

| | | |
|-------------------------------------|---|--|
| Bezeichnung: | Vorarlberger Bergkäse – g.U. | |
| Nationales Aktenzeichen: | HA 4/2007 (urspr. Zl. 1192-GR/95) | |
| EG-Aktenzeichen: | G/AT/01419/95/07/03 | |
| Antragstellende Vereinigung: | Vorarlberger Sennenverband A-6900 Bregenz, Montfortstraße 9-11 Tel.: 0043-5574-42044-28 Fax: 0043-5574-47107 mail: Othmar.bereuter@lk-vbg.at | |
| Vertreter/Kontaktperson: | Othmar Bereuter | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO(EG) Nr. 1065/97, L 156/5/97 v. 13.6.1997 Geändert durch: --- | |

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„VORARLBERGER BERGKÄSE“

EG-Nr.: G/AT/01419/95/07/03

g.g.A. g.U.

1. NAME [DER G.G.A. ODER DER G.U.]

Vorarlberger Bergkäse

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3 Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Käse aus naturbelassener (nicht thermisierter, pasteurisierter oder zentrifugalentkeimter) Rohmilch (Kuhmilch) mit ca 50% F.i.T. Der Käse hat eine geschmierte bis angetrocknete braungelbe bis braune körnige Rinde. Die Laibe haben ein Gewicht von 8 bis 35 kg und eine Järbhöhe von 10 bis 12 cm. Die ca. erbsengroße runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb. Der Geschmack ist würzig bis pikant.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Der „Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger“ entsprechende, hartkäsereitaugliche Alm- oder Talmilch aus dem Bundesland Vorarlberg, die vom Erzeugungsbetrieb täglich mindestens einmal an die Käserei geliefert und dort unmittelbar verarbeitet wird. Es wird nur natürliches Lab verwendet.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Silofreie Fütterung.

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Käse sind mit dem Erzeugungsdatum (Tag der Käsung), der Betriebsnummer und dem Genusstauglichkeitskennzeichen (als Kaseinmarke auf den Käse gepresst bzw. auf das Verpackungsmaterial gedruckt) versehen. Die Kennzeichnung ist unverwischbar und gut lesbar, entweder auf dem ganzen Käse oder bei Teilstücken auf der Verpackung angebracht. Beim Verkauf durch professionelle Vermarkter ist

auf der Verpackung das Genusstauglichkeitskennzeichen des Vermarkters und der Wortlaut „Vorarlberger Bergkäse“ anzubringen. Die Führung von Eigenmarken ist erlaubt, sofern sie den Erwerber nicht täuschen.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Erzeugungsgebiet des Käses sind die Vorarlberger Regionen Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) und Rheintal.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Alpine Vegetation; bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgbare Käseproduktion.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Durch die strengen Kriterien unterliegende Milcherzeugung, die traditionell handwerkliche Käseherstellung durch geschultes Personal und den Einsatz von speziellen betriebseigenen Molkenkulturen entsteht ein Produkt mit besonderem Geschmack und langer Haltbarkeit.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die charakteristischen Eigenschaften des Vorarlberger Bergkäse sind auf die zur Herstellung verwendete Milch, deren Inhaltsstoffe und Geschmack bzw. Konsistenz durch die Vorarlberger Alpenflora maßgeblich beeinflusst werden, und auf die klimatischen und menschlichen (traditionelle handwerkliche Herstellung) Bedingungen des Herstellungsprozesses zurückzuführen. Durch die kleinstrukturierten Betriebe blieb die handwerkliche Produktion und traditionelle Pflege der Käse bis heute erhalten. Daraus resultiert die besondere Qualität und lange Haltbarkeit des Vorarlberger Bergkäses.

HINWEIS AUF DIE VERÖFFENTLICHUNG DER SPEZIFIKATION (Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

http://www.patentamt.at/Home/Markenschutz/Herkunftsangaben/Formulare/HA4_07_sp_VorarlbergerBergkaese_1.pdf

VERORDNUNG (EG) Nr. 1065/97 DER KOMMISSION

vom 12. Juni 1997

zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission zur Eintragung geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 535/97⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 17 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für bestimmte Bezeichnungen, die von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 mitgeteilt wurden, sind ergänzende Angaben angefordert worden, um zu gewährleisten, daß diese Bezeichnungen mit den Artikeln 2 und 4 der genannten Verordnung übereinstimmen. Die Prüfung dieser ergänzenden Angaben hat ergeben, daß die betreffenden Bezeichnungen den genannten Artikeln entsprechen. Daher ist es notwendig, sie nunmehr einzutragen und dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 123/97⁽⁴⁾, hinzuzufügen.

Nach dem Beitritt der drei neuen Mitgliedstaaten beginnt die in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 vorgesehene Frist von sechs Monaten mit dem Tag ihres Beitritts. Bestimmte der von diesen Mitgliedstaaten mitgeteilten Bezeichnungen entsprechen den Artikeln 2 und 4 der genannten Verordnung und sind deshalb einzutragen.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 12. Juni 1997

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

Die Bezeichnung „Speck dell'Alto Adige“ betrifft ein zweisprachiges geographisches Grenzgebiet. Da unter diesen Umständen Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 anwendbar ist, haben sich die beteiligten Mitgliedstaaten konsultiert und sind zu einer Einigung gelangt. Demzufolge ist diese bereits in italienischer Sprache eingetragene Bezeichnung nunmehr auch in deutscher Sprache einzutragen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 wird durch die Bezeichnungen im Anhang der vorliegenden Verordnung ergänzt.

Artikel 2

Die Bezeichnung „Speck dell'Alto Adige“ wird in deutscher Sprache wie folgt eingetragen: „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 208 vom 24. 7. 1992, S. 1.
⁽²⁾ ABl. Nr. L 83 vom 25. 3. 1997, S. 3.
⁽³⁾ ABl. Nr. L 148 vom 21. 6. 1996, S. 1.
⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 22 vom 24. 1. 1997, S. 19.

ANHANG

A) UNTER ANHANG II DES VERTRAGS FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG BESTIMMT SIND

Fleischerzeugnisse

ITALIEN

„— Prosciutto di Norcia (GGA)*.

ÖSTERREICH

„— Tiroler Speck (GGA)*.

Käse

ÖSTERREICH

„— Tiroler Bergkäse (GUB),
— Vorarlberger Alpkäse (GUB),
— Vorarlberger Bergkäse (GUB)*.

NIEDERLANDE

„— Boeren-Leidse met sleutels (GUB)⁽¹⁾*.

Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter)

FRANKREICH

„— Miel de Sapin des Vosges (GUB)*.

Olivenöl

GRIECHENLAND

„— Καλαμάτα (Kalamata) (GUB),
— Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης (Kolymvari Hanion Kritis) (GUB)⁽²⁾⁽³⁾*.

ITALIEN

„— Bruzio (GUB),
— Cilento (GUB),
— Colline Salernitane (GUB),
— Penisola Sorrentina (GUB)*.

Obst, Gemüse und Getreide

GRIECHENLAND

„— Äpfel
Μήλα Ντελίσσιους Πιλαφά Τριπόλεως (Mila Delicious Pilafa de Tripoli) (GUB)*.

FRANKREICH

„— Lentille verte du Puy (GUB)*.

ITALIEN

„— Lenticchia di Castelluccio di Norcia (GGA)*.

ÖSTERREICH

„— Waldviertler Graumohn (GUB)*.

⁽¹⁾ Der Schutz des Namens „Leidse“ ist nicht beantragt.

⁽²⁾ Der Schutz des Namens „Χανίων“ (Hanion) ist nicht beantragt.

⁽³⁾ Der Schutz des Namens „Κρήτης“ (Kritis) ist nicht beantragt.

n/1573/97

VERORDNUNG (EWG) NR.2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art.5 () Art.17 (X)
 g.U.(X) g.g.A.()

Nationales Aktenzeichen: 1192-GR/95

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

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

Telefon: 0222/53424-0 Fax: 0222/53424-520

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Bezeichnung: Vorarlberger Sennerverband

b) Anschrift: A-6900 Bregenz, Montfortstraße 9 - 11.

Tel.: +43/5574/42044-28; Fax: +43/5574/47107

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

Interessensvertretung

3. Name des Erzeugnisses: " Vorarlberger Bergkäse g.U."

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

Hartkäse aus roher Kuhmilch

5. Beschreibung des Spezifikation:

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) Name: vgl. 3

b) Beschreibung:

Vorarlberger Bergkäse wird aus naturbelassener Rohmilch (Kuhmilch) mit ca. 50% F.i.T. hergestellt und hat eine geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde. Die Laibe haben ein Gewicht von 8 bis 35 kg und eine Järbhöhe von 10 bis 12 cm. Die ca. erbsengroße runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb. Der Geschmack ist würzig bis pikant. Als Grundstoff dient hartkäse- taugliche Alm- oder Talmilch aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung. Es wird nur natürliches Lab verwendet.

c) Geographisches Gebiet:

Vorarlberger Bergkäse wird ausschließlich von Erzeugern bzw. Verarbeitern sowie Landwirten in den Regionen Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) und Rheintal aus der in Vorarlberg gewonnenen Rohmilch hergestellt.

d) Ursprungsnachweis:

Im 14. Jahrhundert begann mit der verstärkten Besiedelung des Gebietes auch die Milchproduktion und in weiterer Folge die Käseerzeugung. Mitte des 18. Jhd. wurde in Vorarlberg bereits so viel Fettkäse -
 nicht mehr möglich war, diesen allein in Vorarlberg abzusetzen, sodaß er -
 professionell organisiert - vor allem nach Italien verkauft wurde. Im Jahr 1921 wurde durch die Vorarlberger Sennereien und Alpen eine Vermarktungsgenossenschaft gegründet, die bis zum heutigen Tag den Vorarlberger Bergkäse national und international vermarktet.

- 2 -

e) Herstellungsverfahren:

Vorarlberger Bergkäse ist ein typisch traditionell hergestelltes Produkt. Wesentlicher Bestandteil der Herstellung ist die Einhaltung strenger Kriterien bei der Milcherzeugung (Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger). Insbesondere gilt:

- es sind nur Betriebe mit extensiver Grünlandbewirtschaftung - ohne Silageproduktion und -fütterung - für die Milchanlieferung zugelassen, bzw. nur Milch aus solchen Betrieben darf zur Herstellung des Vorarlberger Bergkäses verwendet werden;
- die Milch wird täglich mindestens einmal an die Käserei angeliefert und dort unmittelbar verarbeitet (kein Weitertransport von einer Käserei zur anderen)

Eigentliche Herstellung:

- Die angelieferte Rohmilch (nicht thermisiert, nicht pasteurisiert oder zentrifugalentkeimt) wird teilweise entrahmt (auf einen Fetthalt von ca. 3,3 %),
- mit Kälbermagenlab und einer betriebseigenen Molken- bzw. Milchsäurekultur dickgelegt (wobei für die Beurteilung und Züchtung dieser Kultur die Erfahrung des Käasers entscheidend ist). Durch den Einsatz von Molkenkulturen unterscheidet sich der Vorarlberger Bergkäse gravierend von anderen ähnlichen Produkten.
- Der Käsebruch wird sodann auf ca. 51 bis 52,5° C erwärmt und gepreßt.
- Anschließend gelangen die Käselaike für 2-3 Tage in ein Salzbad (Kochsalzgehalt ca. 20 %) und werden sodann bei einer Temperatur zwischen 12 und 15 ° C und einer relativen Feuchtigkeit zwischen 90 bis 95 % in Kellern gereift. Hierbei werden die Laibe zur typischen Rindenausbildung und Geschmacksentwicklung regelmäßig mit Salzwasser behandelt (d.h. zweimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet bzw. abgerieben (Kochsalzgehalt ca. 20 %, pH-Wert bei 5,25).
- Konsumreif ist der Vorarlberger Bergkäse frühestens im Alter von 3 bis 6 Monaten (je nach Reifegrad können seine Eigenschaften etwas variieren: kleine Gläserrisse im Teig (0,5 - 1 cm), geringere Lochung, ausgeprägter Geschmack)

Durch die ständige Eigenkontrolle und Qualitätssicherung der Betriebe ist der hohe Qualitätsstandard der Rohmilch und der Produktion des Vorarlberger Bergkäses gewährleistet. Die Einhaltung der Qualitätssicherung wird durch den "Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg" kontrolliert. Gesetzlich vorgesehen sind Kontrollen betreffend Betriebs- und Personalhygiene und Tiergesundheit.

f) Zusammenhang:

Die charakteristischen Eigenschaften des Vorarlberger Bergkäses sind auf die zur Herstellung verwendete Milch, deren Inhaltsstoffe und Geschmack bzw. Konsistenz durch die Vorarlberger Alpenflora maßgeblich beeinflusst werden, und auf die klimatischen und menschlichen (traditionelle handwerkliche Herstellung) Bedingungen des Herstellungsprozesses zurückzuführen. Durch die kleinstrukturierten Betriebe blieb die handwerkliche Produktion und traditionelle Pflege der Käse bis heute erhalten. Daraus resultiert die besondere Qualität und lange Haltbarkeit des Vorarlberger Bergkäses. Die Produktion dieses Käses bildet einen wesentlichen Beitrag zur Existenzsicherung landwirtschaftlicher Familien-

- 3 -

betriebe in Vorarlberg. Darüberhinaus ist Vorarlberger Bergkäse als typisch Vorarlberger Spezialität aus der Regionalküche nicht wegzudenken. Zwanzig Prozent der Gesamtkäseproduktion Vorarlbergs entfallen auf Bergkäse.

g) Kontrolleinrichtung:

Name: Der Landeshauptmann von Vorarlberg

Anschrift: A-6900 Bregenz, Landhaus

h) Etikettierung:

Die Käse sind mit dem Erzeugungsdatum (Tag der Käsung), der Betriebsnummer und dem Genußtauglichkeitskennzeichen (als Kaseinmarke auf den Käse gepreßt bzw. auf das Verpackungsmaterial gedruckt), welches von der vom Landeshauptmann beauftragten Kontrollbehörde (=Veterinärbehörde in Bregenz) vergeben wird, versehen. Die Kennzeichnung ist unverwischbar und gut lesbar, entweder auf dem ganzen Käse oder bei Teilstücken auf der Verpackung angebracht. Beim Verkauf durch professionelle Vermarkter ist auf der Verpackung das Genußtauglichkeitskennzeichen des Vermarkters und der Wortlaut „Vorarlberger Bergkäse“ anzubringen. Die Führung von Eigenmarken ist erlaubt, sofern sie den Erwerber nicht täuschen.

i) etwaige einzelstaatliche Anforderungen:

Die für die Herstellung von "Vorarlberger Bergkäse g.U." maßgeblichen gesetzlichen Regelungen sind im Codex Alimentarius Austriacus, III. Auflage, Kap. B 32 Abs. 3 "Milch- und Milchprodukte, Abschnitt Hartkäse" enthalten. Milchhygieneverordnung (§ 7) 1993.

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EWG-Nr.: G/AT/01454/95/0703

Datum des Dossiereingangs: 2.1.97

Vorarlberger Sennenverband
Montfortstraße 9-11
6900 Bregenz

Betrifft: Ergänzungen zum Antrag auf die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
für den „Vorarlberger Bergkäse“

Schreiben des Bundesministeriums für wirtschaftliche Angelegenheiten vom
3.5.1996, Zahl: 941-GR/96, Beilage 2
Aktenzahl des Antrages für den „Vorarlberger Bergkäse“ 1192-GR/95

Der Antrag bezieht sich auf die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) für den
„Vorarlberger Bergkäse“.

Ergänzungen der Beilage 2:

1) Zu ad 2

Ansprechpartner: Vorarlberger Sennenverband, Montfortstraße 9-11, 6900 Bregenz,
, Telefon 05574-42044-28, Fax 05574-47107

Kontaktperson: Herr Bereuter Othmar, Telefon 05574-42044-28

2) Zu ad 5b

Die strikte Einhaltung der Fütterungsbestimmungen (Beilage), die kleinstrukturierten Sennereibetriebe, die sorgfältige händische Reifung und Pflege des Vorarlberger Bergkäses, die traditionelle Verarbeitung von silofreier und naturbelassener Rohmilch und die handwerkliche Fertigkeit des Sennenpersonals sind sicherlich die markantesten Unterscheidungsmerkmale.

Es sind nur Betriebe mit reiner extensiver Grünlandbewirtschaftung - ohne Silageproduktion und Silageverfütterung - für die Milchanlieferung zugelassen. Sogenannte Mischbetriebe (Betriebe, die Jungvieh mit Silage (Gärfutter) füttern), dürfen keine Milch an die Sennerei liefern. Die Milch wird täglich mindestes einmal an die Sennerei angeliefert und dort unmittelbar verarbeitet.

Durch die kleinstrukturierten Betriebe bleibt die handwerkliche Produktion und die händische Pflege erhalten. Daraus resultiert auch die besondere Qualität und die lange Haltbarkeit des Vorarlberger Bergkäses.

3) Zu ad 5c

Eine entsprechende Vorarlberg- und Österreichkarte liegt bei.

Zu ad 5d

Durch die Einwanderer der Walser im 14. Jahrhundert (aus dem Kanton Wallis in der Schweiz) kam es zur Besiedelung der Bergregionen in Vorarlberg. Besonders der hintere Bregenzerwald und die nach den Walsern benannten Täler des kleinen und großen Walsertales wurden durch diese besiedelt und bewirtschaftet. Durch diese Besiedelung begann verstärkt die Milchproduktion und somit auch die Milchverarbeitung zu Käse. Die milchwirtschaftliche Produktion beschränkte sich bis etwa zum 16. - 17. Jahrhundert vor allem für die Eigenversorgung auf die Butter-, Topfen- und Magerkäseproduktion. Später wurde durch die Alpkäser, die vor allem aus der Schweiz nach Vorarlberg kamen, zunehmend mehr das Fettsennen auf den Alpen betrieben, welches sich im 18. Jahrhundert vor allem in den zahlreichen Talsennereien des Bregenzerwaldes entwickelte. Mitte des 18. Jahrhunderts wurde bereits so viel Fettkäse - Käse nach Emmentaler Art und Vorarlberger Bergkäse produziert, daß es nicht mehr möglich war den gesamten Käse in Vorarlberg abzusetzen.

Die Gebrüder Moosbrugger aus dem hinteren Bregenzerwald, verkauften zur damaligen Zeit - professionell organisiert - den Käse vor allem nach Italien. Im Jahre 1921 wurde durch die Vorarlberger Sennereien und die Alpen die Vermarktungsgenossenschaft (ALMA) gegründet, die bis zum heutigen Tag den Vorarlberger Bergkäse national und international unter diesem Namen vermarktet. Als privater Vermarkter von Vorarlberger Bergkäse ist die Firma Rupp zu nennen.

Vorarlberg verfügt heute noch über 20 Bergkäsebetriebe mit einer Jahresmilchanlieferung von ca. 130.000 bis 1.100.000 Kilogramm.

Zusätzlich produzieren derzeit 9 Sennereien neben Emmentaler auch in geringen Mengen den Vorarlberger Bergkäse.

Die Gesamte Vorarlberger Bergkäseproduktion beträgt ca. 1.200 Tonnen pro Jahr.

Der Vorarlberger Bergkäse kann über die Vermarkter (ALMA und RUPP) höherpreisig vermarktet werden. Es ist somit möglich, dem Milcherzeuger und somit den landwirtschaftlichen Familienbetrieben die Existenz und das bäuerliche Einkommen zu sichern.

Zwanzig Prozent der Gesamtkäseproduktion entfallen auf den Vorarlberger Bergkäse.

Literaturverzeichnis über die geschichtliche Käseentwicklung:

- 1) Besiedelungsgeschichte von Josef Fetz, Eigenverlag, Seite 41
- 2) Handbuch der Käse: MAIR-WALDBURG, Volkswirtschaftlicher Verlag 1974
- 3) Beiträge zur Geschichte, Technik und Statistik der Käserei 1869, von Dr. Hornig, Druck und Verlag von Carl Gerolds Sohn
- 4) Bregenzerwälder Sennerei- und Appenzellerwanderung, von Dr. Benedikt Bilgeri (1949), Jahrbuch Vorarlberger Landesmuseumsvereine

- 5) Vom Käsehandel der Bregenzerwälder in Vorarlberg, Volksblatt 1993, 12,2, S. 4-6
- 6) Die Käsegrafen, Begleitheft zur Ausstellung „Die Käsegrafen“
- 7) Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848-1998 3. Band, Commissionsverlag Moritz Perles Wien 1899; Die Milchwirtschaft in Österreich 1848 bis 1898, Dr. Willibald Winkler

Zu ad 5f

In Vorarlberg wird eine reine landwirtschaftliche Grünlandbewirtschaftung betrieben. Die Milcherzeugerbetriebe, die Milch an eine Sennerei liefern, unterliegen dem strikten Silagefütterungs- und Silageproduktionsverbot (keine Gärfuttermittel).

Nur durch das Silageverbot ist eine qualitativ hochwertige Vorarlberger Bergkäseproduktion möglich.

Bei der Vorarlberger Bergkäseproduktion wird ausschließlich mit Kälbermagenlab und einer betriebseigenen Molkenkultur bzw. Milchsäurekultur die Milch dickgelegt. Bei der Beurteilung und Züchtung der Molkenkultur kommt es auf das Fingerspitzengefühl und die Erfahrung des Käasers maßgeblich an. Durch den Einsatz der Molkenkultur unterscheidet sich der Vorarlberger Bergkäse von anderen ähnlichen Produkten gravierend.

Durch die ständige Eigenkontrolle und Qualitätssicherung der Betriebe ist der hohe Qualitätsstandard der Rohmilch und der Produktion des Vorarlberger Bergkäses gewährleistet. Die Einhaltung der Qualitätssicherung wird durch den „Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg“, kontrolliert.

Der Vorarlberger Bergkäse wird sehr stark in die regionale Küche integriert. Er gilt als Spezialität und findet sich außerdem in verschiedenen Variationen von Zubereitungen. Der Vorarlberger Bergkäse ist in Österreich ein Herkunfts- bzw. ein Qualitätsbegriff.

Durch die Erhaltung der kleinen örtlichen Sennereien wird das Kulturgut erhalten und dem erholungssuchenden Gast die herkömmliche, traditionelle Landwirtschaft und Käseproduktion vermittelt.

Durch die bessere Wertschöpfung aus dem Verkaufserlös des Vorarlberger Bergkäses können die für die Regionen typischen bäuerlichen Kleinbetriebe erhalten und deren Einkommenssituation verbessert werden.

Zu ad 5h

Die Käse sind mit dem Erzeugungsdatum (Tag der Käsung), der Betriebsnummer und dem Genußtauglichkeitskennzeichen versehen. Die Kennzeichnung ist unverschlüsselt und nicht entfernbar auf dem Käselaiab angebracht.

Das Genußtauglichkeitskennzeichen wird durch die vom Landeshauptmann beauftragte Kontrollbehörde vergeben. In diesem Zusammenhang erhält der Betrieb auch eine entsprechende Betriebsnummer. Das Genußtauglichkeitskennzeichen wird als Kaseinmarke auf den Käse gepreßt. Auf dem Verpackungsmaterial ist das Genußtauglichkeitskennzeichen

aufgedruckt. Die Kennzeichnung ist unverwischbar und gut lesbar entweder auf dem ganzen Käse oder bei Teilstücken auf der Verpackung angebracht.

Beim Verkauf vom Vorarlberger Bergkäse durch die Vermarkter (ALMA, RUPP oder sonstige), ist auf der Verpackungseinheit das Genußtauglichkeitskennzeichen des Vermarktlers und der Wortlaut „Vorarlberger Bergkäse“ angebracht.

Es ist somit gewährleistet, daß der Vorarlberger Bergkäse für jeden Konsument eindeutig identifizierbar ist.

Zu den Ergänzenden Anmerkungen:

Grundsätzlich konnte der Vorarlberger Sennenverband mit der Firma Alma und dem Alpwirtschaftsverein eine Einigung bezüglich der Antragstellung erreichen.

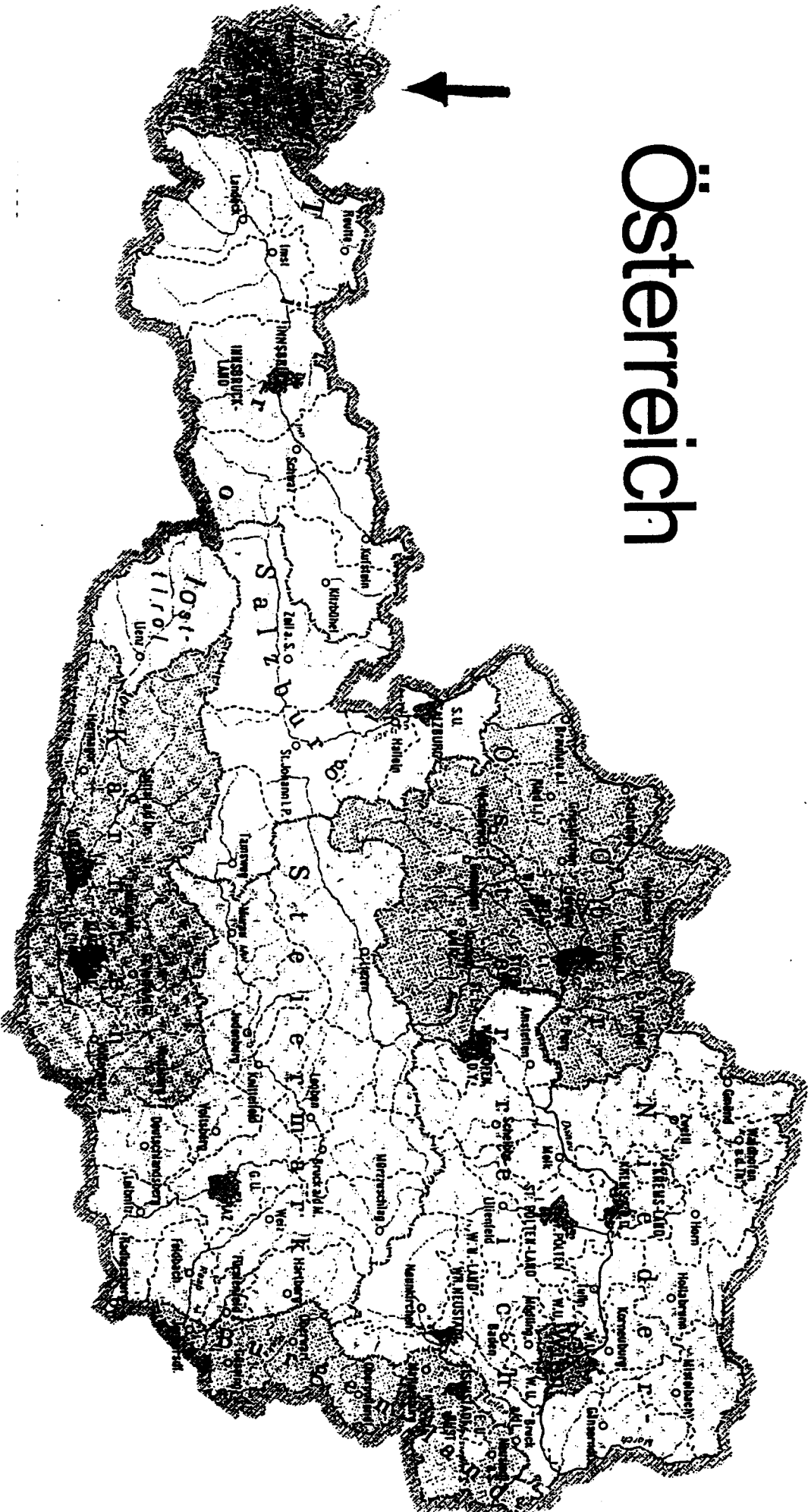
Die Firma Alma zieht ihre beiden gestellten Anträge (Original Vorarlberger Bergkäse und Original Vorarlberger Alpkäse) zugunsten des Alpwirtschaftsvereins und des Vorarlberger Sennenverbandes zurück.

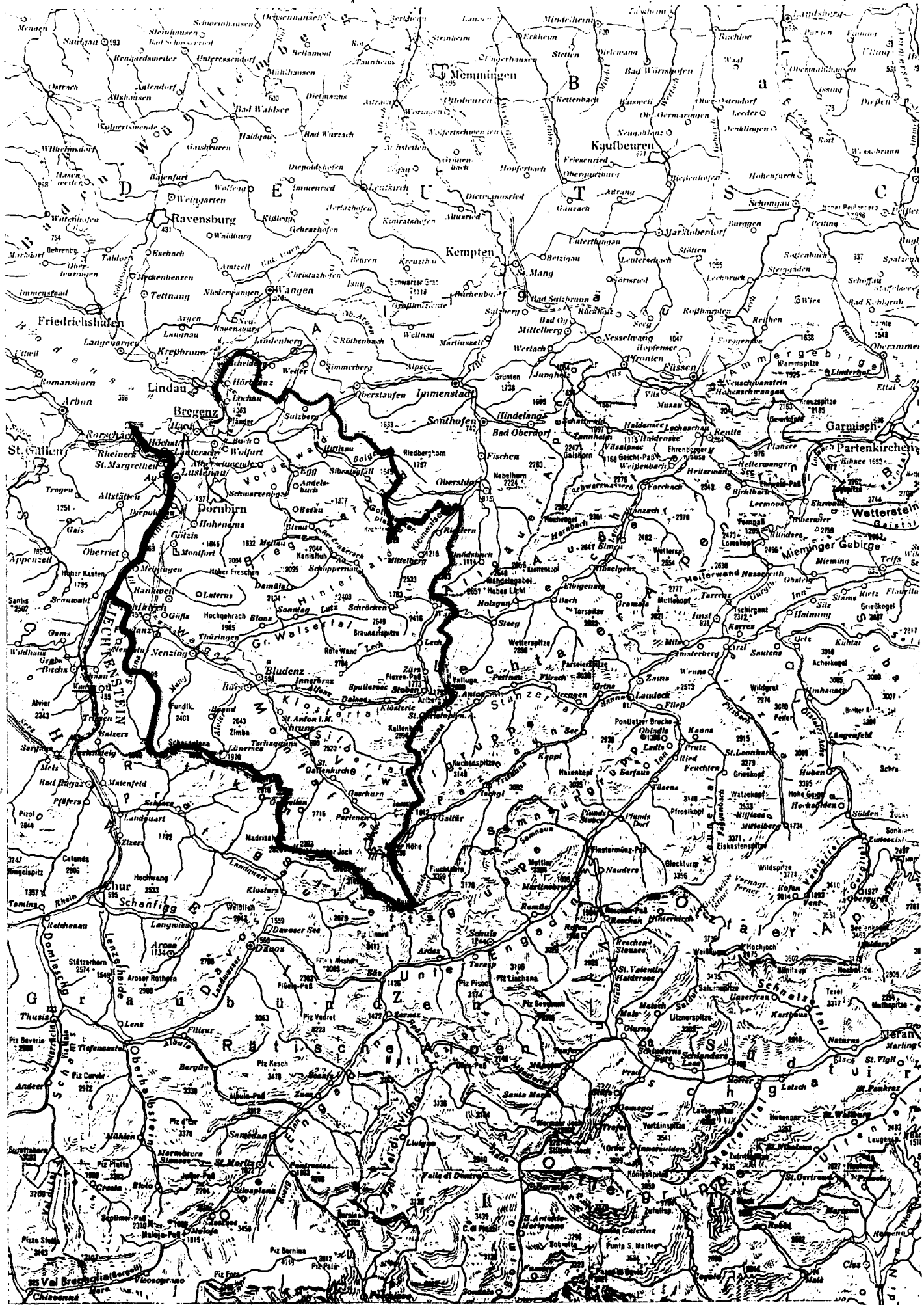
Ebenfalls hat die Vorarlberg-Milch ihren Antrag „Rheintaler Bergkäse“ zugunsten des Vorarlberger Sennenverbandes zurückgezogen.

Produktspezifische Unterschiede zum Vorarlberger Alpkäse sind:

- die Futterbasis sind Heu, Gras und Getreide
- die Tiere werden in Talbetrieben gehalten
- es wird Milch von mehreren Milchlieferanten verarbeitet
- im Talbetrieb wird die Milch in Wannen oder Kupferkessel bis zur Verarbeitung gereift und gelagert
- die Größe und das Gewicht der Käse ist einheitlich
- die Reifung der Käse erfolgt in Reifungskellern, die kühl- und beheizbar sind
- die Milchentrahmung erfolgt mittels Zentrifuge
- das Bruchschneiden erfolgt von Hand oder mechanisch

Österreich





Maßstab 1:750 000

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

- Hauptbahnen
- Nebenbahnen
- Zahnradbahnen
- Seilbahnen

- Autobahnen
- Autobahnen in Bau
- Straßen

Denise
New
palla
Mezzanone

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 1 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |

1. Ziel

Das Ziel der Qualitätsrichtlinie für den Milcherzeuger besteht darin, einerseits die vom Gesetzgeber geforderten Qualitätsstandards umzusetzen und andererseits durch eine glaubhafte, dokumentierte Kontrolle dem Konsument, die Qualität und Herkunft des Rohstoffes transparent zu machen.

2. Geltungsbereich

Die Qualitätsrichtlinie hat für alle Milcherzeuger, die Milch oder Produkte an Abnehmer liefern und Mitglied des QMV sind, Gültigkeit.

3. Begriffe

| | |
|-----|---|
| BVB | = Be- und Verarbeitungsbetrieb |
| QMV | = Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg |
| R+D | = Reinigungs- und Desinfektionsmittel |
| LWK | = Landwirtschaftskammer |
| EGD | = Eutergesundheitsdienst |

4. Beschreibung

In der Qualitätsrichtlinie werden sämtliche Abläufe und Anforderungen des Milcherzeugers geregelt und beschrieben.

~~Fütterungsbestimmungen allgemein~~
Die zur Verfütterung vorgesehenen Futtermittel müssen von der Qualität und Beschaffenheit für die Tierernährung geeignet sein.

- Grundsätzlich dürfen nur Futtermittel zur Verfütterung gelangen, die den jeweiligen Anforderungen des Abnehmers entsprechen und in der Verarbeitung der Milch zu Milcherzeugnissen zu keiner Qualitätsbeeinträchtigung führen.
- Die Futtergewinnung (Gras, Rauhfutter, Dürrfutter, Trockengras sowie Rüben, Kartoffeln) haben so zu erfolgen, daß eine Verschmutzung möglichst ausgeschlossen wird.
- Die Futtermittel dürfen die Qualität der Milch nicht nachteilig beeinflussen.
- Die Erntegerätschaften sind dem Zweck entsprechend sauber zu halten.

Lagerung der Futtermittel

- Die Lagerung der Futtermittel hat so zu erfolgen, daß eine nachteilige Beeinflussung durch Verschimmelung oder Schädlingsbefall ausgeschlossen werden kann.
- Die Entnahme von Silage zur Verfütterung ist so einzuteilen, daß eine Nachgärung sowohl auf der Entnahmefläche als auch im bereitgestellten Futter vermieden wird.

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 2 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |

4.2. Fütterungsbestimmungen für das Molkereigebiet

Grundsätzlich dürfen im Molkereigebiet sämtliche in der Hartkäseerei nicht erlaubten Futtermittel an Milchkühe verfüttert werden.

Nicht zur Verfütterung gelangen dürfen Blut- oder Tiermehl sowie verdorbene, verschimmelte, verschmutzte, unzureichend vergorene oder mit Schädlingen befallene Futtermittel.

4.3. Rohmilchhartkäseproduktion

Durch die Festlegung der Fütterungsbestimmungen wird gewährleistet, daß die Rohmilchhartkäseproduktion von Emmentaler und Vorarlberger Bergkäse möglich ist.

4.4. Düngung

- a) Kein Wirtschaftsdünger aus Intensivtierhaltung
- b) Kein Klärschlamm und keine Klärschlammprodukte
- c) Kein Biokompost
- d) Mindestwartezeit zwischen Düngung und Nutzung mindestens 3 Wochen
- e) Keine Ausbringung von Wirtschaftsdünger auf nachgewachsenes Futter

4.5. Pflanzenschutzmittel

- a) Pflanzenbehandlungsmittel dürfen nur verwendet werden, wenn es sich um anerkannt zugelassene Pflanzenschutzmittel handelt; Etikettentexte und Anwendungsvorschriften sind zu beachten.
- b) Nach der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln muß vor einer neuerlichen Nutzung die Mindestwartezeit von 3 Wochen eingehalten werden.

4.6. Im Hartkäsereigebiet zugelassene Futtermittel

- a) Grundfutter
 - i) Heu, Grummert, Gras, Klee gras und nachfolgende Schnitte; bei Grünverfütterung darf keine Erwärmung stattfinden
- b) Beifutter
 - i) Rotklee, Luzerne bis maximal 15 kg/Tag, Grünfutter bis maximal 3 kg/Tag und Kuh; Luzerne und Maispellets bis insgesamt maximal 5 kg je Kuh und Tag; bei Grünverfütterung darf keine Erwärmung stattfinden
 - ii) Möhren und Futterrüben bis maximal 15 kg; das Futter muß frei von Erdresten und Faulstellen sein
- c) Kraffutter
 - i) Weizen, Gerste und Hafer, geschrotet, gequetscht oder gemahlen und deren Kleie in trockenem Zustand, ohne chemische Behandlung gegen Lagerschädlinge;

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 3 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |

- ii) Extraktionsschrote und Expeller von Soja und Sonnenblumenkernen und Raps (00-Sorten)
- d) Futtermittelmischungen
 - i) Aus Trockenfutter mit maximal 15% Körnermais, mit insgesamt 15% Extraktionsschrot bzw. Expeller und insgesamt maximal 50% Futtererbse und Pferdebohne.
- e) Handelsfuttermischungen
 - i) Handelsfuttermischungen müssen den Hinweis enthalten "hartkäseitaugliches Milchviehfutter"
Grünsirupanteil bzw. Melasse darf maximal 3% betragen ohne Nichtproteinstickstoffverbindungen (NPN)
- f) Mineralstoffmischungen
 - i) Mineralstoffmischungen mit einem maximalen Melasseanteil von 10%, Viehsalz, kohlensaurer bzw. phosphorsaurer Futterkalk und nach dem Futtermittelgesetz gelassene Vitamienmischungen

4.7. ~~Im Hartkäsegebiet verbotene Futtermittel~~

- a) Gärfuttermittel
 - i) Eine Verfütterung von Silage, Rückstände aus Brauereien, Rückstände aus Zuckerfabrikationen ist am gesamten Hof nicht gestattet; derartige Futtermittel dürfen auch nicht am Hof produziert, bearbeitet und gelagert werden;
 - ii) alle verdorbenen Futtermittel, auch Grünfutter, welches sich nach längerer Zwischenlagerung erwärmt hat und in Gärung übergegangen ist
 - iii) Kartoffeln in jeglicher Form
 - iv) Mais, Roggen und deren Mehle
 - v) alle Futtermittel tierischem Ursprungs; wie Fleisch-, Fisch und Blutmehl; Milch, Molke und Milchpulver; Harnstoffe
 - vi) alle Ölsamen, Ölkuchen, Extraktionsschrote und Expeller mit Ausnahme der in Pkt 4.5.a. beschriebenen Futtermittel
 - vii) Rückstände aus Brennerei, Mosterei; auch kein Fallobst
 - viii) alle Küchen-, Garten- und Obstabfälle sowie Rübenblätter und Kartoffelkraut

4.8. Tiergesundheit

- a) Die Tiergesundheit ist vom Milcherzeuger ständig aufmerksam zu beobachten und zu kontrollieren.
- b) Die Tiere dürfen nur aus tierseuchenfreien Beständen stammen.

4.9. Tierpflege, Tierhaltung

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 4 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |

- a) Die Tierhaltung hat der Tierhalteverordnung des Landes Vorarlberg und bei BIO-Betrieben zusätzlich den Richtlinien oder Verordnungen des ökologischen Landbaues zu entsprechen
- b) Sämtliche Tiere müssen identifizierbar sein (Ohrmarke oder gleichwertige Markierung).
- c) Die Tiere sind betriebshygienisch sauber und ordentlich zu halten.
- d) Kranke Tiere sind von anderen getrennt zu halten.
- e) Es ist eine angemessene Insektenbekämpfung durchzuführen; hier dürfen nur zugelassene Mittel zum Einsatz gelangen.

4.10. Tierzukauf

- a) Beim Tierzukauf sind die seuchenrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Die Tiere dürfen keine ansteckenden Krankheiten aufweisen, welche durch die Milch auf den Menschen übertragen werden können.
- b) Der Tierverkäufer hat den Tierkäufer über allfällige Wartefristen wegen Antibiotikaeinsatz und Verfütterung von Silage zu informieren. (Tierwechsel in das Silosperrgebiet)

4.11. Eutergesundheit

- a) Die Eutergesundheit ist in regelmäßigen Abständen mit dafür geeigneten Untersuchungsmethoden zu kontrollieren. (Schalmtest, Zellzahluntersuchung durch das Gebietslabor)
 - i) Schalmtest mindestens 1 mal pro Monat oder
 - ii) Zellzahluntersuchung (Zuchtverband 1 mal pro Monat).
- b) Aufzeichnungen
 - i) Eintragungen in das Stallbuch
 - ii) Eintragung in das Milchhygienedatenblatt
- c) Verwendung eines Vormelkbechers.

4.12. Behandlungen, Wartefristen

Milchkühe, deren Milch nicht zur Ablieferung geeignet ist, müssen entsprechend gekennzeichnet werden.

- a) Fehlerhafte Milch darf nicht in Verkehr gebracht werden.
- b) Milch von Kühen, welche Anzeichen einer auf den Menschen übertragbaren Krankheit aufweisen, darf nicht in den Verkehr gebracht werden.

Nicht zur Ablieferung gelangen darf:

- c) Milch sämtlicher Viertel von Kühen, die mit Tierarzneimitteln behandelt wurden, welche eine Sperrfrist für die Milchablieferung erfordern oder diese nachteilig beeinflussen (**Wartefrist mindestens 7 Tage**) (Sicherheitsprobe an das Labor).

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 5 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |

- d) Milch von offensichtlich entzündeten Eutervierteln, die im Schalmtest mit (++ oder +++) reagieren.
- e) Milch von Kühen, welche in den ersten 10 Tagen nach dem Abkalben gewonnen wird.
- f) Milch von Kühen, die weniger als 2 Liter Milch pro Tag geben.
- g) Milch die stark verschmutzt ist und für die vorgesehene Verarbeitung nicht geeignet ist.
- h) Das Vorgemelk.

4.13. Medikamente

- a) Für die Behandlung der Tiere dürfen nur anerkannte Tierarztneimittel eingesetzt werden (Tierarztneimittelliste).
- b) Die Behandlung der Tiere hat durch den Tierarzt oder auf deren Anweisung zu erfolgen.
- c) Behandelte Tiere sind entsprechend sichtbar zu kennzeichnen.
- d) Medikamente, soweit diese am Hof aufbewahrt werden müssen, haben in einem dafür geeignetem Ort, vor Kindern versperrt, zu erfolgen.

4.14. Personal- Betriebshygiene

- a) Betriebshygiene
 - i) Das betriebliche Umfeld hat den Vorschriften in der Tierhalterverordnung zu entsprechen.
 - ii) Vor dem Melkbeginn sind die Standplätze zu säubern.
- b) Personalhygiene
 - i) Vor Beginn der Melkarbeit sind die Hände zu waschen.
 - ii) Allfällige Schnitt- und Schürfwunden an den Händen sind vor dem Melkbeginn mit einem wasserfesten Verband abzudecken.
 - iii) Die für die Milchgewinnung und Milchbehandlung eingesetzten Personen haben eine saubere und zweckmäßige Arbeitskleidung zu tragen.
- c) Stark erkrankte Personen, welche an einer ansteckenden Krankheit leiden, dürfen nicht zur Milchgewinnung eingesetzt werden.

4.15. Melken

- a) Unmittelbar davor oder während dem Melken dürfen keine Arbeiten ausgeführt werden, welche die Milchqualität nachteilig beeinflussen; dies gilt insbesondere für Arbeiten mit Arzneimitteln.
- b) Die Gerätschaften für das Melken sind vorzubereiten und auf Restwasserfreiheit zu prüfen.
- c) Es dürfen nur saubere und für das Melken geeignete Geräte und Gerätschaften zum Einsatz gelangen.

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 6 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |

- d) Zu Beginn des Melkens ist die Milch der einzelnen Viertel mittels Vormelkbecher zu überprüfen. Das Vorgemelk darf nicht zur Ablieferung gelangen.
- e) Kranke Kühe bzw. mit Antibiotika behandelte Tiere sind am Schluß zu melken.
- f) Vor dem Melken sind die Euter entsprechend zu reinigen. Es dürfen nur Einwegmaterialien Verwendung finden (Euterpapier, sauberes Stroh, Holzwolle, feuchte Einwegeutertücher mit Desinfektionslösung sind zu empfehlen).
- g) Für die Zitzendesinfektion dürfen nur zugelassene Desinfektionsmittel zum Einsatz gelangen.

4.16. Milchgewinnung

- a) Die Milchgewinnung hat zügig mit den dafür vorgesehenen und geeigneten Hilfsmitteln durch die vorgesehenen Personen zu erfolgen.
- b) Die Milchgewinnung muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen, wodurch eine nachteilige Kontamination ausgeschlossen werden kann.

4.17. Reinigung und Desinfektion

- a) Die für die Milchgewinnung verwendeten Gerätschaften sind unmittelbar nach deren Gebrauch mit geeigneten Verfahren und Hilfsmitteln zu reinigen und im Bedarfsfall zu desinfizieren.
- b) Die Gerätschaften sind mit Trinkwasser vorzuspülen und nach erfolgter Anwendung von R+D-Mitteln mit Trinkwasser nachzuspülen.
- c) Es dürfen nur für die Milchwirtschaft zugelassene Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwendet werden.
- d) Die Reinigung hat nach den Vorgaben der Reinigungsmittelhersteller zu erfolgen.
- e) Zu beachten sind:
 - i) die Anwendungskonzentration
 - ii) die Anwendungstemperatur
 - iii) die Einwirkungszeit und Turbulenz
 - iv) sowie die Entsorgung und Lagerung der R+D-Mittel
- f) Nach erfolgter Reinigung und Desinfektion sind die Gerätschaften an einem dafür geeigneten Ort, der gut belüftbar ist, trocken bis zur erneuten Verwendung zu lagern.
- g) Die Rücklauftemperatur der Reinigungsmittellösung im Waschtrog oder Milchabscheider sollte monatlich mit einem Thermometer kontrolliert werden.

4.18. Kühlen, Lagern, Transport der Milch

- a) Unmittelbar nach der Gewinnung der Milch ist diese nach den Vorschriften der Abnehmer zu lagern und zu kühlen.

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 7 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |

- b) Die Milchlagerung erfolgt in der Regel in der Milchammer oder im eigenen Milchlagerraum (Übergangsmöglichkeiten bis 1.1.2003 sind möglich).
- c) Die Milchlagerung oder Kühlung erfolgt in zweckmäßigen Kannen, Kühl tanks oder Kühlwannen.
- d) **Milchkühlung:**
 - i) wenn die Milch innerhalb von 2 Stunden nach der Gewinnung an einen Abnehmer abgeliefert wird, muß die Milch nicht gekühlt werden (es kann aber sehrwohl abnehmerspezifische Regelungen geben).
 - ii) bei täglicher Milchablieferung muß die Milch auf mindestens 8°C gekühlt werden; Im Hartkäsegebiet ist bei täglicher Ablieferung eine Mindestkühltemperatur von 12°C einzuhalten.
 - iii) bei 2-tägiger Milchablieferung muß die Milch auf mindestens 6°C gekühlt werden.

4.19. Qualitätsanforderungen

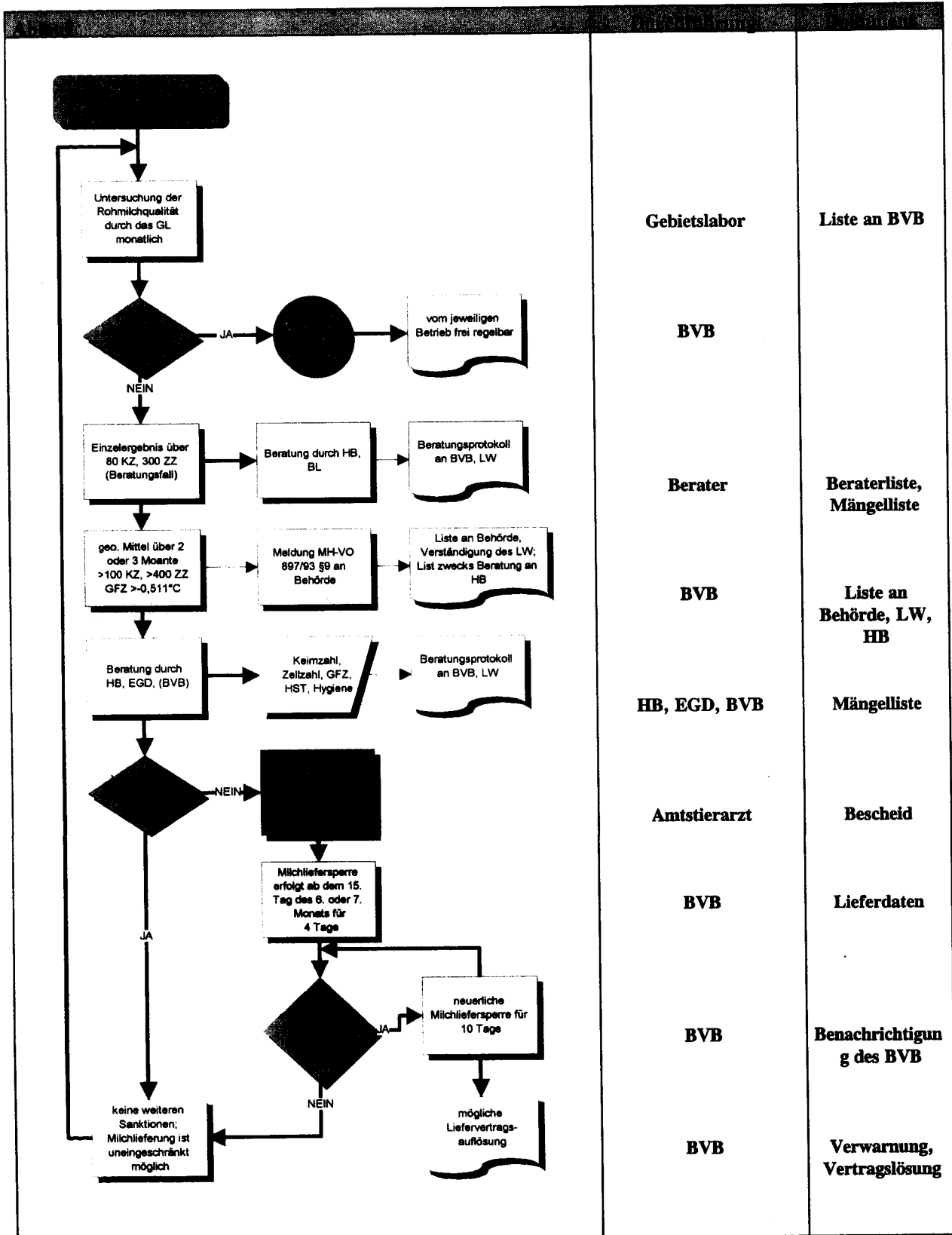
Der landesweite Grenzwert für die S-Klasse in Vorarlberg liegt bei der

- Keimzahl im Durchschnitt von mindestens zwei (2) Keimzahluntersuchungen je Monat < 80.000 Keime/ml und in der
- Zellzahl im Durchschnitt von mindestens zwei (2) Zellzahluntersuchungen je Monat < 300.000 Keime/ml

Der EU-Grenzwert für die amtliche Milchliefer sperre liegt im

- geometrischen Mittel über 2 Monate bei der Keimzahl > 100.000 Keimen/ml und im
- geometrischen Mittel über 3 Monate bei der Zellzahl > 400.000 Zellen/ml
- erfolgt ab dem Zeitpunkt der Verständigung an die zuständige Behörde innerhalb von 3 Monaten im geometrischen Mittel keine Qualitätsverbesserung unter die Grenzwerte von < 100.000 oder < 400.000, so wird ab dem 15. des 6. Monat bei der Keimzahl und im 7. Monat bei der Zellzahl, der Milchlieferant für 4 Tage von der Milchlieferung ausgesperrt. Wenn vom 1. Bis zum 15. des Aussperrungsmonates keine Qualitätsverbesserung eintritt, wird die Milchablieferung für neuerliche 10 Tage ausgesprochen.
- Der Abnehmerbetrieb hat die Möglichkeit, die Milch eines Milcherzeugers nach dem Vorliegen des Untersuchungsbefundes des Labors, bei der Überschreitung eines Einzelergebnisses oder der Durchschnittsergebnisse des Monates, bei der Keimzahl von > 600.000 oder bei der Zellzahl von > 750.000, für einen oder zwei Tage die Milch nicht mehr zu übernehmen.

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 8 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |



| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 9 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |

4.20. Bauliche Ausstattung

- a) Grundsätzlich hat die Reinigung und die Milchlagerung in entsprechenden Räumen zu erfolgen.
- b) Übergangslösungen sind bis zum 1.1.2003 für Milchkammern oder Milchlagerräume vorgesehen.
- c) Siehe Leitfaden für Milchammererstellung.

4.21. Trinkwasser

- a) Für die Reinigung der milchberührten Oberflächen bzw. zum Spülen ist Trinkwasser zu verwenden.

4.22. Schulung

- a) Die Milcherzeuger sind angehalten, in regelmäßigen Abständen bei verschiedenen Schulungsmaßnahmen des BVB und des QMV teilzunehmen.
- b) Durch die Information und Schulung soll der Eigenverantwortungsgrad und das Wissen der Milcherzeuger verbessert werden.

4.23. Dokumentation

- a) Der Milcherzeuger wird angehalten, das Milchhygienedatenblatt mit den monatlichen neuen Untersuchungswerten zu ergänzen.
- b) In diesem Datenblatt sind:
 - i) Keimzahl
 - ii) Zellzahl
 - iii) Hemmstoff
 - iv) Gefrierzahl
 - v) Harnstoff
 - vi) Temperatur
 - vii) und Melkanlagenprüfwerte einzutragen

5. Hinweise

QMV-Handbuch

Milchhygieneverordnung 897/93 in der geltenden Fassung

Qualitätssicherungshandbuch Milch

Milchgarantiemengenverordnung in der geltenden Fassung

Lieferordnung des Abnehmers

Liefervertrag des Abnehmers

| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| QMV | Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg | Freigabe: |
| Erstellt: 16.01.97 13:43 | | Seite: 10 von 10 |
| Geändert: 27.02.97 13:02 | Datei: QMV-Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger | Erstellt von: beo |

6. Dokumentation

Der Milcherzeuger bzw. die Berater (Hofberater, Tierarzt) haben die Eintragungen im Hygienedatenblatt in sauberer und gut lesbarer Art durchzuführen.

Muster des Hygienedatenblattes liegt der Anlage bei.

7. Änderungsdienst

Für den Änderungsdienst dieser Qualitätsrichtlinie ist der QM-Verein in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Stellen wie: Landwirtschaftskammer, Eutergesundheitsdienst, Kontrollbehörde und Abnehmervertreter, zuständig. Die Abänderung obliegt dem QMV.

8. Anlagen

Milchhygieneordner

Hygieneprotokoll

Aussperregelung laut Milchhygieneverordnung

Leitfaden für Milchammererstellung

Reinigungsmittelliste