

Bezeichnung:	Vorarlberger Alpkäse g.U.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 5/2007 (urspr. Zl. 1147-GR/95)	
EG-Aktenzeichen:	G/AT/01413/96/11/12	
Antragstellende Vereinigung:	Vorarlberger Alpwirtschaftsverein A-6901 Bregenz, Josef-Huter-Straße 35 Tel.: 0043-5574-511-41038 Fax: 0043-5574-511-41095 email: Franz.peter@vorarlberg.at	
Vertreter/Kontaktperson:	Dr. Franz Peter (GF)	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO (EG) Nr. 1065/97, L 156/5/97 v. 13.6.1997 Geändert durch: ---	

EINZIGES DOKUMENT (ENTWURF)

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„VORARLBERGER ALPKÄSE“

EG-Nr.: G/AT/01413/96/11/12

g.g.A. g.U.

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

Vorarlberger Alpkäse

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3 Käse

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

Hartkäse aus 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 (kleine Gläserrisse, geringere Lochung).

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Milch von Alp- und Vorsäß-/Maisäßregionen; die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist verboten.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Futtergrundlage der Tiere ist ausschließlich die Alpweide; Silagefütterung ist nicht gestattet.

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

Die auf den Alpen gewonnene hartkäsereitaugliche Rohmilch wird auf der Alpe/Vorsäß verarbeitet.

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

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Bezeichnung „Vorarlberger Alpkäse - g.U.“ muss auf dem Etikett 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.

Auf jedem Käselaub ist bei der Produktion eine nicht entfernbare Kaseinmarke (eingepresste) anzubringen, die durch ihre Form oder ihren Aufdruck unverwechselbar das Produkt als Vorarlberger Alpkäse und den Produktionsstandort nachweisen lässt.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Behördlich anerkannte Alp- und Vorsäß-/Maisäßregionen im Bundesland Vorarlberg.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Alpine Vegetation; traditionelle Käseherstellung auf Almen. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe befinden sich auf 1000 bis 1800 m Seehöhe. und werden im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Aufgrund der Futtergrundlage der Tiere, dem Verbot der Verwendung von Talmilch und der besonderen traditionellen Herstellungsmethode entsteht ein Käse von charakteristischem Geschmack, der nur saisonal und in begrenzten Mengen verfügbar ist.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die zur Herstellung des Vorarlberger Alpkäses verwendete Milch weist auf Grund der alpinen Vegetation des Herstellungsgebietes sowie der ausschließlichen Verwendung von Grünfutter eine besondere Geschmackskomponente auf, die in Zusammenwirken mit der traditionellen Herstellungsweise dem Käse seine charakteristischen Eigenschaften verleiht.

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

[siehe: www.patentamt.at – Markenschutz - Herkunftsangaben]

VERORDNUNG (EG) Nr. 1065/97 DER KOMMISSION

vom 12. Juni 1997

zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission zur Eintragung geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 535/97⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 17 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Für bestimmte Bezeichnungen, die von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 mitgeteilt wurden, sind ergänzende Angaben angefordert worden, um zu gewährleisten, daß diese Bezeichnungen mit den Artikeln 2 und 4 der genannten Verordnung übereinstimmen. Die Prüfung dieser ergänzenden Angaben hat ergeben, daß die betreffenden Bezeichnungen den genannten Artikeln entsprechen. Daher ist es notwendig, sie nunmehr einzutragen und dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 123/97⁽⁴⁾, hinzuzufügen.

Nach dem Beitritt der drei neuen Mitgliedstaaten beginnt die in Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 vorgesehene Frist von sechs Monaten mit dem Tag ihres Beitritts. Bestimmte der von diesen Mitgliedstaaten mitgeteilten Bezeichnungen entsprechen den Artikeln 2 und 4 der genannten Verordnung und sind deshalb einzutragen.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 12. Juni 1997

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

Die Bezeichnung „Speck dell'Alto Adige“ betrifft ein zweisprachiges geographisches Grenzgebiet. Da unter diesen Umständen Artikel 5 Absatz 5 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 anwendbar ist, haben sich die beteiligten Mitgliedstaaten konsultiert und sind zu einer Einigung gelangt. Demzufolge ist diese bereits in italienischer Sprache eingetragene Bezeichnung nunmehr auch in deutscher Sprache einzutragen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 wird durch die Bezeichnungen im Anhang der vorliegenden Verordnung ergänzt.

Artikel 2

Die Bezeichnung „Speck dell'Alto Adige“ wird in deutscher Sprache wie folgt eingetragen: „Südtiroler Markenspeck“ oder „Südtiroler Speck“.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 208 vom 24. 7. 1992, S. 1.⁽²⁾ ABl. Nr. L 83 vom 25. 3. 1997, S. 3.⁽³⁾ ABl. Nr. L 148 vom 21. 6. 1996, S. 1.⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 22 vom 24. 1. 1997, S. 19.

ANHANG

A) UNTER ANHANG II DES VERTRAGS FALLENDE ERZEUGNISSE, DIE FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG BESTIMMT SIND

Fleischerzeugnisse

ITALIEN

„— Prosciutto di Norcia (GGA)*.

ÖSTERREICH

„— Tiroler Speck (GGA)*.

Käse

ÖSTERREICH

- „— Tiroler Bergkäse (GUB),
- Vorarlberger Alpkäse (GUB),
- Vorarlberger Bergkäse (GUB)*.

NIEDERLANDE

„— Boeren-Leidse met sleutels (GUB)(?)*.

Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter)

FRANKREICH

„— Miel de Sapin des Vosges (GUB)*.

Olivenöl

GRIECHENLAND

- „— Καλαμάτα (Kalamata) (GUB),
- Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης (Kolymvari Hanion Kritis) (GUB)(?)(?)*.

ITALIEN

- „— Bruzio (GUB),
- Cilento (GUB),
- Colline Salernitane (GUB),
- Penisola Sorrentina (GUB)*.

Obst, Gemüse und Getreide

GRIECHENLAND

- „— Äpfel
- Μήλα Ντελίσιους Πιλαφά Τριπόλεως (Mila Delicious Pilafa de Tripoli) (GUB)*.

FRANKREICH

„— Lentille verte du Puy (GUB)*.

ITALIEN

„— Lenticchia di Castelluccio di Norcia (GGA)*.

ÖSTERREICH

„— Waldviertler Graumohn (GUB)*.

(*) Der Schutz des Namens „Leidse“ ist nicht beantragt.
 (?) Der Schutz des Namens „Χανίων“ (Hanion) ist nicht beantragt.
 (?) Der Schutz des Namens „Κρήτης“ (Kritis) ist nicht beantragt.

VERORDNUNG (EWG) NR.2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art.5 () Art.17 (X)

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

Nationales Aktenzeichen: 1147-GR/95

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Bezeichnung: Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz, A-1014 Wien, Kohlmarkt 8-10

Telefon: 0222/53424-O **Fax:**0222/53424-520

2. Antragstellende Vereinigung:

a) **Bezeichnung:** Vorarlberger Alpwirtschaftsverein

b) **Anschrift:** A-6900 Bregenz, Römerstraße 15

Tel.:05574/511-4178, Fax.:05574/511-4141

c) **Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. Name des Erzeugnisses: Vorarlberger Alpkäse g.U.

4. Art des Erzeugnisses: (vgl. Verzeichnis in Anhang VI)

Hartkäse aus Kuhmilch

5. Beschreibung des Spezifikation:

(Zusammenfassung des Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) **Name:** vgl 3

b) **Beschreibung:**

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 (kleine Gläserrisse, geringere Lochung).

- c) Geographisches Gebiet: 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.
- d) Ursprungsnachweis: 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.
- e) Herstellungsverfahren: Die auf den Alpen von amtlich kontrollierten Kuhbeständen gewonnene hartkäseitaugliche, 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 Milchsäurebakterien-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 Alpnungsperiode (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.

f) Zusammenhang: 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.

g) Kontrolleinrichtung:

Name: Der Landeshauptmann von Vorarlberg

Anschrift: A-6900 Bregenz, Landhaus

h) Etikettierung:

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 Käseung) und der Name der Alpe bzw. Vor-/Maisäß auf dem Käselaib unverschlüsselt und nicht entfernbar (eingepreßte Kaseinmarke) anzubringen sind.

i) etwaige einzelstaatliche Anforderungen:

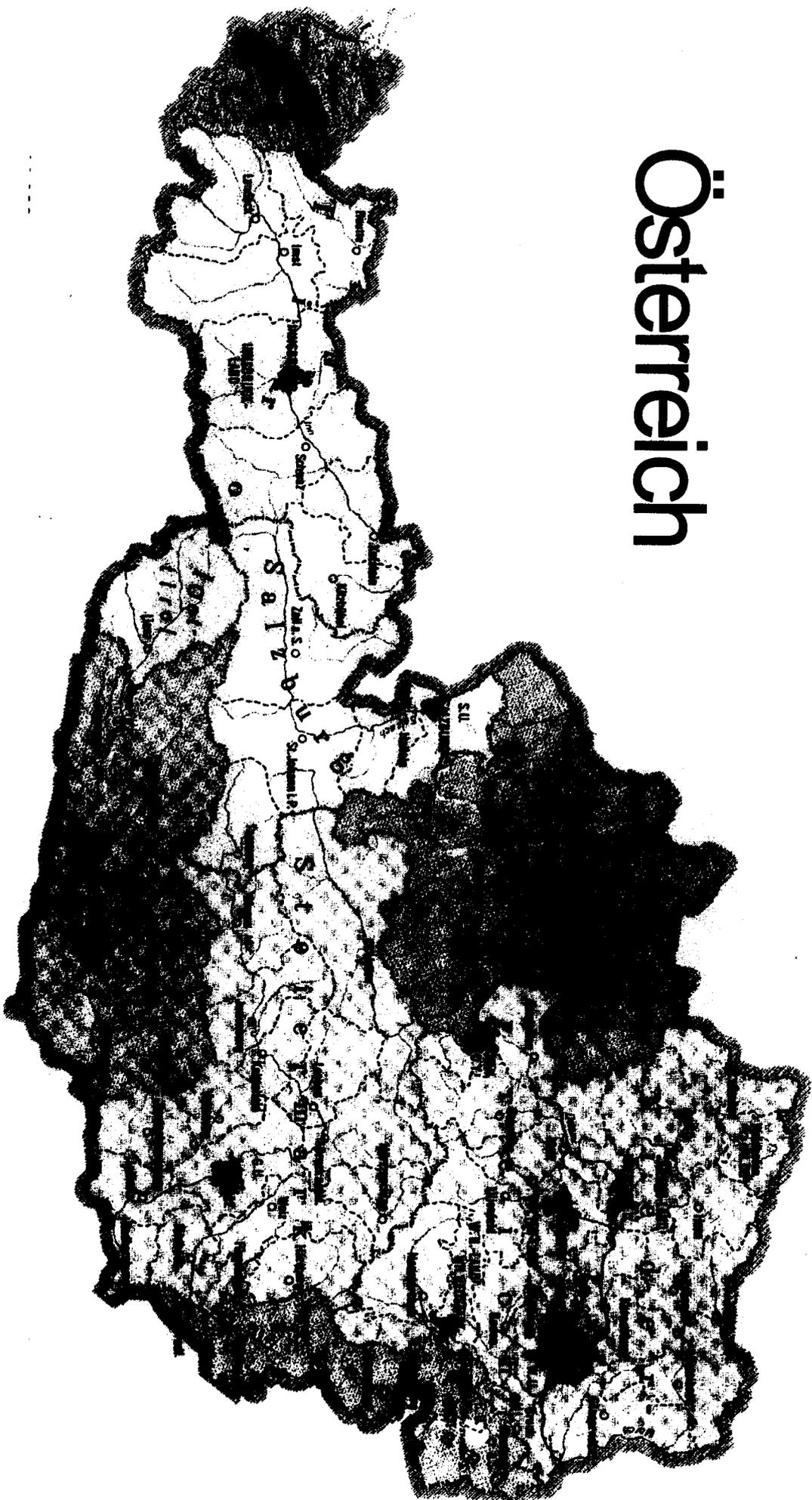
MilchhygieneVO - BGBl. Nr. 324/1993

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EWG-Nr.: G/AT 01413

Datum des Dossiereingangs: 21.11.96

Österreich



BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1993

Ausgegeben am 28. Dezember 1993

324. Stück

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

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

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

Allgemeine Vorschriften

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

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

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

§ 2. Gemäß dieser Verordnung ist

1. „Rohmilch“:

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

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

2. „Werkmilch“:

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

3. „wärmebehandelte Konsummilch“:

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

4. „Erzeugnisse auf Milchbasis“:

Milchprodukte sowie mit diesen oder mit Milch hergestelltes Speiseeis;

5. „Erzeugnisse“:

alle Erzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1;

6. „Wärmebehandlung“:

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

7. „Thermisierung“:

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