

Bezeichnung:	Vorarlberger Alpkäse g.U.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 5/2007 (urspr. Zl. 1147-GR/95)	
EU-Aktenzeichen:	PDO-AT-1413	
Antragstellende 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	
Vertreter/Kontaktperson:	Fritz Metzler	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: V0 (EG) Nr. 1065/97, L 156/5/97 v. 13.6.1997 Geändert durch: Durchführungsverordnung (EU) 2023/1690, L 219/5/2023 vom 6.9.2023 (Text veröffentlicht: C 156/35 vom 3.5.2023)	Aktuelle Spezifikation Aktuelles Einziges Dokument (ED)

EINZIGES DOKUMENT

„Vorarlberger Alpkäse“

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 des Lebensmittels

3.1 *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.3. Käse

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

„Vorarlberger 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. Er 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 von „Vorarlberger Alpkäse“ verwendet werden.

Eine Zufütterung mit Getreideschrot bis zu einem Ausmaß von 20 % Trockenmasse auf Jahresbasis ist zulässig. Der Getreideschrot 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 Getreideschrot 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 Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

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

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Der „Vorarlberger Alpkäse“ wird im Bundesland Vorarlberg auf einer Seehöhe von 1 000 m bis 1 800 m hergestellt. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe werden im Rahmen der Dreistufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die charakteristischen Eigenschaften von „Vorarlberger Alpkäse“ 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 Herstellung und Pflege/Reifung der Käse bis heute erhalten. Daraus resultiert die besondere Qualität und lange Haltbarkeit von „Vorarlberger Alpkäse“.

Die zur Herstellung von „Vorarlberger Alpkäse“ 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 essenziellen 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 hergestelltes und verzehrtes Erzeugnis. Im heutigen Bundesland Vorarlberg wird bereits seit vielen hundert Jahren Käse produziert. Ursprünglich erfolgte die Käseherstellung über Jahrhunderte vorwiegend im Rahmen der Eigenversorgung und zur regionalen Vermarktung. Die Alpkäseherstellung leistet einen essenziellen 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 von „Vorarlberger Alpkäse“. Im 18. Jahrhundert wurde bereits ein Großteil der Alpmilch, die im Rahmen der Dreistufenwirtschaft 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 fachliche 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 Herstellung von „Vorarlberger Alpkäse“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

<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.

SPEZIFIKATION

„Vorarlberger Alpkäse“

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: Fritz Metzler
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, hartkäseitauglicher, naturbelassener Alpmilch 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

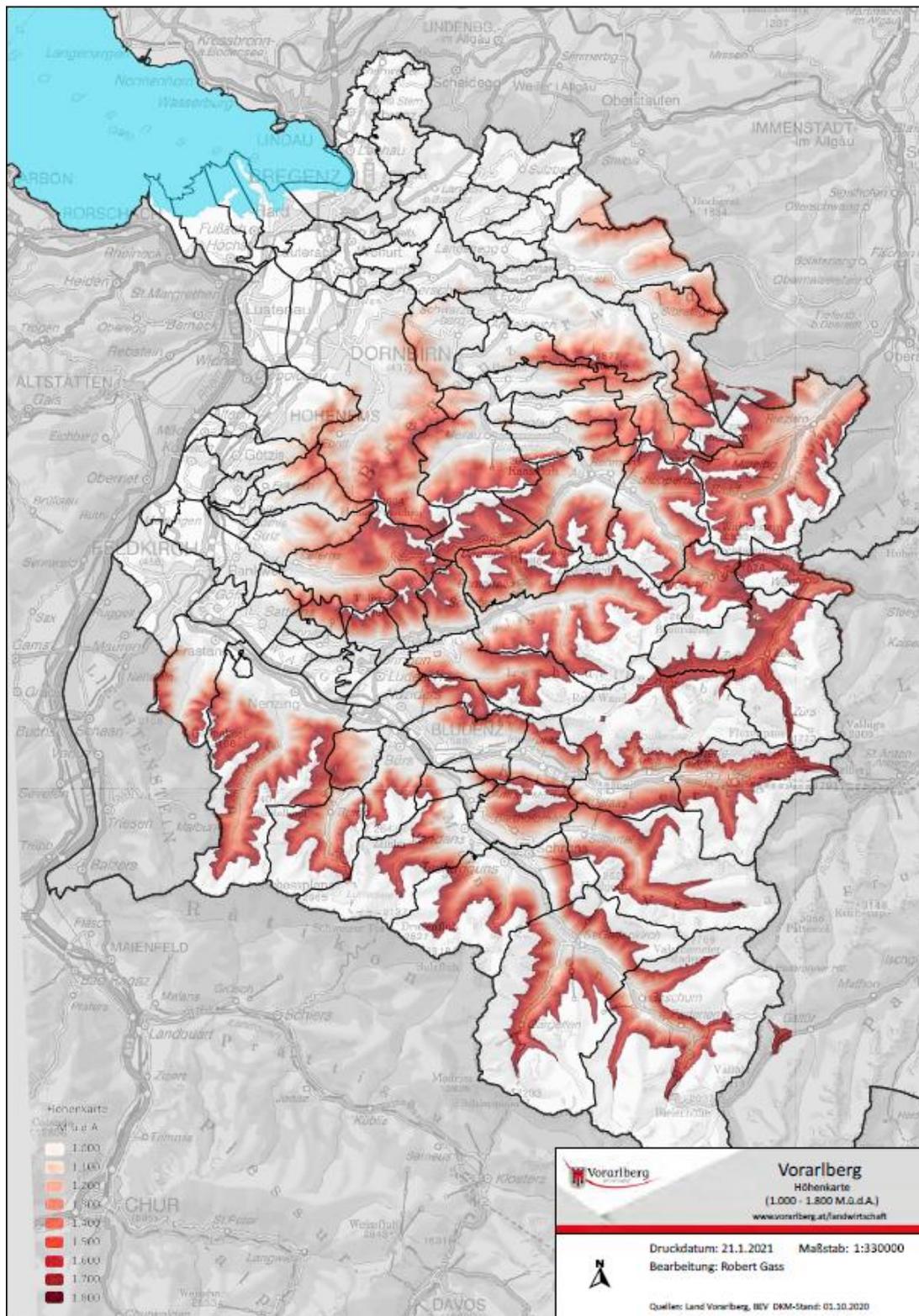
Lochung. Der Käse weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung auf. Der Geschmack ist mild und mit zunehmendem Alter pikant.

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 von einer zugelassenen Alpkäserei zu einer anderen, ebenfalls zugelassenen Alpkäserei innerhalb des definierten Gebiets ist zulässig. Zur Rückverfolgbarkeit der verwendeten Milch 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 Käselaiß 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 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 Mindestreifzeit 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 Milchinhaltstoffe, 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 Käselaipe geachtet werden. Die KäserInnen entscheiden mit ihrem geübten Blick, wann die Laipe 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.