

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 BERGKÄSE“

EU-Nr.: PDO-AT-1419

g.U. (X)

g.g.A. ()

1. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG UND BERECHTIGTES INTERESSE

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz

Tel.: +43 (5574) 400-350

Fax: +43 (5574) 400-600

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

Die nunmehrige Antragstellerin ist hinsichtlich aller Rechte und Pflichten, die sich aus der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vorarlberger Bergkäse“ ergeben, die Rechtsnachfolgerin der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung. Sie nimmt die Interessen der Erzeuger von Vorarlberger Bergkäse 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 Bergkäses 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 Bergkäse g.U. beigetragen wird.

Die Änderungen betreffen im Einzelnen:

1. *Beschreibung des Erzeugnisses:*

Punkt 5b der Produktspezifikation

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

und die Ergänzungen zu Punkt 5b

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

Es sind nur Betriebe mit reiner extensiver Grünlandbewirtschaftung - ohne Silageproduktion und Silageverfütterung - für die Milchanlieferung zugelassen.

Sogenannte Mischbetriebe (Betriebe, die Jungvieh mit Silage (Gärfutter) füttern), dürfen keine Milch an die Sennerei liefern. Die Milch wird täglich mindestens einmal an die Sennerei angeliefert und dort unmittelbar verarbeitet.

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

werden geändert in:

4.2. Beschreibung

4.2.1 Allgemein

Vorarlberger Bergkäse ist ein Hartkäse und wird aus silofreier, naturbelassener Alp- oder Tal-Rohmilch aus Rinderhaltung (Kuhmilch) hergestellt. Betriebe, die Jungvieh mit Silage (Gärfutter) füttern (sogenannte Mischbetriebe), dürfen keine Milch an die Sennerei liefern.

Die Laibe haben ein Gewicht von 7 bis 40 kg, eine Järbhöhe von 8 bis 12 cm und sind mindestens 3 Monate gereift.

4.2.2 Eigenschaften

Der Käse besitzt eine geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Seine Farbe ist elfeneinfarbig bis hellgelb. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Kleine Gläserisse (0,5 – 1 cm) können im Teig entstehen. Der Geschmack ist würzig und mit zunehmendem Alter des Käses pikant. Je nach Reifegrad können die beschriebenen Eigenschaften stärker oder schwächer ausgeprägt sein, ohne dass das Gesamtbild von Vorarlberger Bergkäse g.U. beeinflusst oder abgeändert wird.

Vorarlberger Bergkäse kann in Portionen unterschiedlicher Größe vermarktet werden.

Begründung:

Die Ausführungen, die nicht die Beschreibung des Produktes betreffen, wurden in den nun dafür vorgesehenen Punkten „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Herstellungsverfahren“ detaillierter dargestellt.

Die Toleranzbereiche für das Laibgewicht und die Järbhöhe werden aufgrund des durch die längere Lagerung des Käses entstehenden Reifeschwunds und aufgrund der Wirtschaftlichkeit für Kleinbetriebe vergrößert. Für Kleinbetriebe sind logistisch größere Gewichte beim Käse notwendig. Die Angabe „ca. 50% 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 (z.B. Mindestreifezeit), 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.

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 ebenso wie die Ergänzungen 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 „Ursprungsnachweis“ folgende Bestimmungen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit aufgenommen:

„Die antragstellende Vereinigung führt ein Produzentenverzeichnis in dem jeder Milchverarbeiter von Vorarlberger Bergkäse im geografischen Gebiet unabhängig von einer etwaigen Vereinsmitgliedschaft mit Unternehmensnamen und Kontaktadresse geführt ist. Zur Aufnahme in dieses stellt der Milcherzeuger einen entsprechenden Antrag an die antragstellende Vereinigung.

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

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

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

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

G.U.-VBG

BERGKAESE

XXXXXX

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

Die Käse werden vor dem Pressvorgang in Form einer Kaseinmarke mit einer eindeutigen, fortlaufenden Nummer gekennzeichnet, die nicht entfernbar auf dem Käselaiab anzubringen ist. Für die innerbetriebliche Rückverfolgbarkeit sind zusätzlich das Produktionsdatum oder eine Chargennummer auf dem Käse angebracht.

Im Tagesproduktionsbericht werden das Datum der Produktion, die verarbeitete Milchmenge, die fortlaufende Kaseinmarkennummer, die Brenntemperatur und die

Anzahl der Käselaike dokumentiert. Die Einhaltung der Reifezeit ist mittels der Aufzeichnung im Milchverarbeitungsbetrieb nachvollziehbar. Die Reifung und Lagerung des Käses kann auch extern vom milchverarbeitenden Betrieb in Reifezentren im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

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

Begründung:

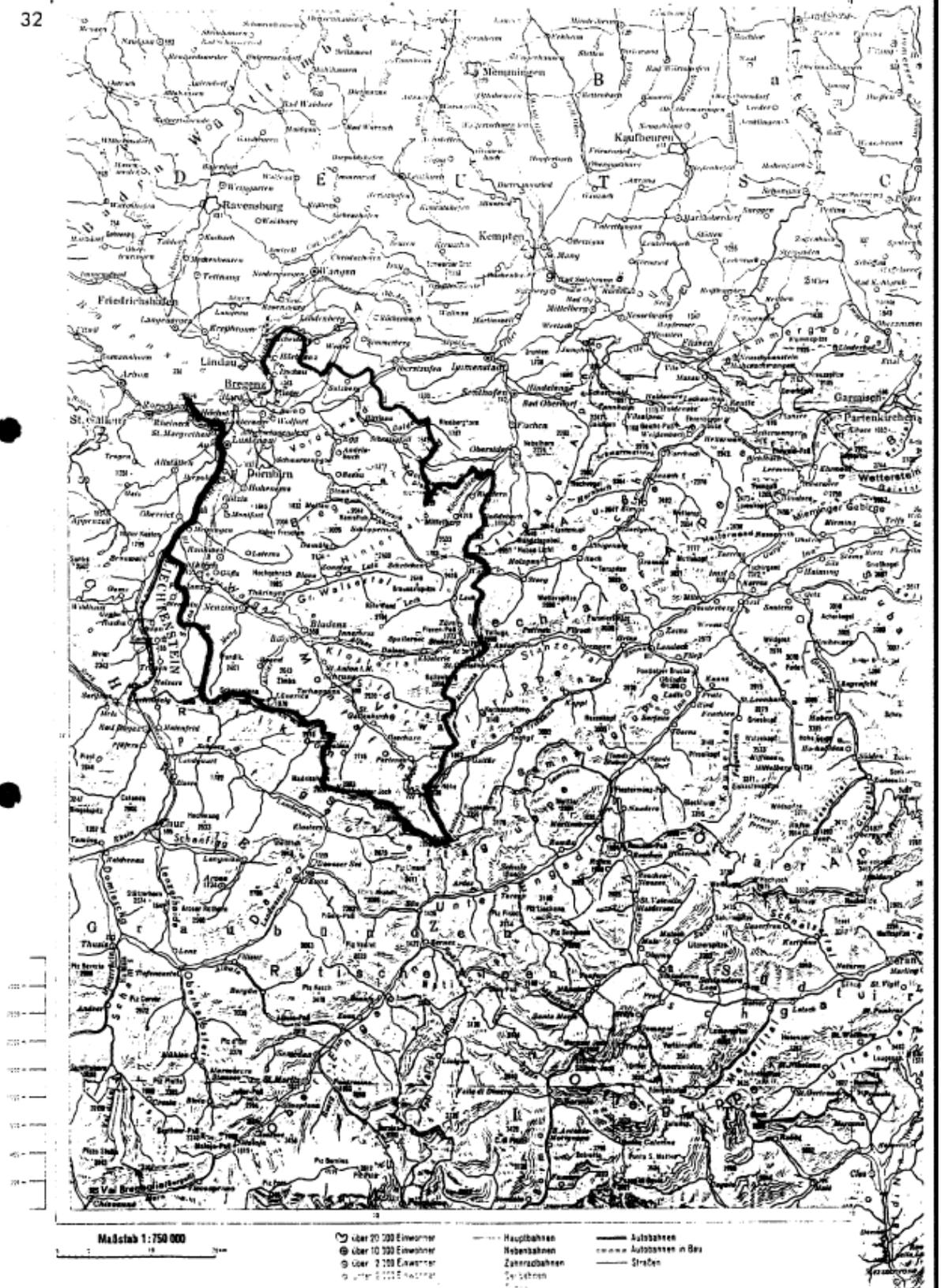
Da die Spezifikation bislang keine Regelungen zum Ursprungsnachweis enthielt, wird es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Produkts unter Punkt 4.4. in die Produktspezifikation aufzunehmen. Darin werden nunmehr Bestimmungen angeführt, die zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit dienen. Zusätzlich wurden auch Inhalte vom Punkt 5h (Etikettierung) in den Punkt 4.4. verschoben.

3. Geografisches Gebiet:

Punkt 5c der Produktspezifikation

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

sowie die zu Punkt 5c ergänzend vorgelegte Vorarlberg- und Österreichkarte

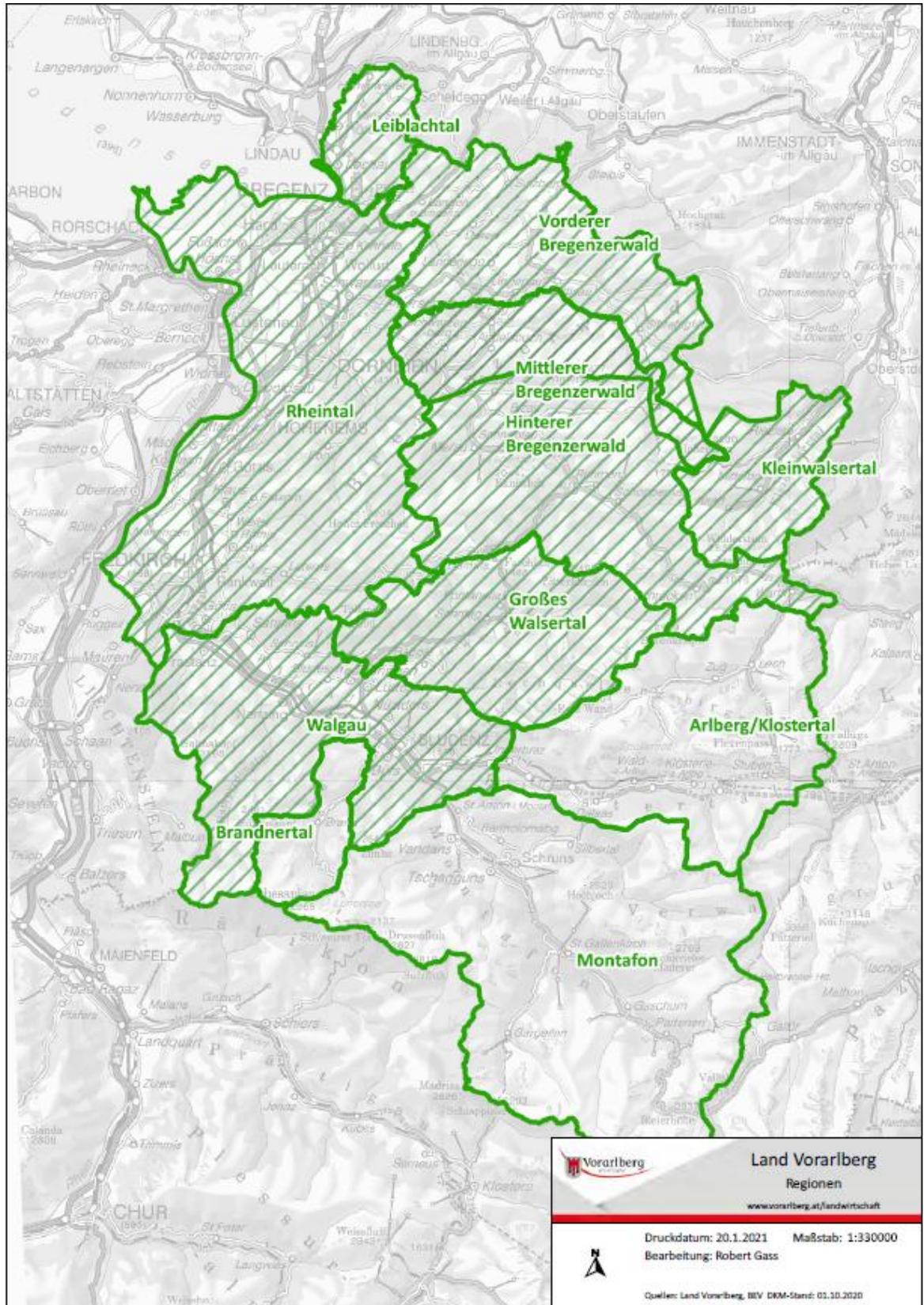


wird wie folgt geändert in:

4.3. Geografisches Gebiet

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

Karte des abgegrenzten geografischen Gebietes (schraffierte Fläche):



Begründung

Die Region Walgau, wurde hinzugefügt, da sie an das bisher beschriebene abgegrenzte Gebiet angrenzt und den gleichen geologischen, biologischen und kulturellen Bedingungen unterliegt, welche den Kriterien der Spezifikation entsprechen. Der restliche Text wurde auf die für das geografische Gebiet notwendigen Angaben hin reduziert. Der Tippfehler in der Schreibweise „Laiblachtal“ wurde berichtigt. Die Region heißt richtigerweise „Leiblachtal“. Zudem wurde die in der Produktspezifikation enthaltene „Tirol – Vorarlberg“ - Karte durch eine neue Karte des abgegrenzten geografischen Gebietes ersetzt. Die neue Karte ist übersichtlicher und stellt das Gebiet anhand der eingefügten Schraffur genauer dar.

4. *Herstellungsverfahren:*

Punkt 5e der Produktspezifikation:

„Vorarlberger Bergkäse ist ein typisch traditionelles hergestelltes Produkt.

Wesentlicher Bestandteil der Herstellung ist die Einhaltung strenger Kriterien bei der Milcherzeugung (Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger).

Insbesondere gilt:

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

Eigentliche Herstellung:

- Die angelieferte Rohmilch (nicht thermisiert, nicht pasteurisiert oder zentrifugalentkeimt) wird teilweise entrahmt (auf einen Fettgehalt von ca. 3,3%)
- mit Kälbermagenlab und einer betriebseigenen Molken- und Milchsäurekultur dickgelegt (wobei für die Beurteilung und Züchtung dieser Kultur die Erfahrung des Käasers entscheidend ist). Durch den Einsatz von Molkenkulturen unterscheidet sich der Vorarlberger Bergkäse gravierend von anderen ähnlichen Produkten.
- Der Käsebruch wird sodann auf ca. 51 bis 52,5° C erwärmt und gepresst.
- Anschließend gelangen die Käselaike für 2-3 Tage in ein Salzbad (Kochsalzgehalt ca. 20%) und werden sodann bei einer Temperatur zwischen 12 und 15°C und einer relativen Feuchtigkeit zwischen 90 und 95% in Kellern gereift. Hierbei werden die Laike zur typischen Rindenausbildung und Geschmacksentwicklung regelmäßig mit Salzwasser behandelt (d.h. zweimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet bzw. abgerieben (Kochsalzgehalt ca. 20%, pH-Wert bei 5,25).

- Konsumreif ist der Vorarlberger Bergkäse frühestens im Alter von 3 bis 6 Monaten (je nach Reifegrad können seine Eigenschaften etwas variieren: kleine Gläserrisse im Teig (0,5 – 1 cm), geringere Lochung, ausgeprägter Geschmack)

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

wird wie folgt geändert:

4.5.1 Rohstoff Milch

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

Die für den Vorarlberger Bergkäse verwendete Milch wird geprägt von den Weideflächen des abgegrenzten geographischen 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 30% der Trockenmasse auf Jahresbasis zulässig.

Der Getreideschrot kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geographische 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 geographischen Gebiet stammt, muss folglich mindestens 70 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Getreideschrot anderer Herkunft ist in Mengen von bis zu 30 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

4.5.2 Produktion

Als erstes wird die Rohmilch teilweise entrahmt und mit Kälbermagenlab und einer Molken- bzw. Milchsäurebakterienkultur dickgelegt. Traditionelle Milchsäurebakterien aus wilden Kulturen sind heute Grundlage der Stammkultur für die im Betrieb weitergezüchteten Betriebskulturen. Der Zusatz von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren und chemisch hergestellten Zusatzstoffen ist nicht erlaubt. Anschließend wird die dickgelegte Milch (Gallerte) mit einer Käseharfe in die gewünschte Bruchgröße geschnitten. Danach erfolgt das Nachkäsen, bei dem sich das Bruchkorn weiter ausbildet und die Synärese (Austritt der Molke aus dem Bruchkorn) eintritt. Der Käsebruch wird sodann auf 51 bis 54 °C gebrannt und im Anschluss in Formen überführt und gepresst. Die Käse weisen je nach

angestrebter Laibgröße ein Gewicht von 7 bis 40 kg vor dem Salzbad und eine Järbhöhe von 8 bis 12 cm auf. Anschließend gelangen die Käselaibe für 2 bis 3 Tage in ein Salzbad mit einem Kochsalzgehalt von mind. 20° Bé, damit der Käse von außen Salz aufnimmt und sich die Rindenbildung und Struktur ausprägt, dicht abschließt und im Inneren sorgfältig und gleichmäßig reift. Dies führt zu der gleichmäßigen, kompakten Teigbeschaffenheit des Vorarlberger Bergkäses. Sodann werden die Käselaibe je nach Rindenbeschaffenheit und nach der Erfahrung des Milchverarbeiters bei einer Temperatur von 10°C bis 15°C und einer Luftfeuchtigkeit von über 80% für die Dauer von mindestens 3 Monaten gereift. Bei der Käsereifung werden die Laibe zur typischen Rindenausbildung und Geschmacksentwicklung regelmäßig mit Salzwasser behandelt, d.h. mindestens zweimal pro Woche mit Salzwasser gebürstet oder abgerieben (Kochsalzgehalt bis zu 20° Bé). Nach der Mindestreifezeit ist der Vorarlberger Bergkäse konsumreif.

4.5.3 Know-how – Wissen um die Herstellung

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

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

Dies beginnt schon bei Einsatz und Weiterzucht der Milchsäurebakterienkulturen. So obliegt etwa die Abstimmung der Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkultur, der Temperatur, Ruhezeiten, Mengenzugaben und –verhältnisse als auch die Lagerbedingungen der Erfahrung des Milchverarbeiters.

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

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

Der Käser bestimmt durch eine sorgfältige Vorgehensweise bei allen Verarbeitungsschritten ganz entscheidend den weiteren Reifeverlauf und damit die

Qualität des Endproduktes. Während der Reifung muss zudem ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaipe geachtet werden. Der Käser entscheidet mit seinem geübten Blick, wann die Laibe gedreht, gebürstet und abgerieben werden müssen und hat so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität.

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

Begründung:

In das Erzeugungsverfahren wurden Änderungen eingebracht, die den Zweck verfolgen, die unverwechselbare Qualität des Vorarlberger Bergkäses, 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 Angabe „auf einen Fettgehalt von 3,3,%" wurde ersatzlos gestrichen, da sie aufgrund vorhandener gesetzlicher Vorgaben entbehrlich ist.

Die einzelnen Änderungen beziehen sich auf folgende Punkte:

- 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. Der Verein „Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg" wurde aufgelassen. Die antragstellende Vereinigung ist nun für die laufenden Schulungen und den gesamten Informationsaustausch zuständig. Die Rohstoffqualität, sowie das Qualitätsmanagement im Verarbeitungsbetrieb werden durch gesetzliche Vorgaben auf nationaler und EU- Ebene vorgegeben und entsprechend überwacht.

- Rohstoff Milch:

Um 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 30% Trockenmasse auf Jahresbasis ermöglicht. Eine Zufütterung von Getreideschrot bis zu einem Ausmaß von 30% ist zudem für eine leistungsgerechte Fütterung in Phasen hoher Milchleistung für das Wohlergehen der Tiere erforderlich. 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.

Der Weitertransport von einer Käserei zur anderen innerhalb des definierten Gebiets soll künftig erlaubt sein, da dies bei heutigem Stand der Technik nicht mehr qualitätsrelevant ist. Auch die tägliche Anlieferung der Milch ist aufgrund des

heutigen Stands der Technik kein ausschlaggebender Qualitätsparameter, wodurch diese Passage aus der ursprünglichen Spezifikation gestrichen wurde. Zudem ist der Milchmengenfluss zu einem anderen Vertragspartner zu dokumentieren. Die in der Spezifikation als Beilage enthaltene „QMV- Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger“ wird gestrichen, da das Erzeugungsverfahren ausführlicher und umfassender dargestellt wird und die Qualitätsprüfung nun unter Punkt 4.7. Kontrolle beschrieben wird. Dazu kommt, dass der Verein „Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg“ aufgelassen wurde.

- *Produktion:*

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

Bei der Brenntemperatur wird ein größerer Spielraum gewährt, da bei einer manuellen Befuerung 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 Grundkultur heutzutage zentral hergestellt wird und dann innerbetrieblich für den weiteren Einsatz zur Herstellung von Vorarlberger Bergkäse weitergezüchtet wird. Die Erfahrung des Milchverarbeiters spielt hierbei eine entscheidende Rolle.

Der Kochsalzgehalt wurde präzisiert und mit der Einheit Baumé (Bé) an praktisch überprüfbare Kriterien angepasst. Der ursprünglich in der Spezifikation enthaltene pH-Wert im Salzbad hat in der Praxis aufgrund der technisch schwierigen Überwachung keine Bedeutung und wurde deshalb durch die Einheit Baumé (Bé) ersetzt.

Aufgrund des technischen Fortschritts muss die Reifung nicht mehr in den eigenen Reifekellern erfolgen, sondern kann auch in externen, im abgegrenzten geografischen Gebiet befindlichen Reifekellern durchgeführt werden, in denen auch die optimalen Bedingungen zur Regelung der kontrollrelevanten Parameter herrschen.

Aufgrund der unterschiedlichen Reifekellereigenschaften und der Käsequalitätsanforderungen des Marktes hin zu immer länger gereiften Käsen ist die Anpassung der Temperatur von 12°C bis 15 °C auf 10°C bis 15°C und der Luftfeuchtigkeit auf über 80% erforderlich. Durch die besondere Fachkenntnis des Käsekellerverantwortlichen bleibt die ursprüngliche Qualität des Vorarlberger Bergkäses erhalten.

Die Entstehung der für den Vorarlberger Bergkäse typischen Rindenbeschaffenheit und die damit verbundene Qualität des Käses wurde noch genauer präzisiert und auf die Steuerung durch den Käser und des Reifeklimas hingewiesen.

5. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:*

Die bisher unter 5d) Ursprungsnachweis enthalten gewesenen Ausführungen:
„Im 14. Jahrhundert begann mit der verstärkten Besiedelung des Gebietes auch die Milchproduktion und in weiterer Folge die Käseerzeugung . Mitte des 18.Jhdt wurde in Vorarlberg bereits so viel Fettkäse -erzeugt, daß es nicht mehr möglich war, diesen allein in Vorarlberg abzusetzen, sodaß er -professionell organisiert - vor allem nach Italien verkauft wurde. Im Jahr 1921 wurde durch die Vorarlberger Sennereien und Alpen eine Vermarktungsgenossenschaft gegründet, die bis zum heutigen Tag den Vorarlberger Bergkäse national und international vermarktet“

und die Ergänzungen dazu:

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

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

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

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

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

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

Zwanzig Prozent der Gesamtkäseproduktion entfallen auf den Vorarlberger Bergkäse.

Literaturverzeichnis über die geschichtliche Käseentwicklung:

- 1) Besiedelungsgeschichte von Josef Fetz, Eigenverlag, Seite 44
- 2) Handbuch der Käse: MAIR-WALDBURG, Volkswirtschaftlicher Verlag 1974
- 3) Beiträge zur Geschichte, Technik und Statistik der Käserei 1869, von Dr. Hornig, Druck und Verlag von Carl Gerolds Sohn
- 4) Bregenzerwälder Sennerei- und Appenzellerwanderung, von Dr. Benedikt Bilgen (1949), Jahrbuch Vorarlberger Landesmuseumsvereine
- 5) Vom Käsehandel der Bregenzerwälder in Vorarlberg, Volksblatt 1993, 12,2, S. 4-6
- 6) Die Käsegrafen, Begleitheft zur Ausstellung „Die Käsegrafen“
- 7) Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848-1998 3.Band, Commissionsverlag Moritz Perles Wien 1899; Die Milchwirtschaft in Österreich 1848 bis 1898, Dr. Willibald Winkler“

sowie Artikel 5f der Produktspezifikation:

„Die charakteristischen Eigenschaften des Vorarlberger Bergkäse sind auf die zur Herstellung verwendete Milch, deren Inhaltsstoffe und Geschmack bzw. Konsistenz durch die Vorarlberger Alpenflora maßgeblich beeinflusst werden, und auf die klimatischen und menschlichen (traditionelle handwerkliche Herstellung) Bedingungen des Herstellprozesses zurückzuführen. Durch die kleinstrukturierten Betriebe blieb die handwerkliche Produktion und traditionelle Pflege der Käse bis heute erhalten. Daraus resultiert die besondere Qualität und lange Haltbarkeit des Vorarlberger Bergkäses. Die Produktion dieses Käses bildet einen wesentlichen Beitrag zur Existenzsicherung landwirtschaftlicher Familienbetriebe in Vorarlberg. Darüber hinaus ist Vorarlberger Bergkäse als typisch Vorarlberger Spezialität aus der Regionalküche nicht wegzudenken. Zwanzig Prozent der Gesamtproduktion Vorarlbergs entfallen auf Bergkäse.“

und die Ergänzungen zu diesem Punkt:

„In Vorarlberg wird eine reine landwirtschaftliche Grünlandbewirtschaftung betrieben. Die Milcherzeugerbetriebe, die Milch an eine Sennerei liefern, unterliegen dem strikten Silagefütterungs- und Silageproduktionsverbot (keine Gärfuttermittel). Nur durch das Silageverbot ist eine qualitativ hochwertige Vorarlberger Bergkäseproduktion möglich.“

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

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

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

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

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

werden wie folgt geändert:

4.6 Zusammenhang mit geografischem Gebiet

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 Bergkäse 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.

Der Wegfall der Produktionsmengenangabe liegt in der laufenden Veränderung der produzierten Mengen begründet.

Die geschichtliche Käseentwicklung wurde in Punkt 4.6. nunmehr eingehend beschrieben. Das Literaturverzeichnis über die geschichtliche Käseentwicklung wurde folglich entbehrlich und somit, insbesondere aus Gründen der besseren Lesbarkeit, gelöscht.

6. *Etikettierung:*

Die ursprünglichen Ausführungen unter Punkt 5h der Produktspezifikation

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

und die Ergänzungen dazu:

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

Das Genußtauglichkeitskennzeichen wird durch die vom Landeshauptmann beauftragte Kontrollbehörde vergeben. In diesem Zusammenhang erhält der Betrieb auch eine entsprechende Betriebsnummer. Das Genußtauglichkeitskennzeichen wird als Kaseinmarke auf den Käse gepreßt. Auf dem Verpackungsmaterial ist das Genußtauglichkeitskennzeichen aufgedruckt. Die Kennzeichnung ist unverwischbar und gut lesbar entweder auf dem ganzen Käse oder bei Teilstücken auf der Verpackung angebracht.

Beim Verkauf vom Vorarlberger Bergkäse durch die Vermarkter (ALMA, RUPP oder sonstige), ist auf der Verpackungseinheit das Genußtauglichkeitskennzeichen des Vermarkters und der Wortlaut „Vorarlberger Bergkäse“ angebracht. Es ist somit gewährleistet, daß der Vorarlberger Bergkäse für jeden Konsument eindeutig identifizierbar ist.“

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 Betriebsnummer 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 Punkt 4.8. „Etikettierung“ verschoben:

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

Begründung:

Eine Klarstellung und Präzisierung erfolgte hinsichtlich der Führung von Eigenmarken. Dies 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: ARGE Milch Vorarlberg
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:

Die ARGE Milch Vorarlberg ist hinsichtlich aller Rechte und Pflichten, die sich aus der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vorarlberger Bergkäse“ ergeben, die Rechtsnachfolgerin der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung. Die Daten der zuständigen Behörde wurden 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 Bergkäse”

(EU-Nr. PDO-AT-1419)

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: ARGE Milch Vorarlberg
Anschrift: Montfortstraße 9, A-6900 Bregenz
Kontakt: Fritz Metzler
Tel.: +43 (5574) 400-350
Fax: +43 (5574) 400-600
E-Mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere (x) - Vermarkter

3. Name des Erzeugnisses

Vorarlberger Bergkäse g.U.

4. Beschreibung des Erzeugnisses

4.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3 Käse

4.2. Beschreibung

4.2.1 Allgemein

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

4.2.2 Eigenschaften

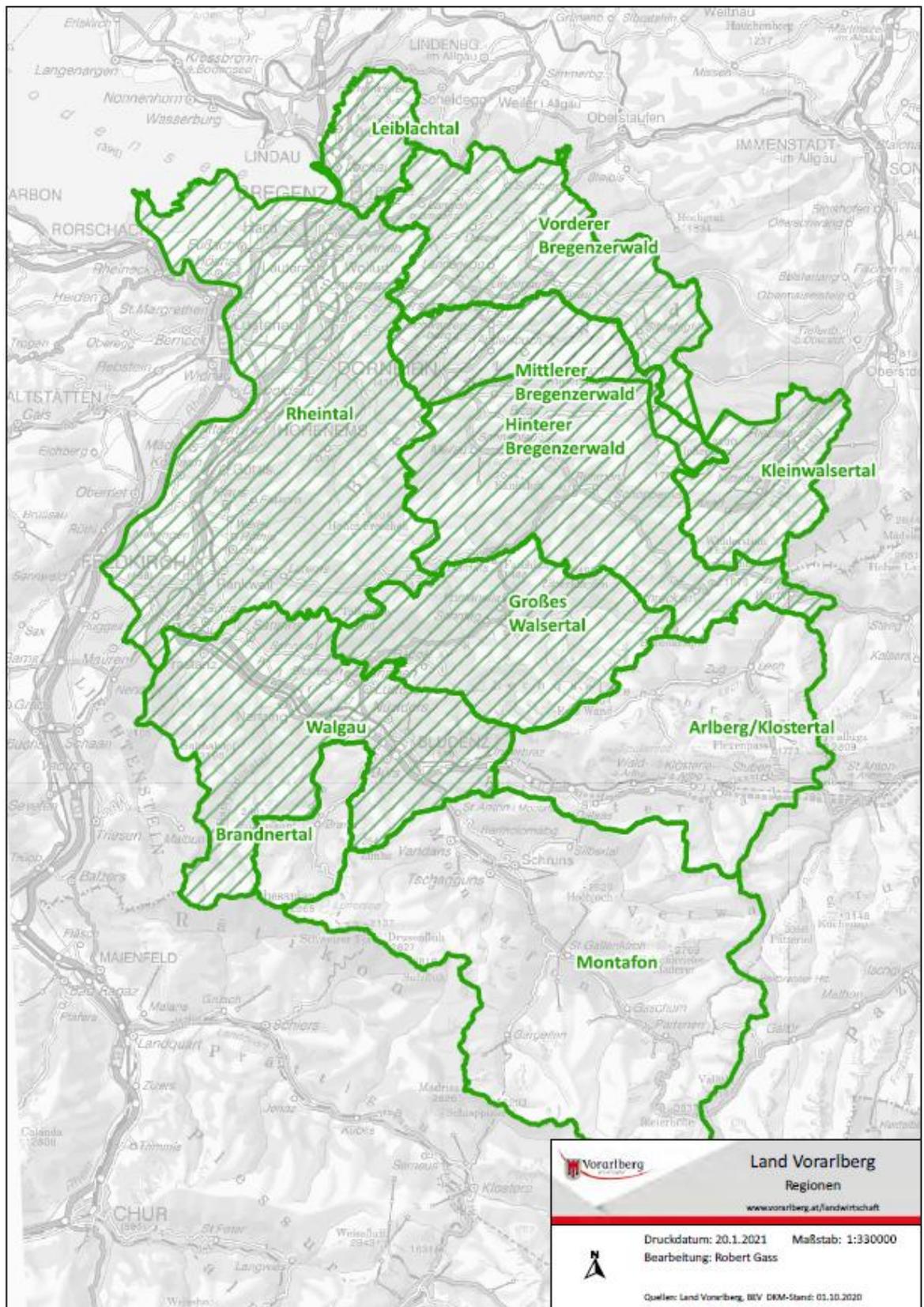
Der Käse besitzt eine geschmierte bis angetrocknete, braungelbe bis braune körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Konsistenz. Seine Farbe ist elfeneinfarbig bis hellgelb. Das Schnittbild des Käses zeigt eine gleichmäßig verteilte spärliche, etwa erbsengroße, matt bis glänzende, runde Lochung. Kleine Gläserisse (0,5 – 1 cm) können im Teig entstehen. Der Geschmack ist würzig und mit zunehmendem Alter des Käses pikant. Je nach Reifegrad können die beschriebenen Eigenschaften stärker oder schwächer ausgeprägt sein, ohne dass das Gesamtbild von Vorarlberger Bergkäse g.U. beeinflusst oder abgeändert wird.

Vorarlberger Bergkäse kann in Portionen unterschiedlicher Größe vermarktet werden.

4.3. Geografisches Gebiet

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

Karte des abgegrenzten geografischen Gebietes (schraffierte Fläche):



4.4. Ursprungsnachweis

Die antragstellende Vereinigung führt ein Produzentenverzeichnis in dem jeder Milchverarbeiter von Vorarlberger Bergkäse im geografischen Gebiet unabhängig von einer etwaigen Vereinsmitgliedschaft mit Unternehmensnamen und Kontaktadresse

geführt ist. Zur Aufnahme in dieses stellt der Milcherzeuger einen entsprechenden Antrag an die antragstellende Vereinigung.

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

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

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

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

G.U.-VBG

BERGKAESE

XXXXXX

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

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

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

4.5. Herstellungsverfahren

4.5.1 Rohstoff Milch

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

Die für den Vorarlberger Bergkäse verwendete Milch wird geprägt von den Weideflächen des 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 30% der Trockenmasse auf Jahresbasis zulässig.

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

4.5.2 Produktion

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

4.5.3 Know-how – Wissen um die Herstellung

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

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

Dies beginnt schon bei Einsatz und Weiterzucht der Milchsäurebakterienkulturen. So obliegt etwa die Abstimmung der Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkultur, der Temperatur, Ruhezeiten, Mengenzugaben und –verhältnisse als auch die Lagerbedingungen der Erfahrung des Milchverarbeiters.

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

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

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

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

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

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

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

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

unterscheidet sich der Vorarlberger Bergkäse von anderen ähnlichen Produkten gravierend.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7. Kontrolleinrichtung

| | |
|------------|-----------------------------|
| Name: | Lacon GmbH |
| Anschrift: | Am Teich 2, A-4150 Rohrbach |
| Tel.: | +43 (7289) 40977 |
| Fax: | +43 (7289) 40977-4 |

E-Mail: office@lacon-institut.at

Die Kontrollstelle hat die Produkteigenschaften, sowie die im Ursprungsnachweis genannten Aufzeichnungen auf Plausibilität und Einhaltung entsprechend der Spezifikation zu überprüfen. Damit werden die wichtigsten Eckpunkte der Kontrolle in der Spezifikation verankert.

4.8. Etikettierung

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

EINZIGES DOKUMENT

“Vorarlberger Bergkäse”

(EU-Nr. PDO-AT-1419)

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

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

Vorarlberger Bergkäse

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER LEBENSMITTELS

3.1 Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

Klasse 1.3 Käse

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

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

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

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

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

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

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

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

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 Bergkäse wird in folgende Regionen im Bundesland Vorarlberg hergestellt: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau und Rheintal.

5 ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

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

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

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

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

Fähigkeiten wurden weiterentwickelt und dienen bis heute als Grundlage für die Produktion des Vorarlberger Bergkäse.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

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

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.