

## Tiroler Graukäse

**Betrifft:** EG-Verordnung Nr. 2081/92;

Antrag auf Eintragung in vereinfachtes Verfahren gem. Art. 17

Beantragt wird: **geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)**   
**geschützte geographische Angabe (g.g.A.)**

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedslandes:**

Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz, Kohlmarkt 8-10, 1010 Wien

**2. Antragsteller (Träger der Ursprungsbezeichnung oder geographischen Angabe):**

Name Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute  
Anschrift 6020 Innsbruck, Brixnerstr. 1 (Obmann: Hermann Hotter)

Zusammensetzung: Erzeuger   
Verarbeiter   
andere

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

Käse:

g.U.: Tiroler Graukäse

lebensmittelrechtliche Sachbezeichnung: Graukäse

**4. Beschreibung des Erzeugnisses:**

- a) Sauermilchkäse
- b) Kuhmilch, roh oder pasteurisiert, meist Magermilch
- c) ohne Labzusatz, nur Milchsäuregärung
- d) Reifung von außen nach innen, daher oft topfiger Kern; gebietsweise Schimmeläderung,
- e) Salz- und Pfefferzusatz (meistens)
- f) Form und Größe: Stangen und Laibe bis zu 4 kg
- g) Geschmack: säuerlich, pikant-würzig bis scharf

**5. Bezeichnung des (der) geographischen Gebiete(s), in dem (denen) das Grunderzeugnis und/oder das Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und/oder hergestellt wird:**

Nord- und Osttirol

**6. Angaben zur Herkunft des Erzeugnisses aus dem begrenzten geographischen Gebiet, auf das sich die Herkunftsbezeichnung bezieht:**

- a) ÖLMB 2. Auflage Kap XLII (Beilage 1)
- b) MAIR-WALDBURG, A.: Handbuch der Käse, Volkswirtschaftlicher Verlag GmbH. Kempten 1974 (Beilage 2)
- c) Diplomarbeit von Frau Dipl.Ing. Agnes PFAHL, Universität für Bodenkultur (1992) (Beilage 3)
- d) STÜBER, O., TAXER, M.: Handbuch der Hartkäseerei, Pinguin-Verlag, St. Johann, Tirol (1953)
- e) HANREICH, L., ZELTNER; E.: Käsen - leicht gemacht, Leopold-Stocker-Verlag (1989)

Es handelt sich bei der Herstellung von Tiroler Graukäse um ein auf den Tiroler Raum eingeschränktes traditionelles, handwerkliches Verfahren, das auf bäuerlichen Betrieben und in kleineren Sennereien bereits seit Jahrhunderten angewendet wird. Käseertechnologisch wurde diese Form der Milchverarbeitung historisch von der sogenannten "Fettkäseerei" abgelöst, wobei sich eine gewisse, mengenmäßig nicht unbedeutende, auf die Region Tirols eingeschränkte Verarbeitung behaupten konnte. Stellte ursprünglich der Tiroler

Graukäse ein ideales Ergänzungsprodukt zur Butterei dar (Verwertung der Magermilch) kommt ihm bereits seit dem vorigen Jahrhundert der Charakter eines eigenständigen Produktes zu. (Siehe auch Beilagen 2 und 3.)

**7. Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung des Lebensmittels:**

Rohe oder pasteurisierte Magermilch wird durch Säuerungskulturen zu Sauermilchtopfen verarbeitet. Nach Zusatz von Salz und Pfeffer wird der Topfen in Formen gepreßt und reift ca. 10 - 20 Tage bei 20°C in einem warmen Raum. Die Reifung erfolgt unter dem Einfluß von Hefen, Milchsimmel und grauen Schimmelstämmen.

**8. Angaben zur Verbindung zwischen dem Erzeugnis und den Verhältnissen oder dem Ursprung in dem begrenzten geographischen Gebiet:**

Die klimatischen Bedingungen der tiroler Gebirgstäler führen zu einer besonders artenreichen Flora der Weiden, welche sich in einer speziellen aromatischen Milch widerspiegelt.

**9. Angaben zu(r) Kontrolleinrichtung(en) gemäß Art. 10 der EG-HerkunftsVO:**

Marktordnungsstelle "Agrarmarkt Austria" (AMA)

**10. Besondere Angaben zur Aufmachung, Bezeichnung und Kennzeichnung des Erzeugnisses, wenn dort ein Bezug zur g.U. oder g.g.A. hergestellt wird:**

(keine)

**11. Angaben zu den Anforderungen an das Erzeugnis, die sich aus dem EG-Recht oder der österreichischen Rechtsordnung ergeben.**

ÖLMB<sup>2</sup> Kap XLII (Beilage 1); Gütebewertungsschema der AMA (Beilage 4)



**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 Milchkauferverbandes 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 Graukäse g.U.'

**4. Beschreibung des Erzeugnisses:**

Das Rohmaterial (Kuhmilch) für Tiroler Graukäse wird aus Tiroler Alpmilch oder Tiroler Talmilch aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung gewonnen. Es handelt sich um einen durch Milchsäuregärung ohne Labzusatz hergestellten Sauermilchkäse in Laib- oder Stangenform.

Im jüngeren Stadium weist er meist eine krümelige Struktur sowie einen topfigen Kern auf.

Das Laib- bzw. Stangengewicht beträgt bis zu 4 kg.

**5. Bezeichnung des geographischen Gebietes, in dem das Grunderzeugnis und das Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und hergestellt wird:**

'Tiroler Graukäse g.U.' darf ausschließlich von befugten Erzeugern bzw. Verarbeitern im österreichischen Bundesland Tirol (siehe Karte in Beilage 2) hergestellt werden.

**6. Angaben zur Herkunft des Erzeugnisses aus dem begrenzten geographischen Gebiet, auf das sich die Herkunftsbezeichnung bezieht:**

Tiroler Graukäse ist ein typisches Produkt der Tiroler Alpenländer ('Molkerei-Lexikon', Prof. Dr. Ing. M. E. Schulz, 1952, 'Wegweiser für die Milchwirtschaft', Dr. Winkler, 1925, siehe Beilage 3).

Von besonderer Bedeutung ist der eingesetzte Rohstoff, dessen Qualitäten durch besondere Methoden der Tierhaltung und Fütterung gewährleistet werden müssen (siehe Punkt 4).

**7. Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung des Lebensmittels:**

Bei Tiroler Graukäse handelt es sich um einen Sauermilchkäse, der aus Magermilch (Kuhmilch) hergestellt wird. Die Bereitung ist ähnlich wie beim Gorgonzola oder Roqufort, nur wird die Milch durch Säuerung und nicht durch Lab eingedickt.

Herstellungsvorgang:

- die vorbereitete Kesselmilch wird durch Zugabe von 2 - 3 % Säurewecker bei 20 - 25 ° C dickgelegt,
- unter langsamen Rühren folgt ein Nachwärmen auf 50 ° C,
- der 'Brennvorgang' erfolgt bei 50 - 55 ° C,
- nach Zugabe von Gewürzen wird der Sauermilchtopfen bei Zimmertemperatur gepreßt,
- die Reifezeit dauert ca 10 - 21 Tage wobei der Reiferaum eine Temperatur von 18 - 20 ° C sowie eine relative Luftfeuchtigkeit von 60 - 80 % aufweist.

Die Reifung erfolgt von außen nach innen, der Teig ist in der Randzone meistens etwas trocken und nach innen im reifen Zustand speckig mit einzelnen, nicht durchgereiften Topfenstückchen.

**8. Angaben zur Verbindung zwischen dem Erzeugnis und den Verhältnissen oder dem Ursprung in dem begrenzten geographischen Gebiet:**

Die Herstellung des Tiroler Graukäse stellt schon seit Jahrhunderten in Tirol einen wichtigen Bestandteil bäuerlicher Kultur dar. Auf den Bauernhöfen konnte sich die 'Graukäserei' aus zwei Gründen breitmachen: erstens ist der Käsungsprozeß sehr einfach und zweitens konnte damit die Magermilch, die bei der Butterherstellung anfiel, einer sinnvollen Verwertung zugeführt werden. Heute wird er nicht nur auf Bauernhöfen für den Eigenbedarf erzeugt, sondern auch in darauf spezialisierten Käsereien.

**9. Angaben zu Kontrolleinrichtungen gemäß Art.10 der EG-HerkunftsVO:**

Ergänzend zu den gesetzlich vorgesehenen Kontrollen des Amtes der Tiroler Landesregierung, Abteilung Vd (Sanitätsabteilung), Landhausplatz, 6020 Innsbruck, im Betrieb überwacht die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, Technikerstraße 70, 6020 Innsbruck, die Anwendung der vorliegenden Produktionsvorschrift. Sie kann gemäß Art. 10 der EG-Verordnung Nr. 2081 vom 14. Juli 1992 die örtliche Produzentengemeinschaft mit der Überwachung von Herstellung und Verkauf von „Tiroler Graukäse g.U.“ betrauen.

**10. Besondere Angaben zur Aufmachung, Bezeichnung und Kennzeichnung des Erzeugnisses, wenn dort ein Bezug zur g.U. hergestellt wird:**

Die geschützte geographische Angabe 'Tiroler Graukäse' darf in keine andere Sprache übersetzt werden. Sie muß auf der Etikette 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 Graukäse darf lose, vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre abgepackt als ganzes Stück, geteilt oder aufgeschnitten verkauft werden.

Abpackung, Aufschnitt und Portionierung dürfen ausschließlich im Bundesland Tirol (siehe Punkt 5) erfolgen.

**11. Besondere Anforderungen an das Erzeugnis, die sich aus dem EG-Recht oder der österreichischen Rechtsordnung ergeben:**

Die für die Herstellung von „Tiroler Graukäse <sup>g.U.</sup>“ maßgeblichen gesetzlichen Regelungen sind im Codex Alimentarius Austriacus II. Auflage, Kap. XLII „Käse“ Abschnitt C d, „länger gereifte, größer geformte Quarkkäse“ enthalten.

1190-Gr/95

**Beilage 2**

