

Antrag auf Änderung

Elektronische Veröffentlichung zwecks allfälliger Erhebung eines Einspruchs

Hinweis:

Mit dieser Veröffentlichung wird die Einspruchsfrist gemäß § 68a Abs. 1 des Markenschutzgesetzes 1970, BGBl. Nr. 260, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 91/2018 in Gang gesetzt.

*Einsprüche aus den in Art. 10 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Gründen sind demnach innerhalb einer Frist von **3 Monaten** ab dem Datum dieser Veröffentlichung beim Österreichischen Patentamt, 1200 Wien, Dresdner Straße 87, schriftlich zu erheben und innerhalb dieser Frist zu begründen. Die Einsprüche sowie allfällige Beilagen müssen spätestens am letzten Tag der Frist in zweifacher Ausfertigung im Patentamt eingelangt sein. Zusätzlich ist eine elektronische Version des Einspruchs (samt Beilagen) beizubringen (an: Herkunftsangaben@patentamt.at).*

Jeder Einspruch unterliegt einer Gebühr von 206 Euro (inkl. pauschalierter Schriftengebühr EUR 50,00), die unter Angabe des nachstehend genannten Aktenzeichens sowie des Vermerks „Einspruchsgebühr“ auf das Konto des Österreichischen Patentamtes bei der BAWAG P.S.K. Bank für Arbeit und Wirtschaft und Österreichische Postsparkasse AG, IBAN: AT 75 0100 0000 0516 0000, BIC: BUNDATWW, einzuzahlen ist.

Eine Wiedereinsetzung in den vorigen Stand wegen Versäumung der Einspruchsfrist findet nicht statt.

Inhalt:

- Antrag
- Spezifikation
- Einziges Dokument

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„VORARLBERGER ALPKÄSE“

EU-Nr.: PDO-AT-1413

g.U. (X)

g.g.A. ()

1. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG UND BERECHTIGTES INTERESSE

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz

Tel.: +43 (5574) 400-350

Fax: +43 (5574) 400-600

E-Mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

Die ursprüngliche Adresse der Vereinigung hat sich geändert und wurde nun entsprechend korrigiert. Die Antragstellerin nimmt die Interessen der Erzeuger von Vorarlberger Alpkäse g.U. wahr und hat deshalb ein berechtigtes Interesse, Änderungen der Spezifikation zu beantragen.

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. RUBRIK DER PRODUKTSPEZIFIKATION, AUF DIE SICH DIE ÄNDERUNG BEZIEHT

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☒ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Kennzeichnung

☒ Sonstiges [Änderung der Daten der zuständigen Behörde, des Namens der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung, Kontrollstelle, Einzelstaatliche Anforderung, redaktionelle Änderungen]

4. ART DER ÄNDERUNG(EN)

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **ÄNDERUNG(EN)**

Die seit der Unterschutzstellung gesammelten Erfahrungen im praktischen Umgang mit der geschützten Bezeichnung machen die beantragten Änderungen der Produktspezifikation notwendig, die eine detailliertere Beschreibung aller wichtigen Bedingungen für die Erzeugung und Vermarktung, einschließlich der Produktionsschritte beinhalten und der Sicherstellung der Qualität des Vorarlberger Alpkäses g.U. dienen.

Die bisher aus mehreren Einzelunterlagen bzw. Beilagen bestehende Produktspezifikation wurde zu einem Dokument zusammengeführt, überarbeitet und aktualisiert, um die Anforderungen insbesondere in Bezug auf das Herstellungsverfahren und den Ursprungsnachweis deutlicher zu beschreiben, wodurch zur Erhaltung der Qualität des Vorarlberger Alpkäse g.U. beigetragen wird.

Die Änderungen betreffen im Einzelnen:

1. *Beschreibung des Erzeugnisses:*

Punkt 5b der Produktspezifikation

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

Die Mindestreifezeit beträgt 3 bis 6 Monate mit möglichen divergierenden Eigenschaften (keine Gläserisse, geringere Lochung).“

wird geändert in:

4.2. Beschreibung

4.2.1 Allgemein

Vorarlberger Alpkäse ist ein Hartkäse, der auf Alpen und Vor-/Maisäßen im abgegrenzten Gebiet aus silofreier, hartkäsereitauglicher, naturbelassener Alprohmilch aus Rinderhaltung (Kuhmilch) hergestellt wird. Die Laibe haben ein Gewicht bis maximal 40 kg und sind mindestens 3 Monate gereift.

4.2.2 Eigenschaften

Der Käse besitzt eine angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Seine Farbe ist elfenbeinfarbig. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Der Käse weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung auf. Der Geschmack ist mild und mit zunehmendem Alter pikant.

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

Vorarlberger Alpkäse kann in Portionen unterschiedlicher Größe vermarktet werden.

Begründung:

Die Angabe „über 45% F.i.T.“ wurde ersatzlos gestrichen, da sie aufgrund vorhandener gesetzlicher Vorgaben entbehrlich ist. Bei der teils bereits in der Spezifikation enthaltenen, teils nunmehr ergänzten Formulierung handelt es sich um Präzisierungen, die der Klarstellung und Verbesserung in Hinblick auf die Vollständigkeit der Beschreibung des Erzeugnisses dienen, wodurch der Kontrollstelle präzisere und zuverlässigere Produktparameter für die Sicherstellung der Produktqualität zur Verfügung stehen. Ebenso wurde die Mindestreifzeit präzisiert und somit klargestellt.

Die Markt- und Absatzsituation mit dem Trend zu länger gereiften Käsen erfordert einen größeren Toleranzbereich in Bezug auf Järbhöhe und Laibgewicht. Daher wurde das Gewicht auf bis maximal 40 kg angehoben. Diese Änderung hat auf die Qualität des Vorarlberger Alpkäse keine nachteiligen Auswirkungen oder Einflüsse.

2. *Ursprungsnachweis:*

Die bisherigen, die Historie des Produktes betreffenden Ausführungen der Spezifikation zu Punkt 5d „Ursprungsnachweis“, die zum Zeitpunkt der Anerkennung der gegenständlichen Bezeichnung in diesem Punkt darzustellen waren, werden zu diesem Punkt nunmehr in Punkt 4.6. „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ verschoben (Text siehe dort). An ihrer Stelle werden in die neue Spezifikation unter Punkt 4.4. „Ursprungsnachweis“ folgende Bestimmungen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit aufgenommen:

„Die antragstellende Vereinigung führt ein Produzentenverzeichnis in dem jede Sennalpe von Vorarlberger Alpkäse im geografischen Gebiet mit Alpnamen und Kontaktadresse geführt ist. Zur Aufnahme in dieses stellt die Sennalpe einen entsprechenden Antrag an die Antragstellende Vereinigung.

Der Weitertransport der verwendeten Milch von einer zugelassenen Alpkäserei zu einer anderen, ebenfalls zugelassenen Alpkäserei innerhalb des definierten Gebiets ist zulässig. Zur Rückverfolgbarkeit ist der Milchmengenfluss mittels Lieferschein zu dokumentieren.

Für die Rückverfolgbarkeit des Vorarlberger Alpkäses über die Lieferketten hinweg wird eine Kaseinmarke von der Antragstellenden Vereinigung auf einen Antrag hin vergeben. Diese ist mit einer laufenden Nummer versehen.

Die zu verwendende Kaseinmarke trägt die Bezeichnung:

G.U.-VBG

ALPKAESE

XXXXXX

Die Sennalpe hat bei jedem produzierten Käselaib vor dem Käsepressen die Kaseinmarke mit fortlaufender Nummer anzubringen und im Tagesproduktionsbericht aufzuzeichnen. Im Tagesproduktionsbericht werden außerdem das Datum der Produktion, die verarbeitete Milchmenge, die Brenntemperatur und die Anzahl der Käse der Tagesproduktion dokumentiert. Die Einhaltung der Reifezeit ist durch die Produktionsaufzeichnungen/Charge nachvollziehbar. Die Reifung und Lagerung des Käses kann auch in regionalen Reifekellern in tieferen Lagen im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

Beim Verkauf von Vorarlberger Alpkäse hat die Sennalpe Aufzeichnungen zu führen, aus denen eine Rückverfolgbarkeit (z.B. Lieferscheine/Charge) möglich ist.“

Begründung:

Da die Spezifikation bislang keine Regelungen zum Ursprungsnachweis enthielt, wird es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Produkts unter Punkt 4.4. Ursprungsnachweis in die Produktspezifikation aufzunehmen. Darin werden nunmehr Bestimmungen angeführt, die zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit dienen. Zusätzlich wurden auch Inhalte vom Punkt 5h (Etikettierung) in den Punkt 4.4. verschoben. Der Weitertransport der verwendeten Milch von einer zugelassenen Alpkäserei zu einer anderen, ebenfalls zugelassenen Alpkäserei innerhalb des definierten Gebiets soll künftig erlaubt sein, da dies bei heutigem Stand der Technik nicht mehr qualitätsrelevant ist und die Herstellung des Vorarlberger Alpkäses sichert. Dies ist aufgrund der immer schwieriger werdenden Personalsuche aufgrund der enormen Arbeitsintensität und der damit verbundenen Unsicherheit, die Alpkäseproduktion auf unseren Alpen aufrecht zu erhalten notwendig geworden. Der Milchmengenfluss ist zu dokumentieren.

3. Geografisches Gebiet:

Punkt 5c der Produktspezifikation

„Alp- und Vorsäß-/Maisäßregionen des österreichischen Bundeslandes Vorarlberg. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe befinden sich auf 1000 bis 1800 m Seehöhe und werden im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.“

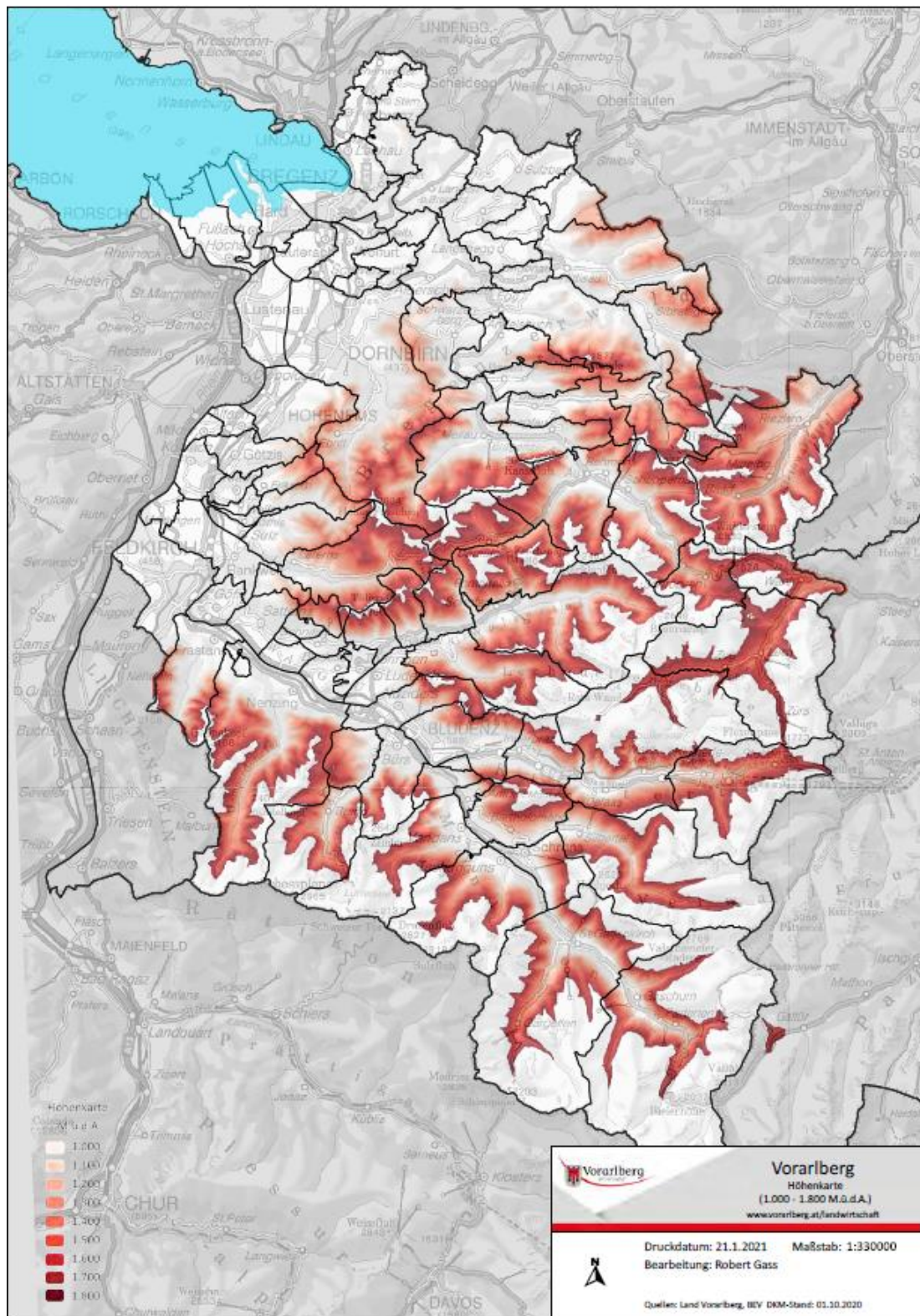
sowie die ergänzend vorgelegte Österreichkarte

wird wie folgt geändert in:

4.3. Geografisches Gebiet

Der Vorarlberger Alpkäse wird im Bundesland Vorarlberg auf einer Seehöhe von 1000 m bis 1800 m hergestellt. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe werden im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.

Höhenkarte des abgegrenzten geografischen Gebietes:



Begründung

Der Text wurde auf die für das geografische Gebiet notwendigen Angaben hin reduziert. Die in der Spezifikation enthaltene Vorgabe hinsichtlich der behördlich anerkannten Alpbetriebe wird in den Punkt 4.5. Herstellungsverfahren (genau 4.5.1. Rohstoff Milch) aufgenommen. Zudem wurde eine neue Karte des abgegrenzten

geografischen Gebietes eingefügt. Die Karte weist nun auch Angaben zur jeweiligen Seehöhe auf.

4. Herstellungsverfahren:

Punkt 5e der Produktspezifikation:

„Die auf den Alpen von amtlich kontrollierten Kuhbeständen gewonnene hartkäseereitaugliche, silofreie Rohmilch, die nicht thermisiert, pasteurisiert und nicht zentrifugalentkeimt wird, wird an Ort und Stelle ohne Transporte und Zwischenlagerung verarbeitet. Die am Abend gewonnene Milch wird zur Aufrahmung sofort in kleinere Behälter (Holzgebsen oder Wannen) abgefüllt. Am darauffolgenden Tag erfolgt die Entrahmung zur Erreichung des gewünschten Fettgehalts des Produktes durch das händische Abschöpfen des Rahmes (Alpbutter). Aus dieser gereiften und entrahmten Milch wird anschließend gemeinsam mit der morgendlichen Vollmilch sowie Milchsäure-bakterien-Kulturen und Labstoffen der Alpkäse in Sennkesseln (Kupferkesseln) hergestellt. Die Entnahme des Käsebruchs erfolgt händisch mit Hilfe von Käsetüchern und ohne die Verwendung von Käsefertigern. Der Käsebruch wird auf 51,5°C bis 52,5°C erhitzt, gepreßt und zur guten Rindenausbildung regelmäßig mit Salzwasser behandelt. Die Käseherstellung erfolgt ausschließlich während des sommerlichen Weideganges der Tiere (Futtergrundlage der Tiere ist ausschließlich die Alpweide). Aufgrund der kurzen Alpengsperiode (3-4 Monate) ist das Produkt nur saisonal und in begrenzten Mengen verfügbar.

Die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist in jeder wie auch immer gearteten Form verboten.

Hinsichtlich Tierhaltung, Tiergesundheit, Betriebs- und Personalhygiene bestehen nationalgesetzliche Regelungen. Die Qualitätssicherung ist durch Kontrollen, Personal- und Hygieneschulungen gewährleistet.“

wird wie folgt geändert:

4.5.1. Rohstoff Milch

Die Herstellung des Vorarlberger Alpkäses erfolgt ausschließlich aus Alprohmilch von Kühen während des sommerlichen Weideganges auf der Alpe. Außer in Ausnahmefällen, wie etwa Krankheit, Schneefall oder Brunst, hat in den Sommermonaten täglich Weidegang zu erfolgen. Ein Austrieb auf Weiden außerhalb des Sennalgebietes ist nicht zulässig. Zugelassen ist ausschließlich Milch von Kühen aus behördlich anerkannten Alp- und Vorsäß-/Maisäßbetrieben, welche sich im definierten geographischen Gebiet befinden. Thermisierte, pasteurisierte oder zentrifugalentkeimte Milch darf nicht für die Herstellung von Vorarlberger Alpkäse verwendet werden. Die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist in jeder Form verboten. Die für den Vorarlberger Alpkäse verwendete Milch wird geprägt von den Weideflächen des abgegrenzten geografischen Gebietes 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 20% 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 80 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrot anderer Herkunft ist in Mengen von bis zu 20 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

4.5.2. Produktion

Es darf nur silofreie, nicht thermisierte, nicht zentrifugalentkeimte, nicht pasteurisierte Rohmilch verwendet werden. Der Zusatz von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren, chemisch hergestellten Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Labstoffen ist nicht erlaubt.

Als erstes wird die Rohmilch teilweise entrahmt und mit einer Molken- bzw. Milchsäurebakterienkultur vorgereift. Traditionelle Milchsäurebakterien, welche ursprünglich aus wilden Kulturen isoliert und vermehrt wurden, sind heute Grundlage der Stammkultur für die im Betrieb eingesetzten Betriebskulturen. Aus dieser gereiften und entrahmten Milch wird anschließend gemeinsam mit der morgendlichen Rohmilch sowie Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen der Alpkäse in Sennkesseln (Kupferkesseln) hergestellt. Die Entnahme des Käsebruchs erfolgt mit Hilfe von Käsetüchern oder durch Überführen des Bruch-Molkegemisches in Käseformen. 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 auf 51°C bis 54°C erhitzt, im Anschluss in Formen überführt und gepresst.

Die Käse haben je nach angestrebter Laibgröße ein Gewicht von maximal 40 kg. Anschließend gelangen die Käselaibe für 2 bis 3 Tage in ein Salzbad mit einem Kochsalzgehalt von ca. 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 Alpkäses. Sodann werden die Käselaibe je nach Rindenbeschaffenheit und nach der Erfahrung des Milchverarbeiters bei einer Temperatur von 10°C bis 17°C und einer Luftfeuchtigkeit von über 80% für die Dauer von mindestens 3 Monaten gereift. Bei der Käsereifung werden die Laibe zur typischen Rindenausbildung und Geschmacksentwicklung regelmäßig mit Salzwasser behandelt, d.h. bis zu dreimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet oder

abgerieben (Kochsalzgehalt bis zu 20° Bé). Nach der Mindestreifezeit ist der Vorarlberger Alpkäse konsumreif.

4.5.3. Know-how – Wissen um die Herstellung

Die Qualität des Vorarlberger Alpkäses wird besonders durch die Erfahrung der AlpsennerInnen 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 Alpkäses zu erreichen. Dies beginnt schon beim Einsatz der Milchsäurebakterienkulturen. So obliegt etwa die Abstimmung der Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkultur, der Temperatur, Ruhezeit, der Mengenzugabe und –verhältnisse als auch den Lagerbedingungen der Erfahrung des Milchverarbeiters. Individuelle Gegebenheiten der Milchverarbeiter sind eine gezielte Lagerung und Reifung der Rohmilch, durch die die Bildung von Milchsäurebakterien, welche die Eigenschaften des Käses in Bezug auf Haltbarkeit, Geruch und Geschmack merklich verbessern, begünstigt wird. Der Einsatz von Kälbermagenlab, der Schnitzeitpunkt und das Schneiden der dickgelegten Milch (Gallerte) sowie die Bruchkorngröße, das Nachkäsen und das Brennen des Bruch/Molke Gemisches unterliegen den besonderen Erfahrungen der KäserIn und sind für die Qualität des Vorarlberger Alpkäses von besonderer Bedeutung.

Der KäserIn muss bei der Käseproduktion jeden Schritt sehr genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jeden Verarbeitungsschritt erkennen. So ist das vorsichtige Erwärmen des Vorarlberger Alpkäses 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 Alpweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt und anderer Milchinhaltsstoffe, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die KäserInnen von „Vorarlberger Alpkäse“ aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen. Die KäserInnen bestimmen durch eine sorgfältige Vorgehensweise bei allen Verarbeitungsschritten ganz entscheidend den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Endproduktes. Während der Reifung muss ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaike geachtet werden. Die KäserInnen entscheiden mit ihrem geübten Blick, wann die Laike gedreht, gebürstet und abgerieben werden müssen und hat so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität.

Zum Erhalt der Qualität und der Tradition des Vorarlberger Alpkäses fließt das laufend gesammelte Wissen in die regelmäßigen Treffen des Alpsennpersonals bzw. der Käserinnen und Käser in laufenden Alpsennschulungen ein.

Begründung:

In das Erzeugungsverfahren wurden Änderungen eingebracht, die den Zweck verfolgen, die unverwechselbare Qualität des Vorarlberger Alpkäses, die insbesondere auf dem Wissen der Erzeuger um das traditionelle Herstellungsverfahren basiert, sicherzustellen. Mit der bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, nunmehr präzisierten Formulierung wird dieses traditionelle Erzeugungsverfahren detaillierter beschrieben, insbesondere wird das Verarbeitungsverfahren genauer definiert.

Die einzelnen Änderungen beziehen sich auf folgende Punkte:

- *Rohstoff Milch:*

Eine ausschließliche Weidefütterung ist zum Erhalt der Tiergesundheit nicht immer ausreichend, da durch die zunehmend extremeren Wetterereignisse (Trockenheit, lange Regenperioden, etc.) und den damit verbundenen Klimawandel, die Milchkühe im alpinen Gelände einem Stoffwechselstress ausgesetzt werden und ein verringertes Weidefutterangebot vorfinden. Auch haben die unterschiedlichen Kuhrassen, welche gealpt werden, unterschiedliche Energieansprüche und benötigen daher Ergänzungsfutter für ihr Wohlbefinden.

Um folglich eine von klimatischen Ausnahmesituationen, wie z.B. Dürreperioden, unabhängige ausgewogene Nährstoffversorgung - welche für das Wohlergehen der Tiere notwendig ist - zu gewährleisten, wurde ein Zukauf und die damit verbundene Zufütterung von Getreideschrot als Ausgleichs- und Ergänzungsfutter bis zu einem Ausmaß von 20% Trockenmasse auf Jahresbasis ermöglicht.

Da trotz dieser Ausnahmeregelung zur Ergänzung des Futters der überwiegende Teil des Raufutters aus dem abgegrenzten Gebiet stammen muss, ist die hohe und konstante Qualität der Milch gesichert.

Die Vorgabe unter Punkt 5c der Produktspezifikation hinsichtlich der behördlich anerkannten Alpbetriebe, welche sich auf einer Seehöhe von 1000 m bis 1800 m befinden, wurde in den Punkt 4.5.1. Rohstoff Milch verschoben und präzisiert. Der Rohstoff Milch darf nur von Kühen aus Alp- und Vor- oder Maisäb- Betrieben mit einer von der zuständigen Behörde (Amt für Lebensmittelsicherheit) vergebenen Zulassungsnummer stammen. Dies ist mit den besonderen, von den Herstellungsbetrieben zu erfüllenden Hygiene- Auflagen laut EU VO 853/2004 (LM-Hygiene-EU-VO) begründet. Die anerkannten Betriebe sind in der Liste der VO angeführt und ersichtlich.

Der Weitertransport von einer zugelassenen Alpkäserei zu einer anderen anderen, ebenfalls zugelassene Alpkäserei innerhalb des definierten Gebiets soll künftig erlaubt sein, da dies bei heutigem Stand der Technik nicht mehr qualitätsrelevant ist. Der Milchmengenfluss ist von beiden Alpkäsereien mittels Lieferschein zu dokumentieren.

- *Produktion:*

Die Herstellung von Vorarlberger Alpkäse wird detailliert in Stufen beschrieben, beginnend mit der Rohmilchbearbeitung bis zur Produktionsstufe der Reifung im Zuge der Lagerung, wobei die zur Sicherstellung der Qualität einzuhaltenden technischen Parameter angeführt werden.

Bei der Brenntemperatur wird ein größerer Spielraum gewährt, da bei einer manuellen Befeuerung keine exakte Brenntemperatur eingestellt werden kann und daher ein größerer Toleranzbereich erforderlich ist. Der neu festgelegte Toleranzbereich für die Brenntemperatur hat keinen negativen Einfluss auf die Produktqualität. Die Zugabe von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren und chemisch hergestellten Zusatzstoffen ist auch weiterhin nicht erlaubt. Dies wird durch die Aufnahme einer präziseren Formulierung noch deutlicher klargestellt.

Hinsichtlich der betriebseigenen Molken- bzw. Milchsäurekulturen wurde klargestellt, dass die historische Mutterkultur heutzutage zentral hergestellt wird und dann innerbetrieblich für den weiteren Einsatz als Betriebskultur zur Herstellung von Vorarlberger Alpkäse verwendet wird. Die Erfahrung des Milchverarbeiters spielt hierbei die entscheidende Rolle.

Der Kochsalzgehalt wurde präzisiert und mit der Einheit Baumé (Bé) an praktisch überprüfbare Kriterien angepasst. Die Entstehung der für den Vorarlberger Alpkäse typischen Rindenbeschaffenheit und die damit verbundene Qualität des Käses wurde noch genauer präzisiert und auf die Steuerung durch den Käser und des Reifeklimas hingewiesen.

- *Know How – Wissen um die Herstellung:*

Da in der bestehenden Spezifikation über das traditionelle Wissen der Erzeuger keine wesentlichen Feststellungen enthalten sind, wird die Spezifikation dahingehend präzisiert und die Qualifikation der Fachkräfte beschrieben. Auch werden die laufenden Aktivitäten zur Qualitätssicherung in der Traditionsvermittlung beschrieben, wodurch einem Verlust oder Verwässern des Know How effizient entgegengewirkt und das traditionelle Wissen um das Erzeugnis erhalten werden kann.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die bisher unter 5d) Ursprungsnachweis enthalten gewesenen Ausführungen:

„Schriftstücke belegen, daß schon während des Dreißigjährigen Krieges das "Süß- bzw. Fettsennen", das die Grundlage für das Herstellungsverfahren des Vorarlberger Alpkäses war bzw. ist, angewendet wurde. Im 18. Jahrhundert wurde bereits ein Großteil der Alpmilch zu Alpkäse verarbeitet. Seit dieser Zeit findet die Bezeichnung "Vorarlberger Alpkäse" Verwendung.“

sowie Punkt 5f der Produktspezifikation:

„Die zur Herstellung des Vorarlberger Alpkäses verwendete Milch weist aufgrund der alpinen Vegetation des Herstellungsgebietes sowie der ausschließlichen Grünfütterung der Tiere eine besondere Geschmackskomponente auf, die in Zusammenwirken mit der traditionell handwerklichen Herstellungsweise dem Käse seine charakteristischen Eigenschaften verleihen. Die Käseproduktion leistet einen essentiellen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Vorarlberger Berglandwirtschaft und

ist für die ökologische Vielfalt und Stabilität der alpinen Kulturlandschaft Vorarlbergs unverzichtbar.“

werden wie folgt geändert:

4.6 Zusammenhang mit geografischem Gebiet

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

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

In Vorarlberg wird eine reine landwirtschaftliche Grünlandbewirtschaftung betrieben. Die Alpbetriebe unterliegen dem strikten Silagefütterungsverbot (keine Gärfuttermittel). Nur durch das Silageverbot ist eine qualitativ hochwertige Vorarlberger Alpkäseproduktion möglich.

Der Vorarlberger Alpkäse 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. Die Alpkäseproduktion leistet einen essentiellen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Vorarlberger Alpwirtschaft und ist für die ökologische Vielfalt und Stabilität der alpinen Kulturlandschaft Vorarlbergs unverzichtbar. Im Zuge der Dreistufenbewirtschaftung von Talbetrieb, Vorsäß und Alpen ist die Rohmilchverarbeitung auf der Alpe ein wichtiger wirtschaftlicher Bestandteil zur Erhaltung der land- und milchwirtschaftlichen Betriebe in Vorarlberg.

Schriftstücke belegen, dass schon während des Dreißigjährigen Krieges das "Süß- bzw. Fettsennen" angewendet wurde. Dieses Verfahren bildet die Grundlage für das heutige Herstellungsverfahren des Vorarlberger Alpkäses. Im 18. Jahrhundert wurde bereits ein Großteil der Alpmilch, die im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft in den Sommermonaten erzeugt wurde, zu Alpkäse verarbeitet. Seit dieser Zeit findet die Bezeichnung "Vorarlberger Alpkäse" Verwendung.

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 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 Alpkäse.

Begründung:

Die Spezifikation wird an die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 angepasst, sodass die ursprünglich im Ursprungsnachweis beschriebenen geschichtlichen Ausführungen wie die urkundlichen Erwähnungen und alten Überlieferungen zum Vorarlberger Alpkäse in Punkt 4.6. „Zusammenhang mit geografischen Gebiet“ verschoben werden.

Die Auswirkungen der klimatischen sowie der menschlichen Faktoren des geografischen Gebietes werden umfassend beschrieben und dabei die bislang in der Spezifikation nur am Rande erwähnten besonderen Kenntnisse der regionalen Erzeuger wie das traditionelle Wissen um spezielle Techniken zur Vorratshaltung, sowie das hohe fachliche Können in Bezug auf Produktionstechnik und Reifungssteuerung, das für die grobsinnlichen Eigenschaften entscheidend ist, detailliert dargestellt.

6. Etikettierung:

Die ursprünglichen Ausführungen unter Punkt 5h der Produktspezifikation

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

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

werden nunmehr in Punkt 4.4. „Ursprungsnachweis“ verschoben und an die nunmehr vorgesehenen Dokumentationspflichten angepasst. So wurden Vorgaben der ursprünglichen Spezifikation (Anbringung des Erzeugungsdatums und der Name der Alpe bzw. Vor-/Maißsäß auf dem Produkt) aufgrund der Dokumentation im Zuge des Ursprungsnachweises entbehrlich. Die zu verwendende Kaseinmarke wurde klargestellt. Ein Anbringen dieser Marke bei Teilstücken auf der Verpackung wurde entbehrlich, weil die Chargenrückverfolgbarkeit bei Teilstücken gewährleistet ist.

Die Regelung betreffend Eigenmarken unter Punkt 5h der Produktspezifikation wird in den Punkt 4.8. „Etikettierung“ verschoben:

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

Begründung:

Eine Klarstellung und Präzisierung erfolgte hinsichtlich der Führung von Eigenmarken. Diese sollen weiterhin erlaubt sein.

7. *Sonstiges:*

7.1. *Zuständige Behörde des Mitgliedsstaates:*

Name: Österreichisches Patentamt
Anschrift: A-1200 Wien, Dresdner Straße 87
Telefon: +43-1-53424-0
Fax: +43-1-53424-535
E-Mail: Herkunftsangaben@patentamt.at

7.2. *Vereinigung:*

Name: Vorarlberger Alpwirtschaftsverein
Anschrift: Montfortstr. 9, 6900 Bregenz
Tel.: +43 (5574) 400-350
Fax: +43 (5574) 400-600
E-Mail: fritz.metzler@lk-vbg.at
Zusammensetzung: Erzeuger Verarbeiter (x) Andere (x) - Vermarkter

Begründung:

Der Adresse der antragstellenden Vereinigung hat sich seit der Unterschutzstellung der Bezeichnung geändert und wurde genauso, wie die geänderten Daten der zuständigen Behörde, aktualisiert.

7.3. *Kontrollstelle:*

Die Rubrik mit den Kontaktdaten der Kontrollstelle wird aufgrund eines Wechsels zu einer privaten Kontrollstelle geändert. Die Kontrolle wird nun von folgender Kontrollstelle ausgeübt:

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

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.

7.4. Einzelstaatliche Anforderungen:

Die Rubrik „Einzelstaatliche Anforderungen“ wird ersatzlos gestrichen, da sie aufgrund der gesetzlichen Vorgaben entbehrlich sind

SPEZIFIKATION

“Vorarlberger Alpkäse”

EU-Nr.: PDO-AT-1413

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

2. Vereinigung:

Name: Vorarlberger Alpwirtschaftsverein
Anschrift: Montfortstr. 9, 6900 Bregenz
Kontakt: Othmar Bereuter
Tel.: +43 (5574) 400-350
Fax: +43 (5574) 400-600
E-Mail: fritz.metzler@lk-vbg.at
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere - Vermarkter (x)

3. Name des Erzeugnisses:

Vorarlberger Alpkäse g.U.

4. Beschreibung des Erzeugnisses

4.1. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3 Käse

4.2. Beschreibung

4.2.1 Allgemein

Vorarlberger Alpkäse ist ein Hartkäse, der auf Alpen und Vor-/Maisäßen im abgegrenzten Gebiet aus silofreier, hartkäsereitauglicher, naturbelassener Alprohmilch aus Rinderhaltung

(Kuhmilch) hergestellt wird. Die Laibe haben ein Gewicht bis maximal 40 kg und sind mindestens 3 Monate gereift.

4.2.2 Eigenschaften

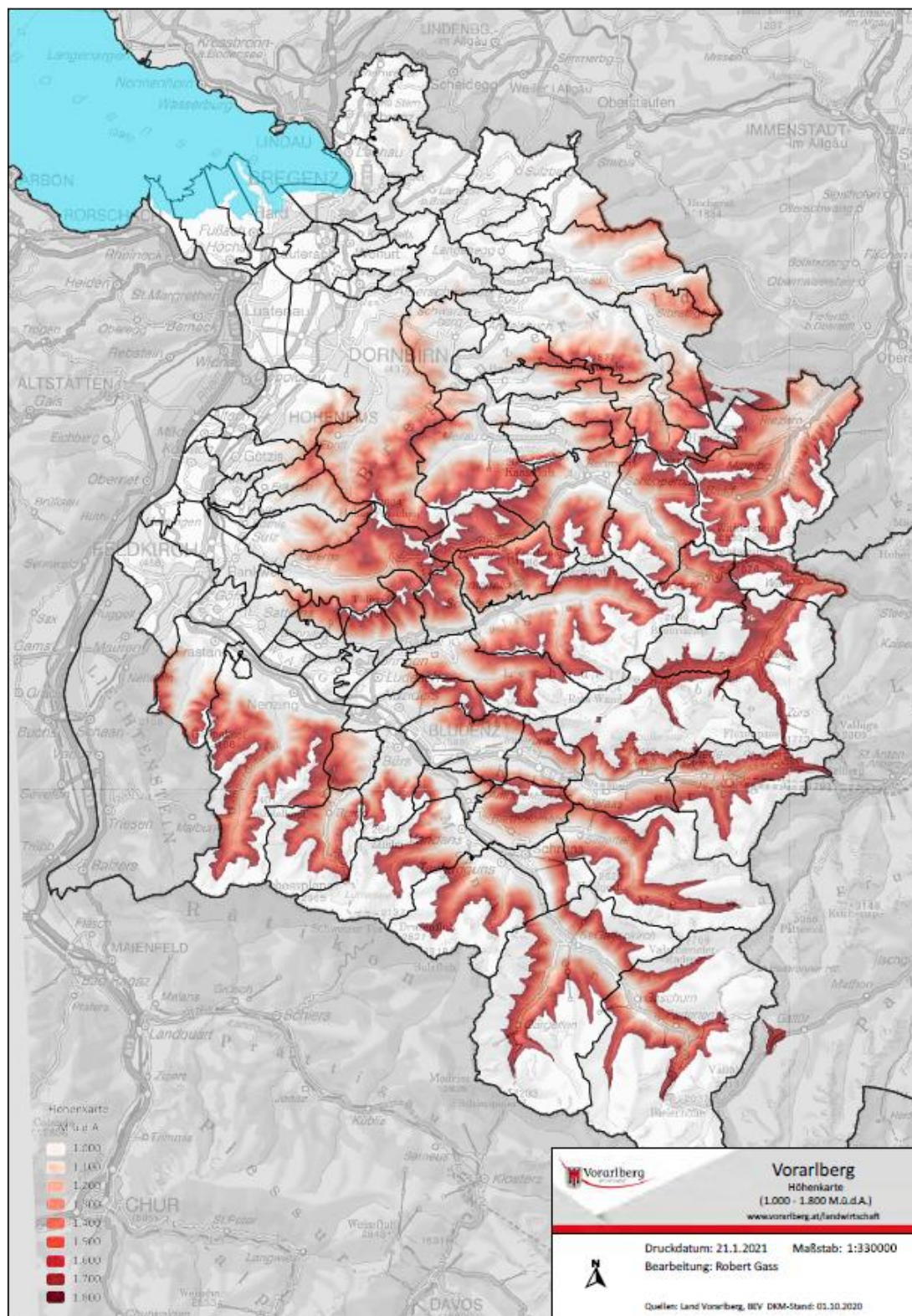
Der Käse besitzt eine angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Seine Farbe ist elfenbeinfarbig. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Der Käse weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung auf. Der Geschmack ist mild und mit zunehmendem Alter pikant.

Je nach Reifegrad können die beschriebenen Eigenschaften stärker oder schwächer ausgeprägt sein, ohne dass das Gesamtbild von Vorarlberger Alpkäse beeinflusst oder abgeändert wird. Vorarlberger Alpkäse kann in Portionen unterschiedlicher Größe vermarktet werden.

4.3. Geografisches Gebiet

Der Vorarlberger Alpkäse wird im Bundesland Vorarlberg auf einer Seehöhe von 1000 m bis 1800 m hergestellt. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe werden im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.

Höhenkarte des abgegrenzten geografischen Gebietes:



4.4. Ursprungsnachweis

Die antragstellende Vereinigung führt ein Produzentenverzeichnis in dem jede Sennalpe von Vorarlberger Alpkäse im geografischen Gebiet mit Alpnamen und Kontaktadresse geführt ist. Zur Aufnahme in dieses stellt die Sennalpe einen entsprechenden Antrag an die Antragstellende Vereinigung.

Der Weitertransport der verwendeten Milch von einer zugelassenen Alpkäserei zu einer anderen, ebenfalls zugelassenen Alpkäserei innerhalb des definierten Gebiets ist zulässig. Zur Rückverfolgbarkeit ist der Milchmengenfluss mittels Lieferschein zu dokumentieren.

Für die Rückverfolgbarkeit des Vorarlberger Alpkäses über die Lieferketten hinweg wird eine Kaseinmarke von der Antragstellenden Vereinigung auf einen Antrag hin vergeben. Diese ist mit einer laufenden Nummer versehen.

Die zu verwendende Kaseinmarke trägt die Bezeichnung:

G.U.-VBG

ALPKAESE

XXXXXX

Die Sennalpe hat bei jedem produzierten Käselaib vor dem Käsepressen die Kaseinmarke mit fortlaufender Nummer anzubringen und im Tagesproduktionsbericht aufzuzeichnen. Im Tagesproduktionsbericht werden außerdem das Datum der Produktion, die verarbeitete Milchmenge, die Brenntemperatur und die Anzahl der Käse der Tagesproduktion dokumentiert. Die Einhaltung der Reifezeit ist durch die Produktionsaufzeichnungen/Charge nachvollziehbar. Die Reifung und Lagerung des Käses kann auch in regionalen Reifekellern in tieferen Lagen im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

Beim Verkauf von Vorarlberger Alpkäse hat die Sennalpe Aufzeichnungen zu führen, aus denen eine Rückverfolgbarkeit (z.B. Lieferscheine/Charge) möglich ist.

4.5. Herstellungsverfahren

4.5.1 Rohstoff Milch

Die Herstellung des Vorarlberger Alpkäses erfolgt ausschließlich aus Alprohmilch von Kühen während des sommerlichen Weideganges auf der Alpe. Außer in Ausnahmefällen, wie etwa Krankheit, Schneefall oder Brunst, hat in den Sommermonaten täglich Weidegang zu erfolgen. Ein Austrieb auf Weiden außerhalb des Sennalpgebietes ist nicht zulässig. Zugelassen ist ausschließlich Milch von Kühen aus behördlich anerkannten Alp- und Vorsäß-/Maisäßbetrieben, welche sich im definierten geographischen Gebiet befinden. Thermisierte, pasteurisierte oder zentrifugalentkeimte Milch darf nicht für die Herstellung von Vorarlberger Bergkäse verwendet werden. Die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist in jeder Form verboten. Die für den Vorarlberger Alpkäse verwendete Milch wird geprägt von den Weideflächen des abgegrenzten geografischen Gebietes 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 20% 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 80% der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrot anderer Herkunft ist in Mengen von bis zu 20 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

4.5.2. Produktion

Es darf nur silofreie, nicht thermisierte, nicht zentrifugalentkeimte, nicht pasteurisierte Rohmilch verwendet werden. Der Zusatz von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren, chemisch hergestellten Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Labstoffen ist nicht erlaubt.

Als erstes wird die Rohmilch teilweise entrahmt und mit einer Molken- bzw. Milchsäurebakterienkultur vorgereift. Traditionelle Milchsäurebakterien, welche ursprünglich aus wilden Kulturen isoliert und vermehrt wurden, sind heute Grundlage der Stammkultur für die im Betrieb eingesetzten Betriebskulturen. Aus dieser gereiften und entrahmten Milch wird anschließend gemeinsam mit der morgendlichen Rohmilch sowie Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen der Alpkäse in Sennkesseln (Kupferkesseln) hergestellt. Die Entnahme des Käsebruchs erfolgt mit Hilfe von Käsetüchern oder durch Überführen des Bruch-Molkegemisches in Käseformen. 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 auf 51°C bis 54°C erhitzt, im Anschluss in Formen überführt und gepresst. Die Käse haben je nach angestrebter Laibgröße ein Gewicht von maximal 40 kg. Anschließend gelangen die Käselaike für 2 bis 3 Tage in ein Salzbad mit einem Kochsalzgehalt von ca. 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 Alpkäses. Sodann werden die Käselaike je nach Rindenbeschaffenheit und nach der Erfahrung des Milchverarbeiters bei einer Temperatur von 10°C bis 17°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. bis zu dreimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet oder abgerieben (Kochsalzgehalt bis zu 20° Bé). Nach der Mindestreifezeit ist der Vorarlberger Alpkäse konsumreif.

4.5.3. Know-how – Wissen um die Herstellung

Die Qualität des Vorarlberger Alpkäses wird besonders durch die Erfahrung der AlpsennerInnen 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 Alpkäses zu erreichen. Dies beginnt schon beim Einsatz der Milchsäurebakterienkulturen. So obliegt etwa die Abstimmung der Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkultur, der Temperatur, Ruhezeit, der Mengenzugabe und -verhältnisse als auch den Lagerbedingungen der Erfahrung des Milchverarbeiters. Individuelle Gegebenheiten der Milchverarbeiter sind eine gezielte Lagerung und Reifung der Rohmilch, durch die die Bildung von Milchsäurebakterien, welche die Eigenschaften des Käses in Bezug auf Haltbarkeit, Geruch und Geschmack merklich verbessern, begünstigt wird. Der Einsatz von 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 der KäserIn und sind für die Qualität des Vorarlberger Alpkäses von besonderer Bedeutung.

Der KäserIn muss bei der Käseproduktion jeden Schritt sehr genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jeden Verarbeitungsschritt erkennen. So ist das vorsichtige Erwärmen des Vorarlberger Alpkäses 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 Alpweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt und anderer Milchinhaltsstoffe, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die KäserInnen von „Vorarlberger Alpkäse“ aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen. Die KäserInnen bestimmen durch eine sorgfältige Vorgehensweise bei allen Verarbeitungsschritten ganz entscheidend den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Endproduktes. Während der Reifung muss ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaike geachtet werden. Die KäserInnen entscheiden mit ihrem 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 Alpkäses fließt das laufend gesammelte Wissen in die regelmäßigen Treffen des Alpsennpersonals bzw. der Käserinnen und Käser in laufenden Alpsennschulungen ein.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

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

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

In Vorarlberg wird eine reine landwirtschaftliche Grünlandbewirtschaftung betrieben. Die Alpbetriebe unterliegen dem strikten Silagefütterungsverbot (keine Gärfuttermittel). Nur durch das Silageverbot ist eine qualitativ hochwertige Vorarlberger Alpkäseproduktion möglich.

Der Vorarlberger Alpkäse 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. Die Alpkäseproduktion leistet einen essentiellen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Vorarlberger Alpwirtschaft und ist für die ökologische Vielfalt und Stabilität der alpinen Kulturlandschaft Vorarlbergs unverzichtbar. Im Zuge der Dreistufenbewirtschaftung von Talbetrieben, Vorsäß und Alpen ist die Rohmilchverarbeitung auf der Alpe ein wichtiger wirtschaftlicher Bestandteil zur Erhaltung der land- und milchwirtschaftlichen Betriebe in Vorarlberg.

Schriftstücke belegen, dass schon während des Dreißigjährigen Krieges das "Süß- bzw. Fettsennen" angewendet wurde. Dieses Verfahren bildet die Grundlage für das heutige Herstellungsverfahren des Vorarlberger Alpkäses. Im 18. Jahrhundert wurde bereits ein Großteil der Alpmilch, die im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft in den Sommermonaten erzeugt wurde, zu Alpkäse verarbeitet. Seit dieser Zeit findet die Bezeichnung "Vorarlberger Alpkäse" Verwendung.

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 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 Alpkäse.

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

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 jedoch nicht dazu geeignet sein, den Konsumenten/die Konsumentin in die Irre zu führen oder den guten Ruf der g.U. zu schädigen.

EINZIGES DOKUMENT

“Vorarlberger Alpkäse”

(EU-Nr. PDO-AT-1413)

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

1. NAME(N) [DER G.U. ODER DER G.G.A.]

Vorarlberger Alpkäse

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER 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 Alpkäse ist ein Hartkäse, der auf Alpen und Vor-/Maisäßen im abgegrenzten Gebiet aus silofreier, hartkäsereitauglicher, naturbelassener Alprohmilch aus Rinderhaltung (Kuhmilch) hergestellt wird. Die Laibe haben ein Gewicht bis maximal 40 kg und sind mindestens 3 Monate gereift.

Der Käse besitzt eine angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Seine Farbe ist elfenbeinfarbig. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Der Käse weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung auf. Der Geschmack ist mild und mit zunehmendem Alter pikant.

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

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

Es darf nur Milch von Kühen aus behördlich anerkannten Alp- und Vorsäß-/Maisäßbetrieben, mit Gründlandbewirtschaftung - ohne Silageproduktion und -fütterung - zur Herstellung des Vorarlberger Alpkäses verwendet werden.

Eine Zufütterung mit Getreideschrott bis zu einem Ausmaß von 20% Trockenmasse auf Jahresbasis ist zulässig. Der Getreideschrott kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet 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 80 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrott anderer Herkunft ist

in Mengen von bis zu 20 % 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 Etikettierung 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 Alpkäse wird im Bundesland Vorarlberg auf einer Seehöhe von 1000m bis 1800m hergestellt. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe werden im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

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

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

In Vorarlberg wird eine reine landwirtschaftliche Grünlandbewirtschaftung betrieben. Die Alpbetriebe unterliegen dem strikten Silagefütterungsverbot (keine Gärfuttermittel). Nur durch das Silageverbot ist eine qualitativ hochwertige Vorarlberger Alpkäseproduktion möglich.

Der Vorarlberger Alpkäse 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. Die Alpkäseproduktion leistet einen essentiellen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Vorarlberger Alpwirtschaft und ist für die ökologische Vielfalt

und Stabilität der alpinen Kulturlandschaft Vorarlbergs unverzichtbar. Im Zuge der Dreistufenbewirtschaftung von Talbetrieben, Vorsäß und Alpen ist die Rohmilchverarbeitung auf der Alpe ein wichtiger wirtschaftlicher Bestandteil zur Erhaltung der land- und milchwirtschaftlichen Betriebe in Vorarlberg.

Schriftstücke belegen, dass schon während des Dreißigjährigen Krieges das "Süß- bzw. Fettsennen" angewendet wurde. Dieses Verfahren bildet die Grundlage für das heutige Herstellungsverfahren des Vorarlberger Alpkäses. Im 18. Jahrhundert wurde bereits ein Großteil der Alpmilch, die im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft in den Sommermonaten erzeugt wurde, zu Alpkäse verarbeitet. Seit dieser Zeit findet die Bezeichnung "Vorarlberger Alpkäse" Verwendung.

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 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 Alpkäse.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (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.