Alu-Papier-Verbundfolie.



-  Grenze der Bundesrepublik Deutschland
-  Landesgrenze
-  Regierungsbezirksgrenze
-  Kreisgrenze

Bearbeitung und Druck
 Bundesforschungsanstalt für Landeskunde und Raumordnung
 Selbstverlag der BfL R
 Am Michaelshof 8, 53177 Bonn
 Postfach 20 01 30, 53131 Bonn

"Altenburger Ziegenkäse"
 Herstellungsgeliet
 nach den
 Kreisgrenzen am
 1. 1. 1996



- Grenze der Bundesrepublik Deutschland
- Landesgrenze
- - - - - Regierungsbezirksgrenze
- Kreisgrenze

Bearbeitung und Druck
 Bundesdruckerei für Landesämter und Raumordnung
 Selbstverlag der BfA
 Am Michaelhof 8, Postfach 30 01 30, 5300 Bonn 3

*Abänderung
 Ziegelmühle
 Bestimmung
 geht nach den
 Kreisgrenzen am
 3.10.90*

Ergänzungen zur Anmeldung von „Altenburger Ziegenkäse“

Das Herstellungsgebiet wird gebildet durch die Standorte der Herstellungsbetriebe in Großbraunschain bei Altenburg und Falkenhain im Muldentalkreis und dem jeweils angrenzenden Raum. Die Molkerei Falkenhain liegt im Nordosten des Herstellungsgebietes. Großbraunschain gehört zum Altenburger Land, dem östlichsten Kreis von Thüringen, zentral gelegen im Herstellungsgebiet. Das Herstellungsgebiet umfaßt daneben das Gebiet zwischen Falkenhain und Altenburg, d.h. Teile des Kreises Leipziger Land als Gebiete der Rohstoffherzeugung. Gegenwärtig liegt das Hauptverbreitungsgebiet der Ziegenhaltung im Freistaat Sachsen im Regierungsbezirk Leipzig.

Der Kreis Greiz und der Burgenlandkreis gehören gleichfalls unter dem Aspekt Versorgung des Käseherstellungsbetriebes mit Ziegenmilch zum Herstellungsgebiet. Für den in Thüringen im Altenburger Land gelegenen Produktionsbetrieb soll auch die Ziegenhaltung im angrenzenden Raum Kreis Greiz als Rohstoffbasis dienen.

Antragstellende Vereinigung:

Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn

Erzeuger/Verarbeiter (X)