

VERORDNUNG (EWG) NR.2081/92

ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art.5 () Art.17 (X)

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

Nationales Aktenzeichen: J147-GR/95

1.Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Bezeichnung: Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz, A-1014 Wien, Kohlmarkt 8-10

Telefon: 0222/53424-O **Fax:**0222/53424-520

2.Antragstellende Vereinigung:

a) Bezeichnung: Vorarlberger Alpwirtschaftsverein

b) Anschrift: A-6900 Bregenz, Römerstraße 15

Tel.:05574/511-4178, Fax.:05574/511-4141

c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3.Name des Erzeugnisses: Vorarlberger Alpkäse g.U.

4.Art des Erzeugnisses: (vgl.Verzeichnis in Anhang VI)

Hartkäse aus Kuhmilch

5.Beschreibung des Spezifikation:

(Zusammenfassung des Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) Name: vgl.3

b) Beschreibung:

Hartkäse aus auf Alpen und Vor-/Maisäßen gewonnener und verarbeiteter naturbelassener Rohmilch (nicht thermisiert, nicht zentrifugalentkeimt, nicht pasteurisiert, ohne Konservierungsmittel oder Stabilisatoren, ohne chemische Zusätze, ohne gentechnische Labstoffe), mit angetrockneter, körniger, braungelber bis brauner Rinde. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig und weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung, auf. Der F.i.T.-Gehalt liegt über 45 %. Das Laibgewicht beträgt bis zu 35 kg. Der Geschmack ist mild, aromatisch, mit zunehmendem Alter pikant. Die Mindestreifezeit beträgt 3 bis 6 Monate mit möglichen divergierenden Eigenschaften (kleine Gläserrisse, geringere Lochung).

- c) Geographisches Gebiet: Alp- und Vorsäß-/Maisäßregionen des österreichischen Bundeslandes Vorarlberg. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe befinden sich auf 1000 bis 1800 m Seehöhe und werden im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.
- d) Ursprungsnachweis: Schriftstücke belegen, daß schon während des Dreißigjährigen Krieges das "Süß- bzw. Fettsennen", das die Grundlage für das Herstellungsverfahren des Vorarlberger Alpkäses war bzw. ist, angewendet wurde. Im 18. Jahrhundert wurde bereits ein Großteil der Alpmilch zu Alpkäse verarbeitet. Seit dieser Zeit findet die Bezeichnung "Vorarlberger Alpkäse" Verwendung.
- e) Herstellungsverfahren: Die auf den Alpen von amtlich kontrollierten Kuhbeständen gewonnene hartkäseartige, silofreie Rohmilch, die nicht thermisiert, pasteurisiert und nicht zentrifugalentkeimt wird, wird an Ort und Stelle ohne Transporte und Zwischenlagerung verarbeitet. Die am Abend gewonnene Milch wird zur Aufrahmung sofort in kleinere Behälter (Holzgebsen oder Wannen) abgefüllt. Am darauffolgenden Tag erfolgt die Entrahmung zur Erreichung des gewünschten Fettgehalts des Produktes durch das händische Abschöpfen des Rahmes (Alpbutter). Aus dieser gereiften und entrahmten Milch wird anschließend gemeinsam mit der morgendlichen Vollmilch sowie Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen der Alpkäse in Sennkesseln (Kupferkesseln) hergestellt. Die Entnahme des Käsebruchs erfolgt händisch mit Hilfe von Käsetüchern und ohne die Verwendung von Käsefertigern. Der Käsebruch wird auf 51,5°C bis 52,5°C erhitzt, gepreßt und zur guten Rindenausbildung regelmäßig mit Salzwasser behandelt. Die Käseherstellung erfolgt ausschließlich während des sommerlichen Weideganges der Tiere (Futtergrundlage der Tiere ist ausschließlich die Alpweide). Aufgrund der kurzen Alpnungsperiode (3-4 Monate) ist das Produkt nur saisonal und in begrenzten Mengen verfügbar.
- Die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist in jeder wie auch immer gearteten Form verboten.
- Hinsichtlich Tierhaltung, Tiergesundheit, Betriebs- und Personalhygiene bestehen nationalgesetzliche Regelungen. Die Qualitätssicherung ist durch Kontrollen, Personal- und Hygieneschulungen gewährleistet.

f) Zusammenhang: Die zur Herstellung des Vorarlberger Alpkäses verwendete Milch weist aufgrund der alpinen Vegetation des Herstellungsgebietes sowie der ausschließlichen Grünfütterung der Tiere eine besondere Geschmackskomponente auf, die in Zusammenwirken mit der traditionell handwerklichen Herstellungsweise dem Käse seine charakteristischen Eigenschaften verleihen. Die Käseproduktion leistet einen essentiellen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Vorarlberger Berglandwirtschaft und ist für die ökologische Vielfalt und Stabilität der alpinen Kulturlandschaft Vorarlbergs unverzichtbar.

g) Kontrolleinrichtung:

Name: Der Landeshauptmann von Vorarlberg

Anschrift: A-6900 Bregenz, Landhaus

h) Etikettierung:

Die Bezeichnung "Vorarlberger Alpkäse- g.U." muß auf der Etikette in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder anderen Aufschrift abheben. Die Verwendung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, wenn dies den Erwerber nicht täuscht.

Jeder Käselaib ist besonders zu kennzeichnen, wobei das Erzeugungsdatum (Tag der Käsung) und der Name der Alpe bzw. Vor-/Maisäß auf dem Käselaib unverschlüsselt und nicht entfernbar (eingepreßte Kaseinmarke) anzubringen sind.

i) etwaige einzelstaatliche Anforderungen:

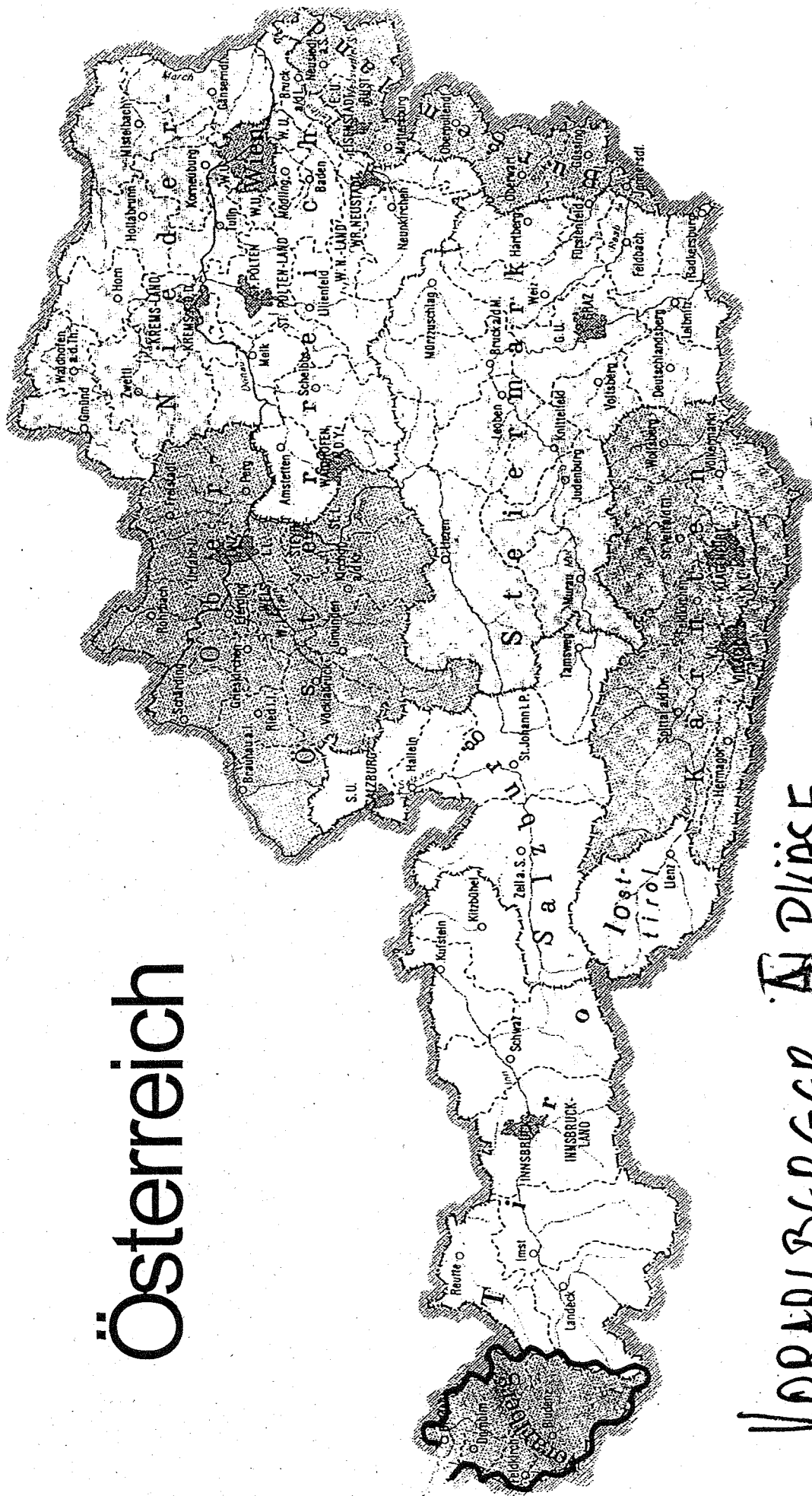
MilchhygieneVO - BGBl. Nr. 324/1993

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

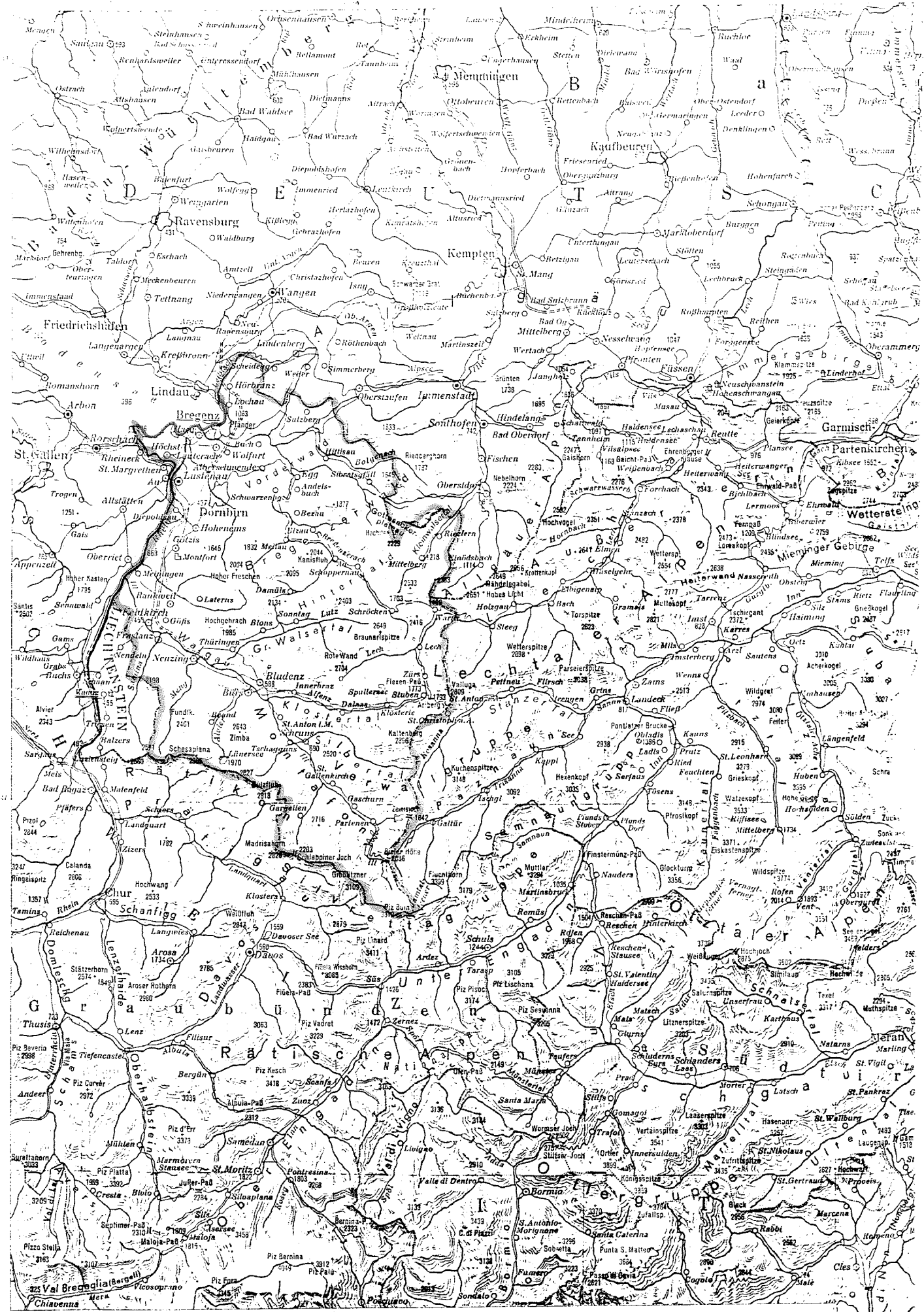
EWG-Nr.: G / AT 01413

Datum des Dossiereingangs: 12.11.96

Österreich



VORARBERGER ALPEN



Maßstab 1:750 000

- ☉ über 20 000 Einwohner
- über 10 000 Einwohner
- über 2 000 Einwohner
- unter 2 000 Einwohner

- Hauptbahnen
- Nebenbahnen
- Zonenbahnen
- Straßen

- Autobahnen
- Autobahnen in Bau
- Straßen

Donau
Rhein
Alpen
Tirol
Vorarlberg
Bayerische Alpen
Schwarzwald