

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Vorarlberger Bergkäse g.U.</b>	
Nationales Aktenzeichen:	HA 4/2007 (urspr. Zl. 1192-GR/95)	
EU-Aktenzeichen:	PDO-AT-1419	
Antragstellende Vereinigung:	Name: ARGE Milch Vorarlberg Anschrift: Montfortstraße 9, A-6900 Bregenz Tel.: +43 (5574) 400-350 Fax: +43 (5574) 400-600 E-Mail: <a href="mailto:fritz.metzler@lk-vbg.at">fritz.metzler@lk-vbg.at</a>	
Vertreter/Kontaktperson:	Fritz Metzler	
<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: Durchführungsverordnung (EU) 2023/1691, L 219/7/2023 vom 6.9.2023 (Text veröffentlicht: C 156/45 vom 3.5.2023)	Aktuelle Spezifikation  Aktuelles Einziges Dokument (ED)

## **EINZIGES DOKUMENT**

### **„Vorarlberger Bergkäse“**

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

#### **1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Vorarlberger Bergkäse“

#### **2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Österreich

#### **3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

##### **3.1 Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]**

Klasse 1.3. Käse

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

„Vorarlberger Bergkäse“ ist ein Hartkäse und wird aus silofreier, naturbelassener Alp- oder Tal-Rohmilch aus Rinderhaltung (Kuhmilch) hergestellt. Betriebe, die Jungvieh mit Silage (Gärfutter) füttern (sogenannte Mischbetriebe), dürfen keine Milch an die Sennerei liefern. Die Laibe haben ein Gewicht von 7 bis 40 kg, eine Järbhöhe von 8 bis 12 cm und sind mindestens 3 Monate gereift.

Der Käse besitzt eine geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Seine Farbe ist elfeneinfarbig bis hellgelb. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Kleine Gläserisse (0,5–1 cm) können im Teig entstehen. Der Geschmack ist würzig und mit zunehmendem Alter des Käses pikant.

##### **3.3 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Es darf nur Milch aus Betrieben mit Gründlandbewirtschaftung – ohne Silageproduktion und -fütterung – zur Herstellung des Vorarlberger Bergkäses verwendet werden.

Eine Zufütterung von Getreideschrot als Ausgleichs- und Ergänzungsfutter aus anderen Gebieten ist bis zu einem Ausmaß von 30 % der Trockenmasse auf Jahresbasis zulässig.

Der Getreideschrot kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet, welches sich durch Grünland und eine dünne Humusschicht auszeichnet, nicht besonders für den Ackerbau eignet. Dadurch wird fast kein Getreide oder ähnliches in der Region angebaut bzw. hergestellt, was einen Zukauf aus anderen Gebieten notwendig macht.

Der prozentuale Anteil an Futter, der aus dem geografischen Gebiet stammt, muss mindestens 70 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrot anderer Herkunft ist in Mengen von bis zu 30 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

### **3.4 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

Die Herstellung des Rohstoffes, die Verarbeitung und die Reifung haben im abgegrenzten Gebiet zu erfolgen.

### **3.5 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen**

—

### **3.6 Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen**

Die Käse sind mit einer Kaseinmarke, die mit einer fortlaufenden Nummer versehen ist, zu kennzeichnen. Die Verwaltung und Vergabe der fortlaufenden Nummer liegt bei der Antragstellenden Vereinigung.

## **4 Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Der „Vorarlberger Bergkäse“ wird, aus in Vorarlberg gewonnener Rohmilch, in folgenden Regionen im Bundesland Vorarlberg hergestellt: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau, und Rheintal.

## **5 Zusammenhang mit geografischem Gebiet**

Der „Vorarlberger Bergkäse“ ist ein seit vielen hundert Jahren im abgegrenzten Gebiet, im heutigen Bundesland Vorarlberg, produziertes und verzehrtes Produkt. Ursprünglich erfolgte die Käseproduktion über Jahrhunderte vorwiegend im Rahmen der Eigenversorgung und der regionalen Vermarktung.

Aus den regionalen Bedingungen wie der Höhenlage, des Klimas, der Flora und Fauna und der Kleinstrukturiertheit der Betriebe entwickelte sich Mitte des 18. Jahrhunderts das Fettkäsen mit seinen speziellen Techniken der Käseherstellung. Damit wurden eine längere Haltbarkeit und eine bessere Wertschöpfung erreicht.

Das sich im geografisch abgegrenzten Gebiet angesammelte fachliches Wissen und Können in Bezug auf die Produktionstechnik, Reifung, Fütterung der Tiere und der Milchverarbeitung wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Um 1890 wurde durch die Etablierung von Vereinen das Wissen stärker gebündelt und verbreitet. Diese Vereine wurden später durch die Genossenschaften abgelöst und bestehen bis zum heutigen Tag.

Durch eine gezielte Lagerung und Reifung der Milch wurden Milchsäurebakterien begünstigt, die die Eigenschaften des Käses in Bezug auf Haltbarkeit, Geruch und Geschmack merklich verbesserten. Traditionelle Milchsäurebakterien aus wilden Kulturen sind heute Grundlage der Stammkultur für die im Betrieb weitergezüchteten Betriebskulturen. Der Einsatz von Kälbermagenlab, der Schnittzeitpunkt und das Schneiden der Gallerte sowie die Bruchkorngröße, das Nachkäsen und das Brennen des Bruch/Molke-Gemisches unterliegen den besonderen Erfahrungen des Käasers um die Qualität von „Vorarlberger Bergkäse“ ausmachen. Diese Erkenntnisse und Fähigkeiten wurden weiterentwickelt und dienen bis heute als Grundlage für die Produktion von „Vorarlberger Bergkäse“.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergerbergkaese/>

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) unter Verwendung des folgenden Pfades: „Marken/Herkunftsangabe/Liste der Bezeichnungen

aus Österreich“. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

# SPEZIFIKATION

## „Vorarlberger Bergkäse“

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

### 1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats

Name: Österreichisches Patentamt,  
Anschrift: A-1200 Wien, Dresdner Strasse 87,  
Tel.: +43-1-53424-0,  
Fax.: +43-1-53424-535  
E-Mail: [herkunftsangaben@patentamt.at](mailto:herkunftsangaben@patentamt.at)

### 2. Vereinigung

Name: ARGE Milch Vorarlberg  
Anschrift: Montfortstraße 9, A-6900 Bregenz  
Kontakt: Fritz Metzler  
Tel.: +43 (5574) 400-350  
Fax: +43 (5574) 400-600  
E-Mail: [fritz.metzler@lk-vbg.at](mailto:fritz.metzler@lk-vbg.at)  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere (x) – Vermarkter

### 3. Name des Erzeugnisses

Vorarlberger Bergkäse g.U.

### 4. Beschreibung des Erzeugnisses

#### 4.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3 Käse

#### 4.2. Beschreibung

##### 4.2.1 Allgemein

Vorarlberger Bergkäse ist ein Hartkäse und wird aus silofreier, naturbelassener Alp- oder Tal-Rohmilch aus Rinderhaltung (Kuhmilch) hergestellt. Betriebe, die Jungvieh mit Silage (Gärfutter) füttern (sogenannte Mischbetriebe), dürfen keine Milch an die Sennerei liefern. Die Laibe haben ein Gewicht von 7 bis 40 kg, eine Järbhöhe von 8 bis 12 cm und sind mindestens 3 Monate gereift.

##### 4.2.2 Eigenschaften

Der Käse besitzt eine geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Seine Farbe ist elfeneinfarbig bis hellgelb. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Kleine Gläserrisse (0,5 – 1 cm) können im Teig entstehen. Der Geschmack ist würzig und mit zunehmendem Alter des Käses

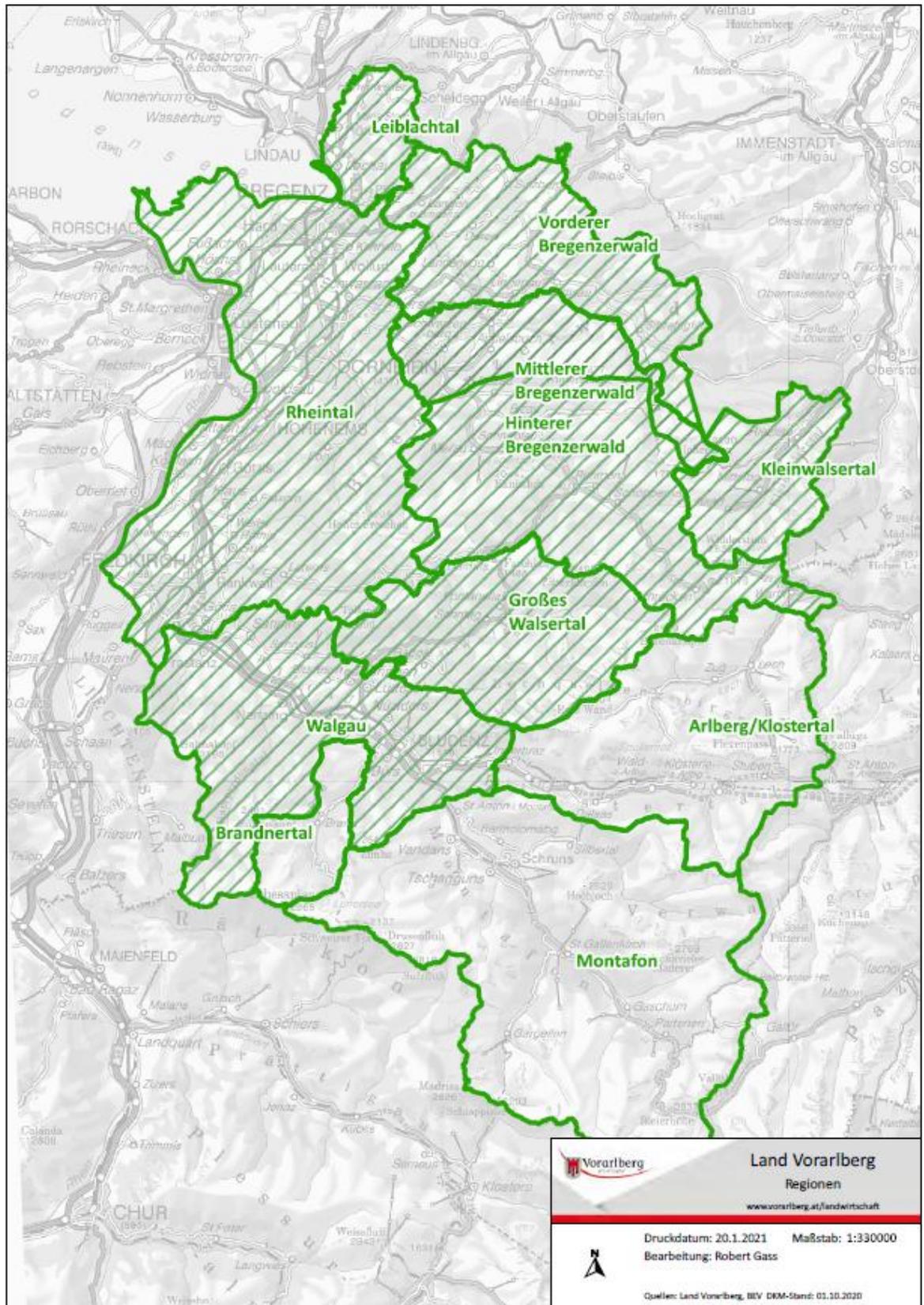
pikant. Je nach Reifegrad können die beschriebenen Eigenschaften stärker oder schwächer ausgeprägt sein, ohne dass das Gesamtbild von Vorarlberger Bergkäse g.U. beeinflusst oder abgeändert wird.

Vorarlberger Bergkäse kann in Portionen unterschiedlicher Größe vermarktet werden.

#### **4.3. Geografisches Gebiet**

Der Vorarlberger Bergkäse wird, aus in Vorarlberg gewonnener Rohmilch, in folgenden Regionen im Bundesland Vorarlberg hergestellt: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau, und Rheintal.

Karte des abgegrenzten geografischen Gebietes (schraffierte Fläche):



#### 4.4. Ursprungsnachweis

Die antragstellende Vereinigung führt ein Produzentenverzeichnis in dem jeder Milchverarbeiter von Vorarlberger Bergkäse im geografischen Gebiet unabhängig von

einer etwaigen Vereinsmitgliedschaft mit Unternehmensnamen und Kontaktadresse geführt ist. Zur Aufnahme in dieses stellt der Milcherzeuger einen entsprechenden Antrag an die antragstellende Vereinigung.

Zwischen dem Milcherzeuger und dem Milchverarbeiter werden ein Milchlieferversvertrag und eine Milchlieferordnung abgeschlossen. In diesen Verträgen werden die Rohstoffqualität (Silofreie Milch), das Einzugsgebiet und die Dokumentation der Mengenflüsse durch den Milchverarbeiter geregelt.

Die Milcherzeuger und Milchverarbeiter haben sicherzustellen, dass die Sammlung, Lagerung und Verarbeitung der Rohmilch für die weitere Verarbeitung zu Vorarlberger Bergkäse sowie das Endprodukt Vorarlberger Bergkäse getrennt von den übrigen Milchbeständen bzw. konventionellen Käsesorten erfolgt.

Die Milcherzeuger sind verpflichtet, die von ihnen erzeugten Milchmengen aufzuzeichnen, wobei eine Aufschlüsselung der Menge der für die Herstellung von Vorarlberger Bergkäse verwendeten Milch zu erfolgen hat. Die Milchverarbeiter haben nachvollziehbare Aufzeichnungen über die zugekauften Milchmengen und deren Herkunft zu führen. Ein Weitertransport von einem Milchverarbeiter zu einem anderen innerhalb des definierten geografischen Gebietes ist zulässig und der Mengenfluss aufzuzeichnen.

Für die Rückverfolgbarkeit des Vorarlberger Bergkäses über die Lieferketten hinweg wird eine Kaseinmarke, welche mit einer laufenden Nummer versehen ist, von der Antragstellenden Vereinigung auf einen Antrag der Milchverarbeiter hin vergeben. Die zu verwendende Kaseinmarke trägt die Bezeichnung:

G.U.-VBG

BERGKAESE

XXXXXX

mit einer fortlaufenden Nummer. Die Verwaltung und Vergabe der fortlaufenden Nummer liegt bei der Antragstellenden Vereinigung.

Die Käse werden vor dem Pressvorgang in Form einer Kaseinmarke mit einer eindeutigen, fortlaufenden Nummer gekennzeichnet, die nicht entfernbar auf dem Käselaib anzubringen ist. Für die innerbetriebliche Rückverfolgbarkeit sind zusätzlich das Produktionsdatum oder eine Chargennummer auf dem Käse angebracht. Im Tagesproduktionsbericht werden das Datum der Produktion, die verarbeitete Milchmenge, die fortlaufende Kaseinmarkennummer, die Brenntemperatur und die Anzahl der Käselaibe dokumentiert. Die Einhaltung der Reifezeit ist mittels der Aufzeichnung im Milchverarbeitungsbetrieb nachvollziehbar. Die Reifung und Lagerung des Käses kann auch extern vom milchverarbeitenden Betrieb in Reifezentren im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

Beim Verkauf von Vorarlberger Bergkäse hat der Milchverarbeiter Aufzeichnungen zu führen aus denen eine Rückverfolgbarkeit (z.B. Lieferscheine) möglich ist.

## **4.5. Herstellungsverfahren**

### ***4.5.1 Rohstoff Milch***

Für die Herstellung von Vorarlberger Bergkäse wird Rohmilch von Kühen verwendet. Zugelassen ist ausschließlich Milch aus Vorarlberg. Thermisierte, pasteurisierte oder zentrifugalentkeimte Milch darf nicht für die Herstellung von Vorarlberger Bergkäse verwendet werden.

Die für den Vorarlberger Bergkäse verwendete Milch wird geprägt von den Weideflächen des Bundeslandes Vorarlbergs mit seinen feinen Gräsern und Kräutern. Die Gräser und Kräuter werden entweder frisch als Grünfutter oder getrocknet als Heu von den Kühen aufgenommen. Verboten ist ausdrücklich die Fütterung mit fermentierten Futtermitteln sogenanntes Gärfutter oder Silage.

Eine Zufütterung von Getreideschrot als Ausgleichs- und Ergänzungsfutter aus anderen Gebieten ist bis zu einem Ausmaß von 30% der Trockenmasse auf Jahresbasis zulässig.

Der Getreideschrot kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet, welches sich durch Grünland und eine dünne Humusschicht auszeichnet, nicht besonders für den Ackerbau eignet. Dadurch wird fast kein Getreide oder ähnliches in der Region angebaut bzw. hergestellt, was einen Zukauf aus anderen Gebieten notwendig macht. Der prozentuale Anteil an Futter, der aus dem geografischen Gebiet stammt, muss folglich mindestens 70 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrot anderer Herkunft ist in Mengen von bis zu 30 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

#### **4.5.2 Produktion**

Als erstes wird die Rohmilch teilweise entrahmt und mit Kälbermagenlab und einer Molken- bzw. Milchsäurebakterienkultur dickgelegt. Traditionelle Milchsäurebakterien aus wilden Kulturen sind heute Grundlage der Stammkultur für die im Betrieb weitergezüchteten Betriebskulturen. Der Zusatz von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren und chemisch hergestellten Zusatzstoffen ist nicht erlaubt. Anschließend wird die dickgelegte Milch (Gallerte) mit einer Käseharfe in die gewünschte Bruchgröße geschnitten. Danach erfolgt das Nachkäsen, bei dem sich das Bruchkorn weiter ausbildet und die Synärese (Austritt der Molke aus dem Bruchkorn) eintritt. Der Käsebruch wird sodann auf 51 bis 54 °C gebrannt und im Anschluss in Formen überführt und gepresst. Die Käse weisen je nach angestrebter Laibgröße ein Gewicht von 7 bis 40 kg vor dem Salzbad und eine Järhöhe von 8 bis 12 cm auf. Anschließend gelangen die Käselaike für 2 bis 3 Tage in ein Salzbad mit einem Kochsalzgehalt von mind. 20° Bé, damit der Käse von außen Salz aufnimmt und sich die Rindenbildung und Struktur ausprägt, dicht abschließt und im Inneren sorgfältig und gleichmäßig reift. Dies führt zu der gleichmäßigen, kompakten Teigbeschaffenheit des Vorarlberger Bergkäses. Sodann werden die Käselaike je nach Rindenbeschaffenheit und nach der Erfahrung des Milchverarbeiters bei einer Temperatur von 10°C bis 15°C und einer Luftfeuchtigkeit von über 80% für die Dauer von mindestens 3 Monaten gereift. Bei der Käsereifung werden die Laike zur typischen Rindenausbildung und Geschmacksentwicklung regelmäßig mit Salzwasser behandelt, d.h. mindestens zweimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet oder abgerieben (Kochsalzgehalt bis zu 20° Bé). Nach der Mindestreifezeit ist der Vorarlberger Bergkäse konsumreif.

#### **4.5.3 Know-how – Wissen um die Herstellung**

Die Qualität des Vorarlberger Bergkäses wird besonders durch die Erfahrung des Milchverarbeiters in der Steuerung der Produktion und der Käsereifung erreicht.

Die Kunst der Käseherstellung liegt im Know-how des jeweiligen Milchverarbeiters, der abgestimmt auf seine individuellen Gegebenheiten in der Käseherstellung unterschiedlich in den Herstellungsprozess eingreift, um die typische Qualität des Vorarlberger Bergkäses zu erreichen.

Dies beginnt schon bei Einsatz und Weiterzüchtung der Milchsäurebakterienkulturen. So obliegt etwa die Abstimmung der Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkultur, der

Temperatur, Ruhezeiten, Mengenzugaben und –verhältnisse als auch die Lagerbedingungen der Erfahrung des Milchverarbeiters.

Individuelle Einflussmöglichkeiten der Milchverarbeiter sind eine gezielte Lagerung und Reifung der Milch, durch die die Bildung von Milchsäurebakterien, welche die Eigenschaften des Käses in Bezug auf Haltbarkeit, Geruch und Geschmack merklich verbessern, begünstigt wird. Die Menge an Kälbermagenlab, der Schnittzeitpunkt und das Schneiden der dickgelegten Milch (Gallerte) sowie die Bruchkorngröße, das Nachkäsen und das Brennen des Bruch/Molke Gemisches unterliegen den besonderen Erfahrungen des Käser und machen die Qualität des Vorarlberger Bergkäses aus.

Der Käser muss bei der Käseproduktion jeden Schritt sehr genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jeden Verarbeitungsschritt erkennen. So ist das vorsichtige Erwärmen des Vorarlberger Bergkäses auf 51 - 54°C während des Brennvorgangs nach dem Schneiden der Gallerte eine wichtige Voraussetzung für die lange Lagerfähigkeit des Käses. Zugleich muss die Milch so vorsichtig behandelt werden, dass die aromatischen und mikrobiologischen Eigenschaften und Bestandteile und damit die spezifischen Qualitäten der Milch erhalten bleiben. Hier kommt noch hinzu, dass die Milch aufgrund der natürlich wechselnden Futterbedingungen auf den Bergweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt und anderer Milch Inhaltsstoffe, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die Käser von „Vorarlberger Bergkäse“ aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen.

Der Käser bestimmt durch eine sorgfältige Vorgehensweise bei allen Verarbeitungsschritten ganz entscheidend den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Endproduktes. Während der Reifung muss zudem ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaipe geachtet werden. Der Käser entscheidet mit seinem geübten Blick, wann die Laibe gedreht, gebürstet und abgerieben werden müssen und hat so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität.

Zum Erhalt der Qualität und der Tradition des Vorarlberger Bergkäses fließt das laufend gesammelte Wissen in die regelmäßigen Treffen der Betriebsleiter der Milchverarbeiter bzw. der Käser und in laufenden Schulungen ein.

#### **4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

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

In Vorarlberg wird eine reine landwirtschaftliche Grünlandbewirtschaftung betrieben. Die Milcherzeugerbetriebe, die Milch an eine Käserei liefern, unterliegen dem strikten Silagefütterungsverbot (keine Gärfuttermittel). Nur durch das Silageverbot ist eine qualitativ hochwertige Vorarlberger Bergkäseproduktion möglich.

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

Der Vorarlberger Bergkäse ist ein seit vielen hundert Jahren im abgegrenzten Gebiet produziertes und verzehrtes Produkt. Im heutigen Bundesland Vorarlberg wird bereits seit vielen hundert Jahren Käse produziert. Ursprünglich erfolgte die Käseproduktion über Jahrhunderte vorwiegend im Rahmen der Eigenversorgung und der regionalen Vermarktung.

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.

Speziell durch die Einwanderung der Walliser im 14. Jahrhundert kam es zur Besiedelung der Bergregionen wie zum Beispiel im hinteren Bregenzerwald und die nach den Walser benannten Täler des kleinen und großen Walsertales. Die Milchproduktion und Verarbeitung entwickelte sich in diesen Regionen stärker. Im 16. und 17. Jahrhundert wurde die Milch vor allem im Rahmen der Eigenversorgung verwendet. Aus den regionalen Bedingungen wie der Höhenlage, des Klimas, der Flora und Fauna und der Kleinstrukturiertheit der Betriebe entwickelte sich Mitte des 18. Jahrhunderts das Fettkäsen mit seinen speziellen Techniken der Käseherstellung. Damit wurden eine längere Haltbarkeit und eine bessere Wertschöpfung erreicht.

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

Das sich im abgegrenzten Gebiet angesammelte fachliches Wissen und Können in Bezug auf die Käseherstellung (Fütterung der Tiere, Milchverarbeitung, Produktionstechnik und Reifung) wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Diese Erkenntnisse und Fähigkeiten wurden weiterentwickelt und dienen bis heute als Grundlage für die Produktion des Vorarlberger Bergkäse.

Um 1890 wurde durch die Etablierung von Vereinen das Know-how und Erfahrungen um die Käseherstellung stärker gebündelt und innerhalb des Vereines bzw. der Genossenschaft/Milchverarbeiter weitergegeben. Diese Vereine wurden später durch die Genossenschaften abgelöst und bestehen bis zum heutigen Tag. Im Jahre 1921 entwickelte sich aus der Not heraus die Vermarktungsgenossenschaft Alma. Die Vermarkter und die Vorarlberger Sennereien vermarkten heute den Vorarlberger Bergkäse national und international.

Die Einzigartigkeit der Betriebs- und Verarbeitungsstrukturen der Milchverarbeiter im abgegrenzten Gebiet ergibt die unverwechselbare Qualität des Vorarlberger Bergkäses.

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

#### **4.7. Kontrolleinrichtung**

Name: Lacon GmbH  
Anschrift: Am Teich 2, A-4150 Rohrbach  
Tel.: +43 (7289) 40977  
Fax: +43 (7289) 40977-4  
E-Mail: [office@lacon-institut.at](mailto:office@lacon-institut.at)

Die Kontrollstelle hat die Produkteigenschaften, sowie die im Ursprungsnachweis genannten Aufzeichnungen auf Plausibilität und Einhaltung entsprechend der

Spezifikation zu überprüfen. Damit werden die wichtigsten Eckpunkte der Kontrolle in der Spezifikation verankert.

#### **4.8. Etikettierung**

Die Führung von Eigenmarken ist erlaubt. Die Eigenmarke darf nicht dazu geeignet sein, den Konsumenten/die Konsumentin in die Irre zu führen oder den Ruf der g.U. zu schädigen.