

**Antrag auf Eintragung einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.)  
entsprechend EG-Verordnung Nr. 2081/92  
(im vereinfachten Verfahren gem. Art. 17)**

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedslandes:**

Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat  
für den gewerblichen Rechtsschutz,

Kohlmarkt 8-10, 1010 Wien,  
Tel. +43/1/53424-0, Fax +43/1/53424-520.

**2. Antragsteller (Träger der Ursprungsbezeichnung):**

Der Antrag wird von den in Beilage 1 angeführten Erzeugern bzw.  
Verarbeitern des Tiroler Milchkäuferverbandes eingebracht.

Die Koordinierung des Antrages erfolgt im  
EURO INFO CENTRE der Wirtschaftskammer Tirol,  
Meinhardstraße 14, 6020 Innsbruck;

Ansprechpartner:

Dr. Peter Völker, Tel. +43/512/5310-293, Fax +43/512/5310-275).

**3. Name/Sachbezeichnung/Herkunftsbezeichnung (Ursprungsbezeichnung) des Erzeugnisses:**

‘Tiroler Bergkäse g.U.’

**4. Art des Erzeugnisses:**

Hartkäse aus roher Kuhmilch.

**5. Beschreibung der Spezifikation:**

**Beschreibung**

Tiroler Bergkäse wird in Laibform hergestellt und hat eine geschmierte, angetrocknete, braungelbe bis braune Rinde.

Tiroler Bergkäse wird als Laib mit einem Mindestgewicht von 12 kg hergestellt. Die eher spärliche ca. erbsengroße runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb. Der Geschmack ist mild aromatisch bis leicht pikant.

**Zusammensetzung**

Mindestfettgehalt	45 % F.i.T.
Höchstwassergehalt	40 %
Mindesttrockenmasse	60 %

## Chemische Inhaltsstoffe

Das Rohmaterial (Kuhmilch) für Tiroler Bergkäse wird aus Tiroler Alpmilch oder Tiroler Talmilch aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung gewonnen.

Als Lab wird nur Kälbermagenlab - keine Labersatzstoffe oder Genlab - verwendet.

Nicht zulässig ist die Verwendung an Antioxidantien, Konservierungsmitteln, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln, Farbstoffen, Peroxiden, Nitraten und Aromen.

## Geographisches Gebiet

'Tiroler Bergkäse g.U.' darf ausschließlich von befugten Erzeugern bzw. Verarbeitern sowie Landwirten im österreichischen Bundesland Tirol (Nordtirol und Osttirol, siehe Karte in Beilage 2) hergestellt werden.

## Ursprungsnachweis

Durch fehlende Verkehrserschließung entwickelte sich in Tirol eine eigene Technik der Käseerzeugung, die es ermöglichte, die in den Hochlagen gewonnene Milch zu verarbeiten ('Molkerei-Lexikon', Prof.Dr.Ing. M. E. Schulz, 1952, siehe Beilage 3).

Nach Dr. Wilibald Winkler, „Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848 bis 1898, 3. Band, Commissionsverlag Moritz Perless Wien 1899 (siehe Beilage 4)“ verbreitete sich die Fettkäserei d.h. somit auch die Herstellung von Bergkäse in den Vierzigerjahren des 19. Jahrhunderts in Tirol. Seit dieser Zeit wird in Tiroler Käsereien Bergkäse hergestellt.

Der Käse wurde auch als „Groyer“ oder „Greyerzer Käse“ bezeichnet (siehe Beilage 5, „Tiroler Milchlieferungsordnung“, herausgegeben von der Landwirtschaftskammer für Tirol, 1950). Es handelte sich dabei um große Laibkäse,  $\frac{3}{4}$  Fett und mit weicherer Konsistenz als Emmentaler.

## Herstellungsverfahren

Wesentlicher Bestandteil der Herstellung ist die Einhaltung bestimmter Kriterien bei der Milcherzeugung (Bestimmungen des österreichischen Milchwirtschaftsfonds für hartkäsetaugliche Milch, siehe Beilage 6). Insbesondere gilt:

- Bei Tiroler Bergkäse darf aufgrund der Verarbeitung von Rohmilch die Milch nicht von einer Käserei zu einer anderen Käserei weitertransportiert werden,
- das Futter bei der Rinderhaltung muß zum größten Teil aus Gras und Heu bestehen und darf keine gärenden oder gegorenen Futtermittel sowie in Haufen erwärmtes Grünfutter enthalten (Auch Aromastoffe aus dem Futter gehen in den Käse über und

tragen zu seinem Aroma bei. Die typische Flora des Grünlandes in Tirol wirkt sich daher auch auf den Geschmack des Käses aus.)

#### Eigentliche Herstellung:

- Die angelieferte Milch wird teilweise entrahmt (auf einen Fettgehalt von ca. 3 %).
- Die so vorbehandelte Milch wird mit Lab versehen, vorgekäst und schließlich bei einer Temperatur von ca. 52 ° C gebrannt.
- Anschließend wird der Käse in Pressen ausgebracht und der Laib in das Salzbad (Kochsalzgehalt von ca. 20 %, pH-Wert bei 5,25) verlagert. Bei Fehlen der notwendigen Keime in der Umgebung (bei Neuanlagen, nach Desinfizierungsmaßnahmen) werden dem Salzbad Schmierekulturen zugesetzt.
- Tiroler Bergkäse wird bei einer Temperatur zwischen 12 und 16 °C und einer relativen Feuchtigkeit zwischen 90 bis 95 % gereift.
- Die Käse werden zweimal pro Woche mit Salzwasser behandelt, dadurch entwickelt sich an der Oberfläche eine spezielle Flora, die auch für den aromatisch pikanten Geschmack mitverantwortlich ist.

Im übrigen gelten die Spezifikationen des Codex Alimentarius Austriacus III. Auflage, Kap. B 32 Abs. 3 „Milch- und Milchprodukte, Abschnitt Hartkäse“ (siehe Beilage 7).

#### Zusammenhang

Die Herstellung des Tiroler Bergkäse hat eine alte Tradition und leitet sich aus der Produktion des Emmentalerkäses ab. Bereits in der Literatur um die Jahrhundertwende wird in dem Buch 'Praktische Anleitung zur Fabrikation und Herstellung des Emmentalerkäses' (Prof. Peter, Oberkäser Held, Verlag K. J. Wyß, Bern) von einem 'Halbemmentalerkäse' gesprochen, der hauptsächlich in Tirol hergestellt wird. Die Bedeutung der Tiroler Bergkäseproduktion geht auch aus alten Statistiken hervor. Der Tätigkeitsbericht des Milchwirtschaftsfonds weist beispielsweise für 1966 eine Produktion von 1.400 Tonnen Bergkäse in Tirol aus. Dies entspricht nahezu 70 % der gesamten österreichischen Bergkäseproduktion (siehe Beilage 8).

Die Herstellung des Tiroler Bergkäses entwickelte sich aus der Notwendigkeit, die in den Tälern des Tiroler Unterlandes - Zillertal, Unterinntal, Achental - anfallenden großen Mengen an Milch lager- und transportfähig zu machen.

Durch die hohe Nachwärmtemperatur von etwa 50 °C wurde auch eine hygienische Sicherheit erreicht und der Käse wurde haltbar.

Dies war notwendig, da die Absatzgebiete für die Milch nicht in der Nähe sondern in den weiter entfernten Städten - Wien, Berlin usw. - lagen.

Wirtschaftliche Bedeutung für die Region:

Im Jahr 1995 wurden in Tirol insgesamt 5,132.018 kg Hartkäse produziert. Davon waren 1,277.080 kg Bergkäse. Dies entspricht etwa einem Anteil von 25 % (Quelle: AMA-Bericht - Gesamte Käseerzeugung Tirol).

### Kontrolleinrichtung

Die Kontrolle über die Einhaltung der einzelnen Kriterien liegt beim Landeshauptmann von Tirol.

Ergänzend dazu bestehen die gesetzlich vorgesehenen Kontrollen durch das Amt der Tiroler Landesregierung, Abteilung Vd (Sanitätsabteilung), Landhausplatz, 6020 Innsbruck sowie durch die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck betreffend Betriebs- und Personalhygiene und Tiergesundheit.

### Etikettierung

Die geschützte Ursprungsangabe 'Tiroler Bergkäse' darf in keine andere Sprache übersetzt werden. Sie muß auf der Etiketete in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder anderen Aufschrift abheben.

Die Bezeichnung 'geschützte Ursprungsbezeichnung' und/oder die Kurzform 'g.U.', welche in der Verkehrssprache des Produktes anzugeben ist, muß unmittelbar darauf folgen.

Die Anbringung von nicht ausdrücklich vorgesehenen zusätzlichen Angaben ist untersagt. Die Verwendung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist hingegen gestattet, wenn diese den Erwerber nicht täuschen.

Tiroler Bergkäse darf lose, vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre abgepackt als ganzes Stück, geteilt oder aufgeschnitten verkauft werden.

### Einzelstaatliche Anforderung

Die für die Herstellung von „Tiroler Bergkäse g.U.“ maßgeblichen gesetzlichen Regelungen sind im Codex Alimentarius Austriacus III. Auflage, Kap. B 32 Abs. 3 „Milch- und Milchprodukte, Abschnitt Hartkäse“ (siehe Beilage 7) enthalten.

