

Bezeichnung:	Tiroler Bergkäse g.U.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 7/2007 (urspr. ZI.1187-GR/95)	
EG-Aktenzeichen:	G/AT/1416/95/07/03	
Antragstellende Vereinigung:	Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute A-6020 Innsbruck, Brixner Straße 1, Tel.: 0043-059292-1810 Fax: 0043 059292-1899 email: milchwirtschaft@lk-tirol.at	
Vertreter/Kontaktperson:	Dipl.Ing. Stefan Hörtnagl	
<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

„TIROLER BERGKÄSE“

EG-Nr.: G/AT/1416/95/07/03

g.g.A. g.U.

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

Tiroler 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

Bergkäse wird aus roher, hartkäsetauglicher Kuhmilch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt und nicht zentrifugalentkeimt wird, mit Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen in Laibform mit einem Mindestgewicht von 12 kg hergestellt. Er weist eine geschmierte, angetrocknete, braungelbe bis braune Rinde auf. 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, der Geruch angenehm mild, aromatisch, nusskernartig.

Zusammensetzung:

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

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Alp- oder Talmilch aus Nord- bzw. Osttirol; als Lab wird nur Kälbermagenlab – keine Labersatzstoffe oder Genlab verwendet. Unzulässigkeit der Beifügung von Antioxidantien, Konservierungsmitteln, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln, Farbstoffen, Peroxiden, Nitraten oder Aromen.

Wegen der Verarbeitung von Rohmilch darf die Milch nicht von einer Käserei zu einer anderen Käserei weitertransportiert werden.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Das Futter der Rinder muss zum größten Teil aus Gras und Heu von Tiroler Almen und dem Bergland bestehen und darf keine gärenden oder gegorenen Futtermittel sowie in Haufen erwärmtes Grünfutter enthalten (Heumilch), da die Geschmacksstoffe aus dem Futter in den Käse übergehen und dessen Aroma beeinflussen.

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

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

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

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Bezeichnung „Tiroler Bergkäse“ darf in keine andere Sprache übersetzt werden. Sie muss auf dem Etikett 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.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Bundesland Tirol (Nord- und Osttirol)

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Almen und Bergland, mit der dafür typischen Vegetation; langjährige Herstellungstradition.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Spezielles Aroma.

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.)

Der Käse wird aus Rohmilch von Kühen erzeugt, deren Fütterung überwiegend mit Grünfütter und Heu von Tiroler Almen und dem Bergland erfolgt. Die typische Flora des Tiroler Grünlandes wirkt sich zusammen mit dem traditionellen Herstellungsverfahren unmittelbar auf den Geschmack des Käses aus. Aufgrund der fehlenden Verkehrserschließung entwickelte sich in Tirol um die Mitte des 18. Jahrhunderts die Käserzeugung, um die in den Tälern des Tiroler Unterlandes anfallenden großen Milchmengen lager- und transportfähig zu machen.

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

http://www.patentamt.at/Home/Markenschutz/Herkunftsangaben/Formulare/HA7_07_sp_TirolerBergkaese_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 Ντελίσιους 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.

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates

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

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

Aktenzeichen des Mitgliedstaats: 1187-GR/95

1. Zuständige Stelle des meldenden Mitgliedstaats:

Name: Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz

A-1014 Wien, Kohlmarkt 8-10

Tel.: 0222/53424-0

Fax: 0222/53424-520

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Name: Erzeuger bzw; Verarbeiter des Tiroler Milchkäuferverbandes reg. Genossenschaft m.b.H.,

b) Anschrift: A-6020 Innsbruck, Heiligegeiststraße 21

Die Koordinierung des Antrages erfolgt im EURO INFO CENTRE der Wirtschaftskammer

Tirol, Meinhardstraße 14, A-6020 Innsbruck

Tel.: +43/512/5310-29 (Dr. Völker Peter), Fax: +43/512/5310-275;

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

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

4. Art des Erzeugnisses: (vgl. Anhang IV)

Hartkäse aus roher Kuhmilch

5. Beschreibung der Spezifikation: (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4, Absatz 2)

a) Name des Erzeugnisses: vgl. 3

b) 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%.

Das Rohmaterial (Kuhmilch) für Tiroler Bergkäse wird aus Nord- bzw. Osttiroler Alp- oder Talmilch aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung gewonnen. Als Lab wird nur Kälbermagenlab - keine Labersatzstoffe oder Genlab verwendet. Nicht zulässig ist die Verwendung von Antioxidantien, Konservierungsmitteln, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln, Farbstoffen, Peroxiden, Nitraten und Aromen.

c) Geographisches Gebiet:

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

d) Ursprungsnachweis:

Die Fettkäserei und somit die Herstellung von Bergkäse verbreitete sich in den Vierzigerjahren des 19. JH in Tirol (Dr. Willibald Winkler in "Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848 bis 1898, 3. Band, Commissionsverlag Moritz Perless Wien 1899 - siehe Beilage 4). Seit dieser Zeit wird in Tiroler Käsereien Bergkäse hergestellt. Es existieren Vorschriften über die Milchqualität (s. Beilage 5, Tiroler Milchlieferungsordnung aus 1950).

e) 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. Die Aromastoffe aus dem Futter gehen in den Käse über und tragen zu seinem Aroma bei.

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 Schmierkulturen 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, wodurch sich an der Oberfläche eine spezielle Flora, die auch für den aromatisch pikanten Geschmack mit verantwortlich ist, ergibt.

f) Zusammenhang:

Aufgrund der fehlenden Verkehrserschließung Tirols entwickelte sich die Herstellung des Tiroler Bergkäses, da die Notwendigkeit bestand; die in den Tälern des Tiroler Unterlandes - Zillertal, Unterinntal; Achenental - anfallenden großen Milchmengen lager- und transportfähig zu machen (Molkerei-Lexikon, Prof. Dr. Ing. M.E. Schulz, 1952, siehe Beilage 3).

Durch die hohe Nachwärmtemperatur von etwa 5°C wurde große hygienische Sicherheit erreicht und der Käse haltbar gemacht. Dies war notwendig, da die Absatzgebiete nicht in der Nähe, sondern in weit entfernten Städten - Wien, Berlin, usw. - lagen.

Der Tiroler Bergkäse wird aus Rohmilch von Kühen erzeugt, deren Fütterung überwiegend aus Grünfutter und Heu von Tiroler Almen und dem Bergland erfolgt. Die typische Flora des Tiroler Grünlandes wirkt sich daher auf den Geschmack des Käses aus.

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).

g) Kontrolleinrichtung:

Name: Der Landeshauptmann von Tirol
Anschrift: A-6020 Innsbruck, Landhaus

h) Etikettierung:

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

i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen:

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.

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EG-Aktenzeichen: G/AT/1414/95/07/03

Empfang des vollständigen Dossiereingangs: 12.11.96

TIROLER MILCHKÄUFERVERBAND, reg.Gen.m.b.H.

Heiliggeiststraße 21

6020 Innsbruck

Tiroler Mitglieder:

Franz TOLLINGER GMBH

Sillhöfe

6020 Innsbruck

LECHNER Rudolf KG

6272 Stumm

PLANGGER Herbert

Durchholzen 22

6344 Walchsee

HORNGACHER Sebastian

6341 Ebbs

BIEDERMANN Otto GmbH & Co KG

6673 Grän

HOTTER Hans

6280 Zell am Ziller

M. & F. KLAUSNER GesmbH

6380 St. Johann

KRÖLL Brigitte

6290 Mayrhofen

Molkerei-Lexikon

Prof. Dr.Ing.M.E. Schulz, 1952

(2 Seiten)

MOLKEREI-LEXIKON

Milchwirtschaft von A bis Z

3. Auflage

Chemisch-bakteriologisches Wörterbuch

von Dr. M. Schulz

zusammengefaßt mit dem molkerei-technischen
Auskunftsbuch von Ing.-Chem. H. Mehlhose

Neu bearbeitet von

Prof. Dr.-Ing. M. E. Schulz

Direktor des Chemischen Instituts der Bundes-Versuchs-
und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel



Verlag Deutsche Molkerei-Zeitung, Kempten (Allgäu)

1952.

Bergkäse

ist ein Käse nach Emmentaler Art, der auf den Hochalpen hergestellt wird. Er unterscheidet sich vom Emmentaler dadurch, daß er in der Regel nicht ausgeheizt wird und einen ziemlich geschlossenen Teig mit nur geringer Lochbildung aufweist.

Runde Laibform (mühlensteinförmig), Durchmesser etwa 40—90 cm, Gewicht etwa bis 50 Kilogramm.

Nur als Vollfettkäse.

Bergkäse ist ein Hartkäse. Er soll folgende Merkmale aufweisen:

- a) *Äußeres: Griffeste, dunkelgelbe bis bräunliche Rinde mit leicht nach außen gewölbter Randfläche, frei von Rissen und anderen Fehlern.*
- b) *Inneres: Farbe: Einfarbig, etwas mattgelb (leichte Zweifarbigkeit zugelassen). Lochung: Geschlossen bis erbsgeloht. Teig: Zarter geschmeidiger Teig (nicht kurz, pappig oder zähe).*
- c) *Geruch und Geschmack: Angenehm mild, aromatisch, nußkernartig.*

Die obigen gesetzlichen Vorschriften für Bergkäse entsprechen der Käseverordnung vom 2. 6. 1951.

Ausbeute (reif) 7,5—9,0 kg aus 100 l, Mittel 8,3 kg. 12,05 l Kesselmilch je kg Käse. Der Käse wird häufig nicht gepreßt und hat dadurch auch einen höheren Wassergehalt als normaler Emmentaler. Im Gegensatz zum Emmentaler (63 % Mindesttrockenmasse) wurden durch die Käseverordnung 1951 für Bergkäse 60 % Mindesttrockenmasse vorgeschrieben (höchstens 40 % Wasser).

Mittlere Zusammensetzung:

Fettstufe %	Wassergehalt %	Trockenmasse %	Fettgehalt %
45	38,8	61,2	27,5

Wassergehalt des reifen Käses in der fettfreien Käsemasse: ca. 52 %.

Berieselungskühler

Siehe Kühler.

Berkefeld-Filter

Filter als feinporöse Filtermassen oder Anschwemm-Filter ausgebildet, die im

**„Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848
- 1898, 3. Band, Comissionsverlag Moritz Perles Wien 1899“**

(3 Seiten)

ÖLMB², Kapitel XLII. - Käse

(3 Seiten)

1
Geschichte der österr. Land- und Forst-
Wirtschaft 1848 - 1898 3. Band
Commissionsverlag Moritz Perles Wien 1898



1. Die Milchwirtschaft in Österreich 1848 bis 1898.

Von Dr. Wilibald Winkler,
Honorarprofessor für Molkerwissenschaften an der k. k. Hochschule für Bodencultur in Wien.

a) 1848 bis 1868.

Naturgemäss wendet sich unsere Aufmerksamkeit, wenn von der Milchwirtschaft in Österreich die Rede ist, zunächst den Alpenländern zu. Die ausgedehnten, zum grossen Theil sehr ergiebigen Alpenweiden, die Beschränkung des Körnerbaues durch klimatische und Bodenverhältnisse hatten die landwirtschaftliche Bevölkerung dieses Gebietes frühzeitig auf die Viehzucht hingewiesen und zur Züchtung vortrefflicher, milchergiebiger Rindviehschläge geführt. Wenn nun auch hauptsächlich Aufzucht und Ochsenmast betrieben wurde, so musste man doch, da bei der Ernährung der Alpenbevölkerung Milch und Molkererproducte eine wichtige Rolle spielen, frühzeitig auf die Milchnutzung des Rindes etwas mehr Wert legen. Aber während wir vor 50 Jahren in der Schweiz bereits eine blühende Milchwirtschaft finden, Hunderte von Alpen- und Thalkäsereien existierten und meist genossenschaftlich betrieben wurden, war um dieselbe Zeit in den österreichischen Alpengebieten, mit Ausnahme eines Theiles von Vorarlberg und einiger Gegenden Tirols, von alledem kaum eine Spur.

Die Milchverarbeitung und Milchverwertung war eine sehr primitive. Der grösste Theil von Milch, Butter und Topfen (Schotten, Quark) wurde in der eigenen Wirtschaft verbraucht und dieser Verbrauch war ein ganz bedeutender, insbesondere an Butter und Butterschmalz, weil die landesüblichen Mehlspeisen mit bedeutenden Mengen von Butterfett bereitet und genossen werden. In manchen Alpengegenden galt es für den Bauern geradezu als schimpflich, Butter und Butterschmalz zu verkaufen: die Dienstboten massen sich ein gewisses Recht auf den Verbrauch dieser Producte an. Doch gelangten immerhin erhebliche Mengen von Rindschmalz in den Handel. Die Butter selbst eignete sich weniger dazu, da sie infolge der geringen Reinlichkeit bei der Milchverarbeitung keine Haltbarkeit besass. Auf den Almen wurde sie häufig durch lange

Bald wurde die einträgliche Fettkäserei nicht nur auf den Alpen, sondern auch in zweckmässiger eingerichteten Thalkäsereien betrieben (um 1850), doch verlegten sich die letzteren später mehr auf die Buttererzeugung und die Magerkäserei nach Schweizerart. Die rasch aufblühende Baumwollindustrie und andere Industriezweige des Landes verschafften den Milchproducten leichteren Absatz und leisteten dem Molkereiwesen Vorschub. Vorarlberg exportierte schon damals eine bedeutende Menge Laibkäse (Groyer, Halbementhaler) und Limburger in die übrige österreichisch-ungarische Monarchie und ins Ausland, sowie Butter nach Deutschland. Die Fettkäserei entwickelte sich besonders im Gebiete des Bregenzerwaldes, im grossen und kleinen Walsertal und am Tannberg, während das Montavon an der Saucersennerei und der Rindviehaufzucht festhielt.

Von Vorarlberg aus verbreitete sich die Fettkäserei Ende der Vierziger-Jahre durch Schweizer und Vorarlberger Sennen nach Tirol¹⁾, zunächst ins Zillertal, wo schon 1830 der Vorarlberger Käsehändler Gosbrugger eine Fettkäserei angelegt hatte, ferner ins untere Inngebiet und in die Bezirke Hopfgarten und Kitzbühel. In den beiden letzteren wurde jedoch theilweise die Buttererzeugung beibehalten und trat an Stelle der Sauerkäserei die Erzeugung süsser Magerkäse (—sperte Schweizer—). Die erste Thalkäserei wurde im Zillertal (Zell am Ziller) 1868 durch einen Bregenzerwälder Unternehmer errichtet.

Fig. 1 und 2 zeigen uns die Aussen- und Innenansicht von Alpenkäsereien aus dem Zillertale mit der ursprünglichen einfachen Einrichtung. Auch in die übrigen Kronländer, besonders Salzburg (Thalgau) und Oberösterreich kamen Algäuer und Vorarlberger Käser, zumeist als Milchpächter.

Der Einfluss der weitentwickelten oberitalienischen Milchwirtschaft machte sich im italienischen Südtirol²⁾ geltend. Schon seit Jahrhunderten wurden die Alpen Südtirols von italienischen Käserunternehmern bezogen. Der Kuhbestand ist in Südtirol dichter als in Nordtirol. Die stark betriebene Käserei lehnte sich in ihrer Manier an die italienische an (Vezenakäse, Bergamasker, Strachinokäse) und die Butter einzelner Gebiete ähnelt der oberitalienischen; so war die Sulzberger Butter sowohl in Italien als auch bis Frankreich und Hamburg im Handel gesucht und bekannt und soll auch gegenwärtig häufig als Mailänder Butter gehen.

Die ärmlichen Besitzverhältnisse zwangen die Bevölkerung frühzeitig zur Bildung von Sennerei-Genossenschaften, deren es schon zu Anfang unseres Zeitraumes eine grosse Zahl sowohl auf dem Lande als im Thale gab, freilich mit sehr unvollkommener Organisation, ohne gemeinsame Verwertung. Infolge der Armut der Theilnehmer waren auch die Einrichtungen der Sennereien recht unvollkommene und die Producte zumeist minderer Qualität.

¹⁾ F. Kaltenecker, »Rinder der österreichischen Alpenländer.« I. I. 3. 5.

²⁾ F. Kaltenecker, »Rinder der österreichischen Alpenländer.« I. 4.

görsischen Landwirtschafts-Gesellschaft ein Schüler Schatzmanns aus der Schweiz berufen. Als Vorbild dient die Thalmolkerei in Polumbino (mit Centrifuge), zu der die gut eingerichtete Alpensennerei auf der Alpe Razor gehört. Im Jahre 1895 wurde eine genossenschaftliche Centrifugen-Molkerei in Flitsch eingerichtet. Die Zahl der Molkerei-Genossenschaften ist auf 27 gestiegen.

Ausserdem bestehen im Tolmeinischen auch Einzelsennereien grösserer Gutsbesitzer. Hervorzuheben ist noch die Milchwirtschaft auf der Herrschaft Monastero, die Milch nach Triest liefert und Käse erzeugt.

Tirol.

In Nordtirol hatten die Preise des Ackerbau-Ministeriums die Bildung von Genossenschaften und damit die Einführung einer besseren Milchverarbeitung sehr gefördert. Auch das Oberinntal erschloss sich der Neuerung; im Jahre 1878 finden sich daselbst bereits 16 Molkerei-Genossenschaften. Die Zahl der Genossenschafts-Molkereien beträgt gegenwärtig in Nordtirol 80. Die meisten derselben arbeiten mit dem Swartz'schen Aufnahmverfahren und erzeugen Butter und süssen oder sauren Magerkäse. Die Centrifugen finden mehr und mehr Eingang, und in den Thalgebieten gibt es eine ganze Reihe gut eingerichteter Centrifugen-Molkereien (Welsberg, Volders, Weer, Ötz, St. Lorenzen, Telfs etc.).

Die Fett- und Halbfettkäseerei ist im Zillertal, Unterinn- und Achenthal bedeutend, wird aber zum grossen Theil von Milchpächtern betrieben. Erzeugt werden meist grosse Laibkäse, sogenannte Greyer, dreiviertelfett, und von weicherer Consistenz als die Emmenthaler. Die Jahresproduction der genannten Thäler betrug 1893 1,500,000 kg. Zur Verbesserung der Qualität haben die Käsecurse an der landwirtschaftlichen Landesanstalt in Rothholz bei Jenbach viel beigetragen. Die Käseereianrichtungen sind aber noch sehr verbesserungsbedürftig. Seit 1804 besteht ein Verband der Molkereien Deutsch-Tirols (23 Genossenschafts- und 30 Einzelsennereien).

Auf die Verbesserung der Milchwirtschaft in Südtirol haben ausser den Staats- und Landessubventionen und den Actionen verschiedener Fachcorporationen insbesondere folgende Einrichtungen eingewirkt: Die landwirtschaftliche Landeslehranstalt und Versuchsstation in San Michele s. d. Etsch (seit 1874) wurde durch die seit 1879 regelmässig abgehaltenen Käseerlehrgänge und zahlreiche Wandervorträge der Mittelpunkt milchwirtschaftlicher Aufklärung. 1875 wurde eine gut besetzte landwirtschaftliche Regionalausstellung in Trient abgehalten, auf welcher insbesondere eine schwedische Mustersennerei demonstriert wurde. 1870 wurde eine Mustermolkerei in Trient (hauptsächlich für Emmenthaler und Greyerzer Käseerei) errichtet und Leon Chevalley aus der französischen Schweiz als milchwirtschaftlicher Wanderlehrer engagiert. Seit dieser

Käse

Referenten: Ing. *Hugo Burtscher* (Leiter der Käsereischule *Rotholz*) und Hofrat Prof. i. P. Dr. *Willibald Winkler*

Der Verkehr mit Käse und Margarinkäse unterliegt aus dem Gesichtspunkte der Lebensmittelkontrolle den allgemeinen, den Lebensmittelverkehr regelnden Vorschriften. Von diesen kommen insbesondere in Betracht:

1. Das Gesetz vom 16. Jänner 1896, RGBl. Nr. 89 vom Jahre 1897 („Lebensmittelgesetz“);

2. die Ministerialverordnung vom 13. Oktober 1897, RGBl. Nr. 235, womit Bestimmungen über die Erzeugung oder Zurichtung von Eß- und Trinkgeschirren, dann Geschirren und Geräten, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder zur Verwendung bei denselben bestimmt sind, sowie über den Verkehr mit denselben erlassen werden;

3. die Ministerialverordnung vom 17. Juli 1906, RGBl. Nr. 142, über die Verwendung von Farben und gesundheitsschädlichen Stoffen bei Erzeugung von Lebensmitteln (Nahrungs- und Genußmitteln) und Gebrauchsgegenständen, sowie über den Verkehr mit derart hergestellten Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;

4. die Ministerialverordnung vom 10. November 1928, BGBl. Nr. 321, womit die unter Punkt 2 und 3 genannten Verordnungen abgeändert bzw. ergänzt werden.

Auf den Verkehr mit Käse nimmt ferner auch das Gesetz vom 6. August 1909, RGBl. Nr. 177, betr. die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen insoferne Einfluß, als es die Herstellung und den Verkauf von Molkereierzeugnissen aus der Milch erkrankter (gefährdeter) Tiere bei Auftreten bestimmter Tierseuchen für unzulässig erklärt. (Vergleiche insbesondere die §§ 31, 33 und 46 dieses Gesetzes.)

Margarinkäse unterliegt überdies noch den für Margarine geltenden Vorschriften, d. i. das „Margaringesetz“ vom 25. Oktober 1901, RGBl. Nr. 26 vom Jahre 1902, betr. den Verkehr mit

Käse

Tyrothrixarten. In Reinkultur kommen am häufigsten in Verwendung: *Bacterium casei epsilon*, *Streptococcus lactis* und Propionsäure-Bakterien.

2. Rundkäse (bisher in Österreich unzutreffend auch Halbemmentaler genannt). In fast allen Erzeugungsgebieten des Emmentalerkäses, in seinen Grundzügen so wie dieser hergestellt. Sie werden $\frac{1}{2}$ -fett, $\frac{3}{4}$ -fett und vollfett hergestellt. Die Laibe werden in Mühlsteinform von mindestens 40 kg Gewicht, 12 cm Höhe und etwa 50 cm Durchmesser erzeugt. An die Form, die Rinde, den Teig, die Reifung, den Geruch und Geschmack werden, entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt des Rundkäses in der Trockenmasse, ähnliche Anforderungen gestellt wie an den Emmentalerkäse. Die Lochung ist im allgemeinen kleiner als beim Emmentalerkäse, bei fetten Rundkäsen im Durchschnitt mit etwa 8 mm Durchmesser; je weniger fett der Rundkäse ist, um so geringer sind die Anforderungen an die Lochung. Ein fetter Rundkäse hat immer weniger als 50 kg Laibgewicht, $\frac{1}{2}$ - und $\frac{3}{4}$ -fette Rundkäse können mehr oder weniger als 50 kg Laibgewicht haben. Nicht vollfette Rundkäse sind als $\frac{1}{2}$ -fett oder $\frac{3}{4}$ -fett zu kennzeichnen.

3. Groyerkäse (Greyerzer Käse, Gruyères). Aus dem Kanton Freiburg (Distrikt Greyerz) stammend, wird er so wie Rundkäse in allen Erzeugungsgebieten des Emmentalerkäses hergestellt, insbesondere in den kleinen Talkäsereien der österreichischen Alpenländer (siehe unter „Emmentalerkäse“) auch auf den Alpen während des Sommers, im schweizerischen und französischen Jura. Sie sind die kleinsten der mühlsteinförmigen, festen Schnittkäse des Alpen- und Voralpengebietes. Das Laibgewicht beträgt unter 40 kg. Die Erzeugung ist in den Grundzügen gleich jener des Emmentalerkäses und des Rundkäses; wegen des geringeren Laibgewichtes kann der Käsebruch gröber, weniger fest und weniger trocken gemacht und der geformte Käse schwächer gepreßt werden, wodurch der Teig des fertigen Käses weicher bleibt. Die Laibe sind scharfkantig, nicht ausgewölbt, die Yärbseite oftmals sogar etwas eingefallen, 8 bis 10 cm hoch, bis zu 50 cm im Durchmesser; die Rinde soll nicht zu schmierig, zu verkrustet oder mit Schimmelpilzen besetzt sein, der Teig ist weich-schnittig und mit wenigen, aber sauberen, erbsengroßen Löchern durchsetzt; Geruch und Geschmack sind rein und typisch an den Emmentalerkäse angelehnt. Groyerkäse werden vollfett bis $\frac{1}{2}$ -fett erzeugt und müssen dementsprechend gekennzeichnet sein. Je weniger fett sie sind, um so mehr verlieren Form, Teig, Lochung, Geruch und Geschmack und auch die Rinde die vorgenannten Eigenschaften. Die Rinde wird etwas schmieriger, der Teig wird fester, oftmals grünlich aussehend, die Lochung kleiner und zahlreicher, der Geruch und Geschmack schärfer. Je magerer der Groyer, um so länger seine Reifezeit (bis zu 12 Monaten, damit der magere Teig mürber wird). Weiche Groyer wurden seinerzeit in Voralpen erzeugt und Battel-

mattkäse genannt. Halbfette bis $\frac{1}{4}$ -fette groyerartige Käse werden auch Mischlingkäse genannt.

4. Magere Laibkäse. Aus handabgerahmter oder Zentrifugenmagermilch hergestellt. Räßkäse nennt man in Vorarlberg stark gesalzene und möglichst lang gereifte Magerkäse, meist aus handabgerahmter Milch (Handmagerkäse zum Unterschied vom Zentrifugenmagerkäse). Schnittkäse nennt man in Tirol und Salzburg die aus handabgerahmter Milch erzeugten Käse, denen auf Tiroler und Pinzgauer Alpen gerne etwas Ziegenmilch beigesetzt wird, um den Geschmack pikanter zu machen und den Fettgehalt etwas zu verbessern. Sperkäse (Sperkas) werden in Tirol Käse aus Zentrifugenmagermilch oder sonst hart und trocken gearbeitete Magerkäse genannt. Räßkäse, Schnittkäse und Sperkäse haben ein Laibgewicht von 8 bis 10, selten bis 20 kg. Sie dienen als Volksnahrungsmittel vornehmlich im Erzeugungsgebiete.

5. Hartkäse nach Holländerart:

a) Edamerkäse. Kugelige Formen von 2, selten 4, höchstens 6 kg Gewicht; werden vollfett, $\frac{3}{4}$ -fett und $\frac{1}{2}$ -fett hergestellt; von mildem, reinem, nicht säuerlichem Geschmack, der Teig zart und schnittig, mit unschädlichen Farbstoffen kräftig gefärbt, ohne Risse und Spalten, nicht kurz, mit spärlichen kleinen, kugeligen oder geschlitzten Löchern. Die Rinde wird paraffiniert und meist mit Rosanilin oder Orlean rot gefärbt; auch gelb, blau und violett gefärbte Käse kommen in den Handel. Mit 4 bis 6 Wochen handelsreif, mit 2 bis 3 Monaten genußreif. Kleine, abgeflacht-kugelige, $\frac{1}{2}$ kg schwere, vollfette Edamerkäse führen den Namen „Geheimratskäse“. Varianten sind: der 4 bis 6 kg schwere, länglich-blockförmige Brotkäse und der pikantere, kugelige, etwa 2 kg schwere Littauerkäse, der $\frac{3}{4}$ -fett und vollfett erzeugt wird.

b) Goudakäse (sprich: Gauda). Flache Laibe mit 5 kg (fettärmer) bis 20 kg Gewicht, im Mittel 10 bis 12 cm hoch, 35 bis 40 cm im Durchmesser, werden vollfett, $\frac{1}{2}$ -fett und $\frac{1}{4}$ -fett gemacht; besitzen einen dem Edamer ähnlichen Geschmack, sind jedoch schwächer künstlich gefärbt und unregelmäßiger gelocht. Rinde zuweilen gefärbt, auch mit abgekochtem Leinöl eingerieben oder paraffiniert. Mit 5 bis 6 Wochen handelsreif, mit 3 bis 4 Monaten genußreif.

Nach Gouda-Art sind bereitet die Trappistenkäse mit 1 bis 2 kg Laibgewicht, die in Bosnien (Kloster Maria Stern bei Banjaluka) und in Frankreich als „Port du Salut“ hauptsächlich und zuerst erzeugt wurden und die Steppenkäse.

6. Tilsiterkäse. Beheimatet in der Gegend von Tilsit in Ostpreußen, heute in fast allen käseerzeugenden Ländern hergestellt. Ein ungepreßter oder höchstens nur ganz schwach gepreßter Hart-

Tiroler Milchlieferungsordnung

herausgegeben von der Landwirtschaftskammer für Tirol / 1950

(Seite 9)

Anleitung
zur Erzeugung einwandfreier
Konsum- und Käseimilch
(Tiroler Milchlieferungsordnung)

Landeslandwirtschaftskammer für Tirol

1 9 5 0

„Genossenschaften“ genannt) sowie Einzelproduzenten durch die Landeslandwirtschaftskammer in Verbindung mit dem Milchwirtschaftsfonds in Zonen mit bewilligter oder verbotener Silagefütterung eingeteilt (Silofutterverbotszone).

Die Einteilung hat grundsätzlich nach der während des Winterhalbjahres üblichen oder in Frage kommenden Milchverwertung zu erfolgen.

Art. 25

Zur **Silozone** gehören Genossenschaften, die während des Winterhalbjahres die Milch ausschließlich zu Konsum- oder Butterzwecken, zur Fabrikation von $\frac{1}{4}$ fetten und mageren Rundkäsen oder zur Herstellung anderer Erzeugnisse verwerten, für die eine Beeinträchtigung der Qualität durch Silagefütterung nicht zu befürchten ist.

Silozone

Art. 26

Zur **Silofutterverbotszone** gehören Genossenschaften, bei denen auch während der Winterfütterung die Voraussetzungen vorhanden sind (genügendes Milchquantum und technische Einrichtungen), um dauernd oder mindestens während 4 bis 5 Monaten täglich Emmentaler oder Greyerzer Käse (Berg-Käse) herzustellen.

Silofutterverbotszone

Genossenschaften, deren Milch im Winterhalbjahr zur Herstellung einer andern Käsesorte dient oder industriell verwertet wird, können auf Verlangen des Milchverwerters, wenn begründet, ebenfalls der Silofutterverbotszone zugeteilt werden.

Bestimmungen über die Auszahlung von Preiszulagen an Genossenschaften der Silofutterverbotszone bleiben vorbehalten.

Art. 27

Die Zoneneinteilung erfolgt durch die Landeslandwirtschaftskammer im Einvernehmen mit den Genossenschaften, der Organisation der Milchkäufer und dem Milchwirtschaftsfonds.

Verfahren und
Zuständigkeit

Differenzen über die Zoneneinteilung zwischen der Genossenschaft und einzelnen Produzenten entscheidet die Landeslandwirtschaftskammer; Differenzen zwischen Genossenschaft und Milchkäufer eine Kommission, worin der Milchkäuferverband, der Genossenschaftsverband, die Abteilung Milchwirtschaft und die Abteilung Pflanzenbau der Landeslandwirtschaftskammer vertreten sind.

Art. 28

Die Qualität der Silage ist vor Beginn der Fütterung durch den Käsereiberater oder in seinem Auftrage durch örtliche Milchprüfer zu kontrollieren.

Kontrolle
der Silage-
qualität

Die Milchverbände (Tiroler Sennereiverband, Tiroler Milchkäuferverband), die Milchkäufer und die Pflanzenbauabteilung der Landeslandwirtschaftskammer sind gehalten, diese Kontrolle wirksam zu unterstützen.

Bestehen Zweifel über die Eignung als Milchviehfutter, ist eine

**Bestimmungen des österreichischen Milchwirtschaftsfonds für
hartkäsetaugliche Milch**

(5 Seiten)

Bundesgesetzblatt, 897. Verordnung, Milchhygieneverordnung

(3 Seiten)

(III.2.1) a) Eigenschaften, die Hartkäsetaugliche Milch aufweisen muß und Bedingungen, die bei der Erzeugung von Hartkäsetauglicher Milch einzuhalten sind.

Gemäß §§ 5 Abs. 3 bis 5, 17 Abs. 1 und Abs. 2 Marktordnungsgesetz (MOG) 1985, BGBl. Nr. 210/1985, in der geltenden Fassung, werden folgende Eigenschaften, die Hartkäsetaugliche Milch aufweisen muß, und folgende Bedingungen, die bei der Erzeugung von Hartkäsetauglicher Milch einzuhalten sind, bestimmt:

1. Die Milch darf keinen der im § 13 Abs. 2 MOG 1985¹⁾ und im Punkt 2.3 und 3.1²⁾ der „Bestimmungen des Milchwirtschaftsfonds über die Qualität von Milch und Erzeugnissen aus Milch (Milchqualitätsbestimmungen)“, in der jeweils geltenden Fassung, genannten Mängel aufweisen.

Weist die Milch einen dieser Mängel auf, so

- ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb nach Kenntnis des Mangels berechtigt und verpflichtet, die Übernahme der Milch für die Dauer der Beanstandungen zu verweigern,
- verliert der Betrieb bzw. der Lieferant für die Dauer der Beanstandungen den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag.

2. Zur Verarbeitung ist nicht geeignet:

3. Das gesamte Gemelk von Kühen nach intramamärer Behandlung mit Antibiotika oder sonstigen Arzneimitteln innerhalb der vom behandelnden Tierarzt angegebenen Sperrfrist — mindestens jedoch 7 Tage lang.

Das gesamte Gemelk von Kühen nach intramuskulärer oder sonstiger Behandlung mit Antibiotika oder sonstigen Arzneimitteln innerhalb der vom behandelnden Tierarzt angegebenen Sperrfrist.

Nach Anordnung durch den zuständigen Betrieb ist vor neuerlicher Ablieferung der Milch aus behandelten Eutern oder von behandelten Kühen der Nachweis der Hemmstofffreiheit zu erbringen und die Freigabe durch den zuständigen Betrieb abzuwarten.

Bei einem Verstoß gegen diese Bedingungen

- ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb nach Kenntnis des Mangels berechtigt und verpflichtet, die Übernahme der Milch bis zum Nachweis des Freiseins von Antibiotika zu verweigern,

¹⁾ „... Eine Pflicht zur Übernahme von Milch besteht nicht, wenn die angelieferte Milch zur Herstellung von Qualitätserzeugnissen in dem festgesetzten Betrieb nicht geeignet ist.“

²⁾ Die entsprechenden Bestimmungen lauten:
 „... Rohmilch darf keinen durch die Bestimmung des Reinheitsgrades nachweisbaren Schmutzgehalt sowie keinen höheren Säuregrad als 7,2 SH° (pH-Wert mindestens 6,5) aufweisen . . .“
 „... In ihrer natürlichen Beschaffenheit veränderte Milch und Erzeugnisse aus Milch, die nicht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen, erhebliche Geruchs- oder Geschmacksfehler aufweisen oder aus anderen Gründen zur Herstellung von Qualitätserzeugnissen nicht geeignet sind, sind von den Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieben nicht zu übernehmen . . .“

— verliert der Betrieb bzw. der Lieferant für die Dauer des festgestellten Mangels den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag.

4. Milch von Kühen, die auf andere Weise mit Antibiotika oder mit sonstigen Arzneimitteln, insbesondere auch gegen Fruchtbarkeitsstörungen, behandelt wurden, bis zur Freigabe durch den behandelnden Tierarzt (§ 15 Abs. 6 LMG).

In einem solchen Fall

- ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb nach Kenntnis des Mangels berechtigt und verpflichtet, die Übernahme der Milch bis zur Freigabe durch den Tierarzt zu verweigern,
- verliert der Betrieb bzw. der Lieferant für die Dauer des festgestellten Mangels den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag.

5. Milch von frischmelkenden Kühen bis zum 10. Tag nach dem Kalben, ferner Milch von altemelkenden Kühen, insbesondere von solchen, die nur einmal täglich gemolken werden.

Wird die Ablieferung einer solchen Milch festgestellt, ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb berechtigt, die Übernahme der Milch für die Dauer des festgestellten Mangels der Beanstandung zu verweigern.

6. Milch, die den übrigen Vorschriften des § 15 des Lebensmittelgesetzes 1975³⁾, BGBl. Nr. 86, in der jeweils geltenden Fassung, und der aufgrund dieser Gesetzesstelle erlassenen Verordnungen nicht entspricht.

Solange diese lebensmittelrechtlichen Vorschriften verletzt werden,

- ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb nach Kenntnis des Mangels berechtigt und verpflichtet, die Übernahme der Milch zu verweigern,
- verliert der Betrieb bzw. der Lieferant für die Dauer des festgestellten Mangels den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag.

³⁾ „Besondere Vorschriften über die Behandlung von Tieren zur Gewinnung von Lebensmitteln tierischer Herkunft

§ 15 (1) Die Bestimmungen der Abs. 2 bis 9 gelten für Tiere, die für die Gewinnung von Lebensmitteln tierischer Herkunft bestimmt sind.

(2) Es ist verboten,

- a) Tieren Hormone, Antihormone, Stoffe mit hormonaler Wirkung oder den Hormonstoffwechsel spezifisch beeinflussende Stoffe zu verabreichen oder solche Stoffe für die Verabreichung bereitzuhalten;
- b) Tieren Antibiotika zu verabreichen, um die Haltbarkeit der von diesen Tieren stammenden Lebensmittel zu erhöhen;
- c) Tieren Stoffe mit spezifischer Wirkung, die dazu bestimmt sind, den Ertrag zu steigern, Krankheiten vorzubeugen oder zu behandeln oder die Beschaffenheit der von den Tieren stammenden Lebensmittel zu beeinflussen, insbesondere Antibiotika, Chemotherapeutika, andere arzneilich oder pharmakologisch wirkende Stoffe oder Fermentpräparate, ohne Zulassung oder entgegen den Zulassungsbedingungen zu verabreichen;

(III.2.1.a) 7. Pflanzenschutz- bzw. Schädlingsbekämpfungsmittel.

Nach Anwendung von Pflanzenschutz- bzw. Schädlingsbekämpfungsmitteln sind die im jeweiligen Einzelfall zu beachtenden Wartefristen einzuhalten. Bis zum Ablauf der Wartefrist

- ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb nach Kenntnis des Mangels berechtigt und verpflichtet, die Übernahme der Milch zu verweigern,
- verliert der Betrieb bzw. der Lieferant für die Dauer des festgestellten Mangels den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag.

8. Düngung

Die Beweidung von Flächen nach Ausbringung von

- d) nicht zugelassene oder der Zulassung nicht entsprechende Stoffe im Sinne der lit. c feilzuhalten, zu verkaufen oder für die Verabreichung bereitzuhalten oder Mischungen mit solchen Stoffen in Verkehr zu bringen;
- e) Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungs- oder Desinfektionsmittel für Tiere oder Tierställe ohne Zulassung oder entgegen den Zulassungsbedingungen in Verkehr zu bringen oder an Tieren oder in Tierställen anzuwenden;
- f) Futter oder Futtermittel mit Rückständen von Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs-, Reinigungs-, Desinfektionsmitteln oder anderen Stoffen, die geeignet sind, in den von diesen Tieren stammenden Lebensmitteln bedenkliche Rückstände zu bewirken oder die betreffenden Lebensmittel sonst nachteilig zu beeinflussen, in Verkehr zu bringen oder Tieren zu verfüttern.

(3) Die Verbote nach Abs. 2 lit. a und c gelten nicht für die Krankheitsbehandlung von Tieren aufgrund tierärztlicher Verschreibung und für die Krankheitsbehandlung von Tieren mit nicht rezeptpflichtigen Arzneimitteln.

(4) Die Verbote nach Abs. 2 lit. d gelten nicht für den Handel mit zur arzneilichen Verwendung bestimmten Stoffen durch Apotheken und durch befugte Gewerbetreibende sowie, unbeschadet futtermittelrechtlicher Vorschriften, für akzessorische Nährstoffe, insbesondere Vitamine und Spurenelemente.

(5) Es ist verboten,

- a) Tiere, die entgegen Abs. 2 lit. a, b, c, e oder f behandelt wurden, oder die mit Arzneimitteln behandelt wurden, sofern bedenkliche Rückstände der verwendeten Arzneimittel oder ihrer Umsetzungsprodukte zu erwarten sind, zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung oder
- b) Lebensmittel, die von solchen Tieren stammen, oder
- c) Lebensmittel tierischer Herkunft mit Rückständen von Stoffen im Sinne des Abs. 2 lit. a und b oder mit bedenklichen Rückständen im Sinne der Abs. 7, 8 lit. c oder Abs. 9

in Verkehr zu bringen.

(6) Der behandelnde Tierarzt hat die Tierhalter bei der Verschreibung oder Verabreichung von Arzneimitteln, die Rückstände verursachen, nachweislich über die Vorschriften des Abs. 5 lit. a und b zu informieren und die Frist anzugeben, während der mit bedenklichen Rückständen zu rechnen ist; er hat weiters Aufzeichnungen über Art, Menge und Grund der Ver-

Wirtschaftsdünger oder rasch wirkendem Handelsdünger ist frühestens drei Wochen nach der Düngung wieder zulässig; sinngemäß gilt dies für die Verwendung von Grünfütter.

Die Verwendung von Klärschlamm als Düngemittel hat in diesen landwirtschaftlichen Betrieben zu unterbleiben.

Bei einem Verstoß gegen diese Bedingungen

- ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb nach Kenntnis des Mangels berechtigt und verpflichtet, die Übernahme der Milch für die Dauer der Beanstandungen zu verweigern,
- verliert der Betrieb bzw. der Lieferant für die Dauer des festgestellten Mangels den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag.

schreibung zu führen, diese drei Jahre aufzubewahren und den Kontrollorganen jederzeit vorzuweisen.

(7) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat, wenn das mit der Sicherung einer einwandfreien Nahrung und mit dem Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsschädigung und Täuschung vereinbar ist, im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft mit Verordnung Stoffe im Sinne des Abs. 2 lit. c und Mittel im Sinne des Abs. 2 lit. e zuzulassen, die Art der Anwendung und allenfalls einzuhaltende Fristen vorzuschreiben, die erlaubten Höchstmengen festzusetzen, die Zugabe allfälliger Indikatoren anzuordnen, das Anbringen von Anwendungsvorschriften und sonstigen Hinweisen auf den Abpackungen vorzuschreiben und allfällige unbedenkliche Rückstände in den von den Tieren stammenden Lebensmitteln festzulegen.

(8) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat, wenn das nach dem jeweiligen Stand der Wissenschaft zur Sicherung einer einwandfreien Nahrung oder mit dem Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsschädigung oder Täuschung geboten ist, mit Verordnung

- a) die Anwendung bestimmter Arzneimittel bei Tieren zu verbieten oder zu beschränken;
- b) anzuordnen, daß bestimmte Arzneimittel nur in einer bestimmten Beschaffenheit mit bestimmten Indikatoren oder mit bestimmten Hinweisen in Verkehr gebracht werden dürfen;
- c) bedenkliche Rückstände von Arzneimitteln oder deren Umsetzungsprodukten in den von den Tieren stammenden Lebensmitteln festzulegen.

(9) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz hat, soweit das nach dem jeweiligen Stand der Wissenschaft zum Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsschädigung und Täuschung geboten ist, im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft mit Verordnung festzustellen, welche Rückstände von Mitteln oder Stoffen oder deren Umsetzungsprodukten im Futter oder in Futtermitteln oder in den von den Tieren stammenden Lebensmitteln im Sinne des Abs. 2 lit. f bedenklich sind.

(10) Aufgrund des Futtermittelgesetzes, BGBl. Nr. 97/1952, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 783/1974, ergangene Bescheide bleiben auch nach Wirksamkeitsbeginn dieses Bundesgesetzes in Kraft. Sie sind unter Gewährung einer angemessenen Aufbrauchsfrist aufzuheben, wenn sie Vorschriften dieses Bundesgesetzes oder aufgrund dieses Bundesgesetzes erlassenen Verordnungen nicht entsprechen.

(III.2.1.a) 9. Fütterung

An Futtermittel dürfen ausschließlich verwendet werden:

10. als Grundfutter Heu und Grummet bzw. Gras oder Klee gras und nachfolgende Schnitte,
11. als Beifutter Rotklee, Luzerne, Wickengemenge, Grünraps, Grünmais, Grünroggen bis max. 15 kg je Kuh und Tag, Grünmehl bis max. 3 kg je Kuh und Tag, Luzernepellets und Maispellets bis insgesamt max. 5 kg je Kuh und Tag (2,5 kg pro Futterzeit), das Grünfutter nur, wenn eine Erwärmung durch Zwischenlagerung ausgeschlossen ist,
12. Möhren, Halbzucker- und Futterrüben bis 15 kg, Kohlrüben bis 10 kg je Kuh und Tag, frei von Erdresten und Faulstellen,
13. an Kraftfutter Weizen, Gerste und Hafer, geschrotet, gequetscht oder gemahlen und deren Kleien im trockenen Zustand, ohne Behandlung gegen Lager-schädlinge mit Chemikalien, die in der Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung (BGBl. Nr. 649/1988) ausdrücklich angeführt sind. Für diese Körnerfrüchte gelten die Qualitätsanforderungen gemäß den Sonderrichtlinien für die Gewährung von Frachtkostenzuschüssen für inländisches Futtergetreide des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft in der jeweils geltenden Fassung. Ferner Extraktionsschrote und Expeller von Soja, Sonnenblumenkernen und Raps (00-Sorten),
14. im landwirtschaftlichen Betrieb des Milcherzeugers hergestellte Futtermischungen aus erlaubtem Kraftfutter gemäß Punkt a) 13 und aus Trockenfutter gemäß Punkt a) 11, mit max. 15 % Körnermais, mit insgesamt max. 15 % Extraktionsschrote bzw. Expeller gemäß Pkt. a) 13 und insgesamt max. 50 % Futtererbse (Körnererbse) und Pferdebohne (Akerbohne).
15. Handelsfuttermischungen entsprechend den Rahmenbestimmungen des § 4 des Futtermittelgesetzes mit den Einschränkungen gemäß Punkt a) 13 und Punkt a) 14 mit max. 3 % Grünsirup bzw. Melasse, ohne Nichtproteinstickstoffverbindungen. Handelsfuttermischungen, die mit dem ausdrücklichen Hinweis als „Hartkäsetaugliches Milchviehfutter“ in Verkehr gebracht werden, bedürfen vor der Inverkehrsetzung der Anerkennung durch eine vom Milchwirtschaftsfonds autorisierte Untersuchungsanstalt (das ist derzeit die Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Rotholz), welche die Anerkennung nach Untersuchung auf Einhaltung von zulässigen Futterkomponenten nach Menge, Art und Qualität entsprechend vorstehenden Bestimmungen erteilt.
16. Mineralstoffmischungen mit einem maximalen Melasseanteil von 10 %, Viehsalz, kohlen-saurer bzw. phosphorsaurer Futterkalk und nach § 5 des Futtermittelgesetzes zugelassene Vitaminmischungen.
17. Verbotene Futtermittel sind — abgesehen von den Bestimmungen über Gärfutter jeglicher Art, Rückstände der Brauerei und Rückstände der Zuckerfabrikation (Punkt a) 27) — insbesondere:
 18. alle verdorbenen Futtermittel, auch Grünfutter, das sich nach längerer Zwischenlagerung erwärmt hat oder in Gärung übergegangen ist.
 19. Kartoffeln in jeglicher Form.
 20. Mais, Roggen und deren Mehle.
 21. alle Futtermittel tierischen Ursprungs, wie Fleisch-, Fisch- und Blutmehl; Milch, Molke und Milchpulver; Harnstoffe;
 22. alle Ölsamen, Ölkuchen, Extraktionsschrote und Expeller mit Ausnahme der in Pkt. a) 13 genannten.
 23. Rückstände der Brennerei, wie Schlempen jeglicher Art,
 24. Rückstände der Mosterei, wie Obsttrester und Fall-obst,
 25. alle Küchen-, Garten- und Obstabfälle sowie Rübenblätter und Kartoffelkraut.
 26. Bei einem Verstoß gegen die Fütterungsbestimmungen der Punkte a) 9 bis a) 25
 - ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb nach Kenntnis des Mangels berechtigt und im Wiederholungsfalle verpflichtet, die Übernahme der Milch für die Dauer des Verstoßes zu verweigern,
 - verliert der Betrieb bzw. der Lieferant den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag für den Monat, in dem ein Verstoß gegen die Fütterungsbestimmungen festgestellt wird. Im Wiederholungsfalle tritt der Verlust des Hartkäsetauglichkeitszuschlages für die Dauer von drei Monaten ab dem Zeitpunkt der Feststellung des Verstoßes ein.
 27. Im landwirtschaftlichen Betrieb des Milcherzeugers hat die Erzeugung, Lagerung und Verwendung folgender Futtermittel ganzjährig und zur Gänze zu unterbleiben:
 28. Gärfutter jeglicher Art (Silofutter), ausgenommen Rundballensilage, welche unmittelbar in der ungeöffneten Folienumhüllung von der Futterfläche weg abgegeben und nicht im eigenen Betrieb verwendet wird.
 29. Rückstände der Brauerei, wie Biertreber, Malzkeime, Hefe und Vinasse.
 30. Rückstände der Zuckerfabrikation, wie Futterzucker, Trockenschnitte, Melasse (auch nicht als Pelletierungshilfsmittel).
 31. Wenn ein Landwirt einen landwirtschaftlichen Betrieb mit mehreren Betriebsstätten betreibt bzw. mehrere landwirtschaftliche Betriebe führt, so gilt das Erzeugungs- und Verwendungsverbot gemäß Punkt a) 28, a) 29 und a) 30 für alle Betriebsstätten bzw. Betriebe, es sei denn, daß aufgrund der örtlichen und persönlichen Verhältnisse die Gefahr einer Infektion der Milch mit anaeroben Sporenbildner mit Sicherheit auszuschließen ist. Über strittige Fälle wird individuell nach vorangegangener Ermittlung an Ort und Stelle von den Fondsorganen durch einen Feststellungsbescheid entschieden. Bei einem Verstoß der Erzeugungsbedingungen gemäß Punkt a) 28 (Gärfutter jeglicher Art, Silofutter) treten nachstehende Folgen ein:
 - Der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb ist nach Kenntnis des Mangels berechtigt und verpflichtet, die Übernahme der Milch zu verweigern. Wird die Erzeugung bzw. Lagerung oder

(III.2.1.a)31.) Verwendung von Silofutter ganzjährig und zur Gänze eingestellt, so ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb zur Übernahme der angelieferten Milch erst nach Ablauf einer Frist von sechs Wochen sowie nach gründlicher Reinigung und Desinfektion des Stalles berechtigt und verpflichtet.

- Der Betrieb bzw. der Lieferant verliert (auch wenn es sich nur um einen kurzfristigen Verstoß handelt) den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag für die Dauer des Verstoßes und für ein Jahr nach Beendigung des Verstoßes.

Bei einem Verstoß gegen die Erzeugungsbedingungen gemäß Punkt a) 29 (Rückstände der Brauerei) und a) 30 (Rückstände der Zuckerfabrikation)

- ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb nach Kenntnis des Mangels berechtigt und verpflichtet, die Übernahme der Milch für die Dauer des Verstoßes zu verweigern,
- verliert der Betrieb bzw. der Lieferant den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag für den Monat, in dem ein Verstoß gegen die Fütterungsbestimmungen festgestellt wird. Im Wiederholungsfalle tritt der Verlust des Hartkäsetauglichkeitszuschlages für die Dauer von mindestens drei Monaten ab dem Zeitpunkt der Feststellung des Verstoßes ein.

32. Wenn ein Landwirt einen Teil seines Betriebes bzw. einen seiner Betriebe verpachtet oder auf andere Weise jemandem zur Nutzung überläßt, so gilt das Erzeugungs- und Verwendungsverbot gemäß Punkt a) 28, a) 29 und a) 30 sowohl für die verpachteten oder sonst zur Nutzung überlassenen als auch für die weiterhin selbst bewirtschafteten Teile des landwirtschaftlichen Betriebes bzw. Betriebe, es sei denn, daß aufgrund der örtlichen und persönlichen Verhältnisse die Gefahr einer Infektion der Milch mit anaeroben Sporenbildnern mit Sicherheit auszuschließen ist.

Über strittige Fälle wird individuell nach vorangegangener Ermittlung an Ort und Stelle von den Fondsorganen durch einen Feststellungsbescheid entschieden.

Die Erzeugung und Gewinnung der Milch darf nur von solchen Personen vorgenommen werden, die auch außerhalb der Milchwirtschaft in keinem landwirtschaftlichen Betrieb arbeiten, in dem Silofutter erzeugt, gelagert oder verwendet wird.

Bei einem Verstoß gegen diese Erzeugungsbedingungen treten nachstehende Folgen ein:

- Der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb ist nach Kenntnis des Mangels berechtigt und verpflichtet, die Übernahme der Milch zu verweigern. Nach Beendigung des Verstoßes ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb zur Übernahme der angelieferten Milch erst nach Ablauf einer Frist von sechs Wochen sowie nach gründlicher Reinigung und Desinfektion des Stalles berechtigt und verpflichtet.
- Der Betrieb bzw. der Lieferant verliert (auch wenn es sich nur um einen kurzfristigen Verstoß handelt) den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag für die Dauer des Verstoßes und für ein Jahr nach Beendigung des Verstoßes.

Bes und für ein Jahr nach Beendigung des Verstoßes.

33. Kontrollbestimmungen

Der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb bzw. sein Beauftragter hat das Recht, die Einhaltung der angeführten Bestimmungen zu kontrollieren.

Wird das Kontrollrecht verweigert, so ist

- der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb berechtigt, die Übernahme der Milch solange zu verweigern, als die Kontrolle nicht vorgenommen werden kann und
- der Betrieb bzw. der Lieferant verliert für diesen Zeitraum, mindestens jedoch für ein Monat, den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag.

b) **Übernahmepflicht der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetriebe für hartkäsetaugliche Milch.**

Gemäß § 17 Abs. 1 MOG wird bestimmt:

1. Wenn für das gesamte Einzugsgebiet eines Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetriebes oder für Teile desselben der Milchwirtschaftsfonds gemäß § 14 Abs. 2 MOG die Übernahmepflicht für Rohmilch auf hartkäsetaugliche Milch beschränkt hat, ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb zur Übernahme der von den in Betracht kommenden Erzeugern zur Abgabe gelangenden Milch nur dann verpflichtet, wenn die gemäß lit. a) festgesetzten Eigenschaften der Milch vorhanden und die Erzeugungsbedingungen eingehalten sind.
2. Wenn gemäß lit. a) die angelieferte Milch die festgesetzten Eigenschaften nicht aufweist oder die festgelegten Erzeugungsbedingungen nicht eingehalten wurden, so ist der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb zur Übernahme der Milch für den Zeitraum nicht verpflichtet, welcher bei der im Einzelfall in Betracht kommenden Ziffer des lit. a) angegeben ist.

c) **Maßnahmen zur Erreichung bestmöglicher Qualität von Emmentaler, Bergkäse und Parmesan, die anlässlich der Gewährung von Zuschüssen beachtet werden müssen (Übernahmeverbot der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetriebe).**

Gemäß §§ 5 Abs. 4 und 17 Abs. 2 MOG wird bestimmt:

1. Wenn für das gesamte Einzugsgebiet eines Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetriebes oder für Teile desselben der Milchwirtschaftsfonds gemäß § 14 Abs. 2 MOG die Übernahmepflicht für Rohmilch auf hartkäsetaugliche Milch beschränkt hat, so darf der Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb Milch von den in Betracht kommenden Erzeugern nicht übernehmen, wenn entweder diese Milch den gemäß Punkt a) 1 festgesetzten Bestimmungen über die Beschaffenheit der Milch nicht entspricht oder die in den Punkten a) 3, a) 4, a) 6, a) 7, a) 8, a) 9 bis a) 25 (im Wiederholungsfalle), a) 28, a) 29, a) 30 und a) 32 festgelegten Erzeugungsbedingungen nicht eingehalten wurden.
2. Dieses Übernahmeverbot besteht für denjenigen Zeitraum, welcher bei der im Einzelfall in Betracht kommenden Ziffer der lit. a) angegeben ist.
3. Nimmt ein Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb vorsätzlich entgegen dem Übernahmeverbot ge-

(III.2.1.c)3.) maß Punkt c) 1 und c) 2 Milch an, so sind die ihm vom Milchwirtschaftsfonds zu gewährenden Zuschüsse auf die Dauer des Verstoßes, mindestens jedoch für ein Monat zu entziehen. Bei wiederholter Übertretung des Verbotes ist der Entzug der Zuschüsse auf einen entsprechend längeren Zeitraum auszudehnen.

4. Die gleichen Folgen gelten auch für Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetriebe, die Milch, welche gemäß lit. c) 1 und c) 2 nicht angenommen werden darf, entgegen diesen Bestimmungen aus dem Einzugsgebiet eines anderen Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetriebes direkt übernehmen (Einzugsgebietsverletzung gemäß § 13 Abs. 2 MOG) oder von einem Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb ohne Weisung des Fonds zukaufen.

d) Hartkäsetauglichkeitszuschlag

Gemäß § 5 Abs. 5 MOG und unter Berücksichtigung der im Punkt a) 1 erwähnten Bestimmungen des Milchwirtschaftsfonds über die Qualität von Milch und Erzeugnissen aus Milch (Milchqualitätsbestimmungen) wird bestimmt:

1. Jene Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetriebe, welche Emmentaler, Bergkäse, Rheintaler Bergfettkäse, Parmesan, Rohmilch-Hartkäse in Blockform und allenfalls entwickelte Milch und Milchprodukte aus Rohmilch, bei denen der Preis eine Bedeckung des Hartkäsetauglichkeitszuschlages bringt, erzeugen, erhalten nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen zur monatlichen Auszahlung an die Milchlieferanten einen Hartkäsetauglichkeitszuschlag in der Höhe von 10 g je Kilogramm Milch, soweit

2. der Milchwirtschaftsfonds hinsichtlich dieser Milchlieferanten im Rahmen der Einzugsgebietsregelung gemäß § 14 Abs. 2 MOG die Übernahmepflicht des Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetriebes für Rohmilch auf hartkäsetaugliche Milch beschränkt hat,

3. die angelieferte Milch den im Punkt a) 1 genannten Bestimmungen entspricht,

4. die in den Punkten a) 3, a) 6, a) 7, a) 8, a) 9 bis a) 25, a) 28, a) 29, a) 30 und a) 32 genannten Erzeugungsbedingungen eingehalten werden.

5. Für Milch, welche die III. Qualitätsklasse nicht erreicht, wird kein Hartkäsetauglichkeitszuschlag gewährt.

Der Milchwirtschaftsfonds gewährt den Hartkäsetauglichkeitszuschlag als Zuschuß, soweit er nicht in den Produkterlösen und den damit verbundenen produktbezogenen Zuschüssen abgedeckt ist.

Die Feststellung des Keimgehaltes und der Qualitätsklassen erfolgt nach dem Beschluß des geschäftsführenden Ausschusses vom 14. November 1990, kundgemacht in Heft 16 der Verlautbarungen des Milchwirtschaftsfonds, ausgegeben am 20. Dezember 1990, Nr. 183, Seite 530 ff., in der geltenden Fassung (zuletzt geändert durch Beschluß des geschäftsführenden Ausschusses vom 30. Jänner 1991, kundgemacht in Heft 1 der Verlautbarungen des Milchwirtschaftsfonds, ausgegeben am 30. Jänner 1991, Nr. 1, Seite 1).

6. Alle Lieferanten, die für diesen Hartkäsetauglich-

keitszuschlag in Frage kommen und bisher eine Siloverzichts- und Fütterungsbeschränkungserklärung nicht unterschrieben haben, haben ihrem zuständigen Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieb folgende unterschriebene Erklärung abzugeben:

„ERKLÄRUNG

Mir ist bekannt, daß der Hartkäsetauglichkeitszuschlag nur ausbezahlt wird, wenn die einschlägigen Bestimmungen des Milchwirtschaftsfonds, die insbesondere Fütterungsbeschränkungen und den ganzjährigen und gänzlichen Verzicht auf Silofutterbereitung-, -lagerung und -verwendung beinhalten, eingehalten werden. Ich bestätige, ein Exemplar dieser Bestimmung erhalten zu haben.

Ich erkläre, daß ich diese Bestimmungen erfülle. Ich weiß, daß ich bei Nichteinhaltung einer dieser Bestimmungen nicht berechtigt bin, diesen Hartkäsetauglichkeitszuschlag anzunehmen. Ich verpflichte mich, gegebenenfalls den Übernahmestrieb hievon in Kenntnis zu setzen.“

7. Die bisher vorliegenden Siloverzichtserklärungen sowie die ab jetzt erforderlichenfalls eingeholten zusätzlichen Erklärungen sind von den Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieben der zuständigen Landesstelle des Milchwirtschaftsfonds zur Bestätigung hinsichtlich der Übereinstimmung mit der vom Milchwirtschaftsfonds im Rahmen der Einzugsgebietsregelung gemäß § 14 Abs. 2 MOG auf hartkäsetaugliche Milch beschränkten Übernahmepflicht des Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetriebes vorzulegen. Auszahlungen eines Hartkäsetauglichkeitszuschlages sind an diese bestätigten Erklärungen gebunden.

8. Wenn die angelieferte Milch die gemäß Punkt a) 1 festgesetzten Eigenschaften nicht aufweist oder die gemäß Punkt a) 3, a) 4, a) 6, a) 7, a) 8, a) 9 bis a) 25, a) 28, a) 29, a) 30 und a) 32 festgelegten Erzeugungsbedingungen nicht eingehalten wurden, so verliert der Betrieb bzw. der Lieferant den Anspruch auf den Hartkäsetauglichkeitszuschlag für denjenigen Zeitraum, welcher bei der im Einzelfall in Betracht kommenden Ziffer der lit. a) angegeben ist.

9. Der dem Betrieb gewährte Hartkäsetauglichkeitszuschlag ist restlos an die anspruchsberechtigten Milchlieferanten auszubezahlen; allenfalls für die Auszahlung nicht benötigte Beträge sind an den Milchwirtschaftsfonds zurückzuerstatten.

2.2 Zuschüsse für Lagerhaltungskosten

2.2.1 Zuschuß für die Einlagerung von Österreichischer Teebutter in Tiefkühlräumen

1. Der Milchwirtschaftsfonds gewährt Bearbeitungs- und Verarbeitungsbetrieben sowie wirtschaftlichen Zusammenschlüssen einen Zuschuß für die Kosten der Einlagerung von Österreichischer Teebutter in Tiefkühlräumen, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind:

a) Die Einlagerung von Österreichischer Teebutter in eigenen oder gemieteten Tiefkühlräumen muß im Einvernehmen oder im Auftrag des Milchwirtschaftsfonds erfolgen.

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1993

Ausgegeben am 28. Dezember 1993

324. Stück

897. Verordnung: Milchhygieneverordnung
[EWR/Anh. I: 389 L 0362, 389 L 0384]

897. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis (Milchhygieneverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 19 Abs. 1, 21, 29 lit. b und 42 Abs. 3 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft und hinsichtlich der §§ 7 und 8 sowie Anhang C Kapitel III Z 5 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

Allgemeine Vorschriften

§ 1. (1) Diese Verordnung ist auf Rohmilch, wärmebehandelte Konsummilch, Werkmilch und Erzeugnisse auf Milchbasis anzuwenden; diese Verordnung ist auch auf Erzeugnisse anzuwenden, deren Milchbestandteile zum Teil durch andere Bestandteile als Erzeugnisse auf Milchbasis ersetzt worden sind.

(2) Diese Verordnung ist, mit Ausnahme der Aufbewahrungspflicht des Begleitdokuments für wärmebehandelte Konsummilch und Erzeugnisse auf Milchbasis gemäß § 5 Z 5 lit. b sowie § 8 Z 1 und Z 2 und des Anhangs C Kapitel IV, nicht auf

- Einzelhandelsbetriebe, die Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis ausschließlich an den Letztverbraucher abgeben;
- Hersteller von Speiseeis, die Speiseeis erzeugen und dieses ausschließlich an den Letztverbraucher abgeben;
- Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung anzuwenden.

§ 2. Gemäß dieser Verordnung ist

1. „Rohmilch“:

das unveränderte Gemelk einer oder mehrerer Kühe, Schafe, Ziegen oder Büffel, das

nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde;

2. „Werkmilch“:

zur Verarbeitung bestimmte Rohmilch bzw. aus Rohmilch gewonnene Flüssigmilch oder Gefriermilch, die einer physikalischen Behandlung wie Wärmebehandlung oder Thermisierung unterzogen worden ist und in ihrer Zusammensetzung verändert sein kann, sofern sich diese Veränderung auf den Zusatz oder Entzug von natürlichen Bestandteilen der Milch beschränkt, und nicht für den unmittelbaren Verzehr bestimmt ist;

3. „wärmebehandelte Konsummilch“:

Konsummilch, die für den Letztverbraucher oder für die Gemeinschaftsversorgung bestimmt ist, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde und in den in Anhang C Kapitel I Abschnitt A Z 4 lit. a, b, c und d definierten Formen aufgemacht ist, oder pasteurisierte Milch für die unverpackte Abgabe direkt an den Letztverbraucher;

4. „Erzeugnisse auf Milchbasis“:

Milchprodukte sowie mit diesen oder mit Milch hergestelltes Speiseeis;

5. „Erzeugnisse“:

alle Erzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1;

6. „Wärmebehandlung“:

jede Behandlung durch Erhitzung, die unmittelbar nach ihrer Anwendung eine negative Reaktion beim Phosphatetest bewirkt;

7. „Thermisierung“:

Erhitzung der Rohmilch während mindestens 15 Sekunden bei einer Temperatur zwischen 57 °C und 68 °C, sodaß die Milch nach dieser Behandlung beim Phosphatetest positiv reagiert;

d) Nach dem Melken müssen das Melkgeschirr, die Maschinenmelkanlage und die Behältnisse, die mit der Milch in Berührung gekommen sind, gereinigt und desinfiziert werden. Nach jedem Benutzungsvorgang oder, bei zu kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach jeder Serie von Benutzungsvorgängen, sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Be- oder Verarbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.

KAPITEL III

Allgemeine Hygienebedingungen für das Melken

1. Das Melken muß hygienisch einwandfrei wie folgt durchgeführt werden:

- a) Die einzelnen Kühe einer Herde müssen identifiziert werden können. Die Kühe sind sauber und gepflegt zu halten.
- b) Während des Melkens und unmittelbar davor dürfen keine Arbeiten ausgeführt werden, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten.
- c) Vor Melkbeginn sind Zitzen, Euter und gegebenenfalls der angrenzende Lenden-, Schenkel- und Unterleibsbereich der Kühe zu säubern.
- d) Vor Melkbeginn hat der Melker das Aussehen der Milch zu prüfen. Im Zweifelsfall darf die Milch der betreffenden Kuh nicht abgegeben werden. Kühe mit klinischer Eutererkrankung sind an letzter Stelle oder an einem gesonderten Stand bzw. von Hand zu melken, und die Milch darf nicht abgegeben werden.
- e) Personen, die für das Melken und die weitere Behandlung der Milch zuständig sind, müssen geeignete saubere Arbeitskleidung tragen.
- f) Die Melker haben unmittelbar vor dem Melken ihre Hände zu waschen und nach Möglichkeit auch während des Melkens sauberzuhalten.
Zu diesem Zweck sind geeignete Waschvorrichtungen vorzusehen, damit die für das Melken oder die Milchbehandlung zuständigen Personen ihre Hände und Arme reinigen können.
Schnitt- und Schürfwunden sind vor dem Melkvorgang mit einem wasserfesten Verband abzudecken.
- g) Bis zur Abholung ist die Milch in der Milchammer oder in einem Milchlagerraum aufzubewahren.
- h) Milchammern sind ausschließlich dem Umgang mit Milch und Melkgeschirr vorzubehalten.

- i) Volle Milcheimer, die im Kuhstall abgestellt werden, sind abzudecken und sobald als möglich nach draußen oder in die Milchammern zu bringen.

Wird die Milch gefiltert, so sind die verwendeten Filter je nach Typ zu wechseln, bevor ihre Absorptionsfähigkeit nachläßt. Der Filter ist auf jeden Fall vor dem Melken zu wechseln. Sackfilter dürfen nicht verwendet werden.

2. Sofort nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort zu verbringen, der so ausgestattet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milchqualität ausgeschlossen ist.

Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken gesammelt bzw. abgeholt, so ist sie im Fall der täglichen Sammlung auf eine Temperatur von mindestens 8 °C — bei Milch für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen auf eine Temperatur von mindestens 12 °C — und bei noch größeren Sammlungsintervallen auf mindestens 6 °C abzukühlen. Bei der Beförderung gekühlter Milch zu dem Be- oder Verarbeitungsbetrieb darf die Temperatur der Milch 10 °C — bei Milch für die Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen 14 °C — nicht übersteigen.

KAPITEL IV

Personalhygiene

Der Inhaber oder Geschäftsführer hat dafür Sorge zu tragen, daß Personen, die die Rohmilch kontaminieren könnten, so lange von der Behandlung der Rohmilch ausgeschlossen werden, bis nachgewiesen ist, daß die betreffenden Personen sie ohne Gefahr der Kontamination behandeln können.

KAPITEL V

Normen für die Sammlung der Rohmilch im Erzeugerbetrieb bzw. für ihre Anlieferung im Be- oder Verarbeitungsbetrieb

A. Rohe Kuhmilch

1. muß zur Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch, fermentierter Milch, Milch mit Labzusatz, aromatisierter Milch und Rahm folgende Normen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 100 000 (a)
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	≤ 400 000 (b)

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

2. muß zur Herstellung von anderen als unter Nummer 1 aufgeführten Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Normen erfüllen:

Ab 1. 1. 1998

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 400 000 (a) ≤ 100 000 (a)
Somatische Zellen (pro ml)	≤ 500 000 (b) ≤ 400 000 (b)

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

3. muß zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Wärmebehandlung

- a) Nummer 1 entsprechen;
 b) außerdem folgende Norm (1) erfüllen:
 Staphylococcus aureus (pro ml):
 n = 5,
 m = 500,
 M = 2 000,
 c = 2.

B. Rohe Büffelmilch

1. muß zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis folgende Normen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 1 000 000 (a)
Somatische Zellen (pro ml)	≤ 500 000 (b)

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

b) Geometrisches Mittel über drei Monate bei monatlich mindestens einer Probenahme.

2. muß zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Wärmebehandlung folgende Anforderungen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml):	≤ 500 000,
somatische Zellen (pro ml):	≤ 400 000,
Staphylococcus aureus wie bei Kuhmilch.	

C. Rohe Ziegen- und Schafmilch

1. muß zur Herstellung wärmebehandelter Konsumziegenmilch oder -schafmilch oder zur

Herstellung wärmebehandelter Erzeugnisse auf Ziegen- oder Schafmilchbasis folgende Bedingungen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 1 000 000 (a)
-----------------------------	-----------------

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

2. muß zur Herstellung von „Rohmilcherzeugnissen“ ohne Wärmebehandlung folgende Normen erfüllen:

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 500 000 (a)
Staphylococcus aureus (pro ml)	die gleiche Anforderung wie für rohe Kuhmilch

a) Geometrisches Mittel über zwei Monate bei monatlich mindestens zwei Probenahmen.

D. Die Einhaltung der Abschnitte A, B und C ist beim Sammeln im Erzeugerbetrieb oder bei der Anlieferung der Rohmilch im Be- bzw. Verarbeitungsbetrieb stichprobenweise gemäß § 9 zu kontrollieren.

E. Entspricht die Milch innerhalb von drei Monaten nach Feststellung eines Wasserzusatzes oder nach Überschreitung der Normen dieses Kapitels nicht, darf sie nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

(1) Die Parameter „n“, „m“, „M“ und „c“ werden wie folgt definiert:

- n = Anzahl der Proben;
 m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert „m“ nicht übersteigt;
 M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert „M“ erreicht oder überschreitet;
 c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen „m“ und „M“; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert „m“ erreicht.

ANHANG B

KAPITEL I

Allgemeine Vorschriften für Räume der Be- und Verarbeitungsbetriebe

Die Be- und Verarbeitungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

An die
Europäische Kommission -
AGRI H2
B- 1049 BRÜSSEL, Belgien

Geschäftszahl: **HA 6/2007- 6**
7/2007
8/2007
9/2007

Wien, 8.5.2009

**VO (EG) Nr. 510/2006 – Mitteilung gemäß Art. 9 Abs. 3i;
Änderung von Spezifikationen im Bereich der Kontrollstelle**

Unter Bezugnahme auf Art. 9 Abs. 3i der VO (EG) Nr. 510/2006 wird mitgeteilt, dass die Spezifikationen zu nachstehenden geschützten österreichischen Bezeichnungen im Bereich der ausgewiesenen Kontrollstellen geändert wurde:

zur Bezeichnung

- **Tiroler Graukäse – g.U.** (G/AT/01435/95/07/03)
- **Tiroler Bergkäse – g.U.** (G/AT/1414/95/07/03)
- **Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse – g.U.** (G/AT/01436/95/07/03)
- **Tiroler Speck – g.g.A.** (AT/PGI/017-1395).

Statt der bisherigen öffentlichen Kontrolle durch den Landeshauptmann von Tirol erfolgt die Kontrolle nunmehr durch folgende private Kontrollstelle:

Kontrollservice Tirol (BIKO),
A-6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9,
Tel.: + 43 (0) 5 - 9292-3100,
Fax: + 43 (0) 5 – 9292-3199
e-mail: office@biko.at

Be g r ü n d u n g:

Änderung der gesetzlichen Bestimmungen, die ua. hinsichtlich der Kontrolle geschützter Herkunftsbezeichnungen einen Systemwechsel weg von öffentlichen Kontrollen durch den Landeshauptmann hin zu Kontrollen durch zugelassene private Kontrollstellen vorschreiben.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. M. Stangl
Österreichisches Patentamt
Rechtsabteilung österreichische Marken