1299-GR/95
(01436)

Tiroler Almkäse

Betrifft: **EG-Verordnung Nr. 2081/92;**
Antrag auf Eintragung in vereinfachtes Verfahren gem. Art. 17

Beantragt wird: **geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)** ⊗
geschützte geographische Angabe (g.g.A.) o

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedslandes:**
   Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz, Kohlmarkt 8-10, 1010 Wien

2. **Antragsteller (Träger der Ursprungsbezeichnung oder geographischen Angabe):**

   Name *Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute*
   Anschrift 6020 Innsbruck, Brixnerstr. 1 (Obmann: Hermann Hotter)

Zusammensetzung:		
	Erzeuger	⊗
	Verarbeiter	⊗
	andere	o

3. **Name / Sachbezeichnung / Herkunftsbezeichnung (Ursprungsbezeichnung oder geographische Angabe) des Erzeugnisses:**

   Käse:
   g.U.: Tiroler Almkäse
   lebensmittelrechtliche Sachbezeichnung: Hartkäse

4. **Beschreibung des Erzeugnisses:**

   Hartkäse aus roher Kuhmilch aus saisonaler Almweidewirtschaft; mindestens 45 % FiT, wobei tatsächlicher Fettgehalt mindestens 48 - 50 % FiT beträgt; Trockenmasse mindestens 62 %; Laibform 25 - 50 kg; braune Naturrinde; geschmeidiger schmelzender Teig, geringe kleine Rundlochung; Geruch und Geschmack mild-pikant bis herb-würzig.

5. **Bezeichung des (der) geographischen Gebiete(s), in dem (denen) das Grunderzeugnis und/oder das Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und/oder hergestellt wird:**

   Nord- und Osttirol

6. **Angaben zur Herkunft des Erzeugnisses aus dem begrenzten geographischen Gebiet, auf das sich die Herkunftsbezeichnung bezieht:**

   Die Almregionen Tirols, wobei es sich bei Almen um während der Sommermonate selbständige vieh- und milchwirtschaftliche Produktionseinheiten handelt, die entweder bei der Tiroler Landesregierung oder bei der Marktordnungsstelle "Agrarmarkt Austria" (AMA) erfaßt bzw. anerkannt sind. Almen mit Almkäseproduktion liegen oberhalb der Dauerbesiedelungsgrenze und werden milchwirtschaftlich bis zu ca. 2.600 m Seehöhe bewirtschaftet. Die Herstellung erfolgt daher nur im Sommer während der Almvegetationsperiode von ca. 90 - 120 Tagen.

   Tirol ist das einzige Bundesland Österreichs, das vom Landwirtschaftsministerium als "Hochalpenproduktionsgebiet" ausgewiesen ist.

   Basis für die im ersten Absatz erwähnte Anerkennung durch die AMA als "Alm" ist nunmehr § 15 der Milch-Garantiemengen-Verordnung BGBl 1995/225 (vor dem EU-Beitritt insb. § 71 MOG). In § 15 der zitierten Verordnung heißt es:

   "Sonderbestimmungen für Almen

   § 15 (1) Almen sind Grünlandflächen, die infolge ihrer Höhenlage, der klimatischen Verhältnisse und der Gegebenheiten der Vegetation nur zeitweilig und getrennt von den Heimgütern der auf ihnen gehaltenen Milchkühe bewirtschaftet werden und von denen die Lieferung von Milch und Erzeugnissen aus Milch unmittelbar an den Abnehmer erfolgt oder von denen der Direktverkauf erfolgt."

   Literatur wird nachgereicht.

1299-CNR/95

7. Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung des Lebensmittels:

Ausschließlich auf Almen produzierte Milch wird verarbeitet; die anfallende Milch wird ausschließlich als Rohmilch eingesetzt, wobei die Qualitätsanforderungen wie sie in den Auflagen für hartkäsetaugliche Milch der AMA festgeschrieben wurden, einzuhalten sind. Die Verkäsung erfolgt unter Zusatz von Kultur und Lab; der anfallende Bruch wird auf mindestens 48°C nachgewärmt (gebrannt) und gepreßt. Nach dem Salzen im Salzbad oder von Hand erfolgt die Reifung in warmen bis kühlen Naturkellern. Die dabei durchgeführte Schmierebehandlung gibt dem Käse seine braune Rinde und den typischen Geschmack.

8. Angaben zur Verbindung zwischen dem Erzeugnis und den Verhältnissen oder dem Ursprung in dem begrenzten geographischen Gebiet:

Die besonderen klimatischen Bedingungen der Tiroler Sommeralmen und die Seehöhe ("Hochalpenproduktionsgebiet") ergeben eine besondere reichhaltige und würzige Flora der Bergweiden, die sich in der auf den Almen gewonnenen Milch wiederfindet.

9. Angaben zu(r) Kontrolleinrichtung(en) gemäß Art. 10 der EG-HerkunftsVO:

Marktordnungsstelle "Agrarmarkt Austria" (AMA)
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz, Tirol.

10. Besondere Angaben zur Aufmachung, Bezeichnung und Kennzeichnung des Erzeugnisses, wenn dort ein Bezug zur g.U. oder g.g.A. hergestellt wird:

keine

11. Angaben zu den Anforderungen an das Erzeugnis, die sich aus dem EG-Recht oder der österreichischen Rechtsordnung ergeben.

ÖLMB 3. Auflage,Kap. B32 Milch und Milcherzeugnisse, Teilkapitel Hartkäse (Beilage 1)

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art. 5 () Art. 17 (X)
g.U. (X) g.g.A. ( )

Nationales Aktenzeichen: 1299 - GR/95

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

a) Bezeichnung: Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den
gewerblichen Rechtsschutz, A-1014 Wien, Kohlmarkt 8 - 10
Telefon: 0222/53424-0 Fax: 0222/53424-520

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Bezeichnung: Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute
b) Anschrift: A-6020 Innsbruck, Brixner Straße 1
c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ( )

ad a)
Obmann: KM Hermann Hotter, Ladestraße 36, 6300 Wörgl
Kontaktperson: Andreas Lettenbichler, Brixnerstraße 1, 6020 Innsbruck
Telefon: 0512/5929-239, Fax: 0512/5929-275 oder 206

ad c) Im Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute sind sämtliche Fachleute, die mit der Almkäseherstellung in Tirol befaßt sind, als Mitglieder so gut wie lückenlos erfaßt. Eine Liste der Mitglieder sowie die Verbandsstatuten liegen bereits in den Beilagen auf.

3. Name der Erzeugnisse:

Tiroler Almkäse g. U. / Tiroler Alpkäse g. U.

Art des Erzeugnisses:

vergleiche Verzeichnis im Anhang VI

Beschreibung der Spezifikation:
Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2

a) Name: vgl. 3

b) Definition und Beschreibung einer Tiroler Alm

BRUGGER und WOHLFAHRTER (1983, 10) definieren die Alm bzw. Alpe als „jenes Areal, das aufgrund der natürlichen Voraussetzungen und unter Berücksichtigung alter Übung oder Rechte beweidet wird, oberhalb der jeweiligen Dauerbesiedelungsgrenze liegt und vorwiegend der Sömmerung von Zucht- und Nutzvieh dient. Aufgrund der Ausdehnung werden diese Flächen größtenteils getrennt von den Heimgütern bewirtschaftet, stehen jedoch mit diesem in einem untrennbaren wirtschaftlichen



Zusammenhang. Kennzeichnend für eine Alm ist normalerweise die zeitlich beschränkte Bewohnung und Bewirtschaftung über den Sommer.

Als Tiroler Almen sind jene zu bezeichnen, die entweder im Tiroler Almkataster der Tiroler Landesregierung eingetragen sind, bzw. von der Marktordnungsstelle „Agrarmarkt Austria" (AMA) erfaßt und anerkannt sind (vgl. § 15 der Milch-Garantiemengen-Verordnung BGBL. Nr. 1995/225) und sich geographisch in Nord- und Osttirol befinden. Als Beilage liegt ein Auszug aus dem Tiroler Almkataster bei.

Den großen Stellenwert der Tiroler Almwirtschaft zeigt folgende Gegenüberstellung: Von der Gesamtfläche Österreichs entfielen 1986 20,6 % auf Almen. Den größten Anteil, beachtliche 39 % nimmt das Bundesland Tirol ein. Innerhalb Tirols fallen 49,1 % (ÖSTAT 1988,13) der Landesfläche auf Almen, das sind rund 630.000 ha. Rund 15 % der Milchproduktion in Tirol entfällt auf Almen.

c) Milchgewinnung

Als gesetzliche Rahmenbedingungen für die Milchproduktion - auch auf den Almen -gilt die Milchhygieneverordnung BGBL. 897/1993. Im Anhang A dieser Verordnung sind die Tiergesundheitsvorschriften, Betriebshygiene, Melkhygiene sowie Anforderungen an die Rohmilch bezüglich Keim- und Zellzahl geregelt. Anhang B - D enthalten Richtlinien für die Weiterverarbeitung von Milch.
Das Herkunftsgebiet der Grunderzeugnisse umfaßt Milchalmen Nord- und Osttirols. Nur in einem bestimmten Ausmaß erfolgt eine separate Almmilcherfassung- und verarbeitung. Im wesentlichen wird Almkäse aber am Ort der Almmilchproduktion in Almsennereien hergestellt. Teilweise wird Almmilch an Milchverarbeitungsbetriebe im Tal geliefert.

d) Besonderheiten der Almmilch:

Im Jahr 1992 wurde an der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft eine mikrobiologische und chemische Untersuchung von Tal(HKT und Silage)- und Almmilch durchgeführt. (TSCHAGER et al. 152-157). Es wurden Unterschiede in der Zusammensetzung, wie auch im Geschmack nachgewiesen.

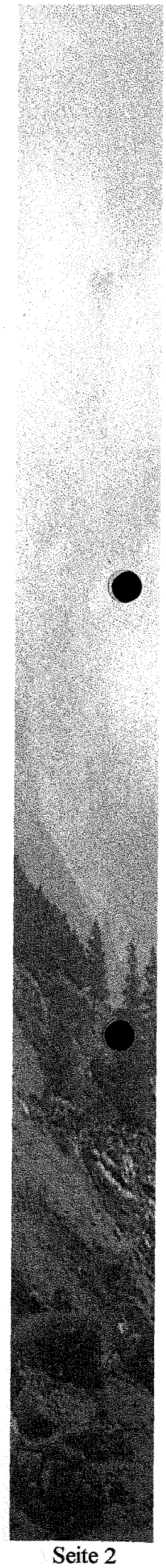
♦ Die Almmilch weist einen erhöhten Fettgehalt (4,37 %) auf.

♦ Das Thiocyanat ist eine Teilkomponente des Lacteoperoxidasesystems, welche für die bakterizide Wirkung der Rohmilch verantwortlich ist. Die Analyse von Tal- und Almmilch ergab einen Unterschied zugunsten der Almmilch.

♦ Die Almmilch weist gegenüber der Talmilch einen geringeren Anteil an gesättigten, geradzahligen Fettsäuren (14 - 16 C), hingegen bei den ernährungsphysiologisch wichtigen Fettsäuren wie Linol- und Linolensäure, Öl- und Eladinsäure einen erhöhten Gehalt gegenüber der Talmilch auf.

♦ Beim Gehalt an Vitamin B2 (Riboflavin) konnte ein geringfügiger höherer Anteil bei der Almmilch festgestellt werden.

♦ Der Ortosäuregehalt (B13, bewirkt in manchen Organismen Wachstumseffekte) war bei allen Vergleichsproben bei der Almmilch höher als in der Talmilch.



Die spezielle Beschaffenheit der Almmilch ist durch Dipl.-Ing. Franz Legner in seiner Arbeit der Universität für Bodenkultur dargestellt worden („Erzeugung und Verarbeitung von Almmilch in Österreich unter besonderer Berücksichtigung der Tiroler Verhältnisse“ (Beilage liegt bereits auf).

Bei der Almmilch handelt es sich um eine silofreie, hartkäsereitaugliche Milch.

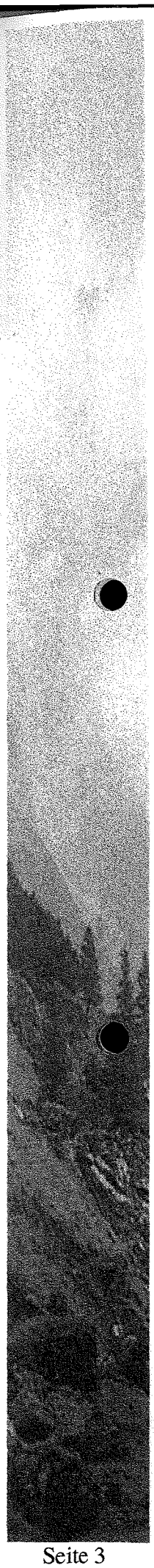
ad d) Futtergrundlage auf Almen:

J. Spann (1923) weist auf die Unterschiede der Pflanzenbeschaffenheit in der Almregion hin. Aufgrund der kürzeren Vegetationszeit und dem größeren Schwankungsbereich der Tages- und Nachttemperaturen ergeben sich besondere Wachstumsbedingungen. Die Klimabedingungen sind auch durch den geringeren Luftdruck, geringeren CO_2-Gehalt und intensivere Sonneneinstrahlung charakterisiert. Es zeigt sich bei den Pflanzen ein relativ gedrungener Wuchs, viel Blatt- und wenig Stengelanteil. Daraus ergibt sich eine höhere Konzentration der Inhaltsstoffe, erhöhter Eiweißgehalt, weniger Rohfasergehalt und eine besonders aromatische Ausprägung des Almfutters. Almfutter gilt als saftiges, blattreiches Futter mit erhöhtem Nährstoffgehalt. Der gute Geruch und das feine Aroma fördern auch die Futteraufnahme (Alpwirtschaft“, Josef Spann, 1923, Verlag: Dr. F. P. Datterer, Freising-München, Beilage 7).

Auch F. Legner (1990) weist bei seiner Arbeit auf die klimatischen Besonderheiten der Tiroler Almen hin.

Die typische Almflora wurde von Brugger und Wohlfarter („Alpwirtschaft - heute“, 1983, Stocker-Verlag Graz, siehe Beilage 8) zusammengefaßt.

Das Buch „Alpwirtschaft“ von Fritz Schneiter, Leykam-Verlag Graz-Wien (1948) gibt einen ausführlichen Überblick zum Almklima und zur Almflora (siehe Beilage 9).

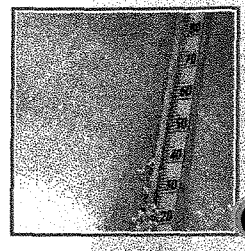


e) Herstellungsverfahren



Der Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse wird wie folgt in den zahlreichen Tiroler Almsennereien nur während der 90 bis 120 Tage dauernden Almvegetationsperiode hergestellt.

Die am Abend gewonnene Almmilch wird in Holzempern/Holzgebsen (Flache Gefäße in denen die Milch zur Entrahmung aufgestellt wird) eingefüllt und bis zum Morgen aufgestellt und händisch entrahmt. In moderneren Almsennereien wird die Fetteinstellung der Milch mittels Zentrifuge erreicht. Am Morgen wird die entrahmte Abendmilch zusammen mit der am Morgen gewonnenen Milch in Kupferkesseln zum Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse verarbeitet.



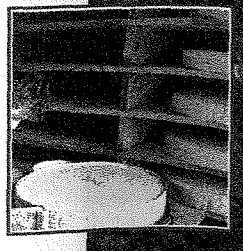
Für die Säuerung der Milch bzw. Reifung des Almkäses wurden von der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz eigene Kulturen gezüchtet. Diese werden auf den Almsennereien oft mit Klarschotte (ausgefällte Molke) weitergezüchtet und zur Milchsäuerung der Kesselmilch beigefügt.
Die Verwendung von Zusatzstoffen wie Antioxidanzien, Konservierungsmittel, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, Farbstoffen, Peroxiden, Nitraten und Aromen ist nicht zulässsig. Die vorgereifte Kesselmilch wird auf eine Temperatur von 31 - 32 ° C erwärmt und durch Labzusatz (nur Kälbermagenlab, keine Labersatzstoffe oder gentechnisch hergestelltes Lab) dickgelegt.
Während der Gerinnungs- und Dickungszeit wird die Milch zu einer gallertartigen Masse. Nach Feststellen des optimalen Schnittzeitpunktes durch den Käser erfolgt das Vorschneiden. Nach einer gewissen Nachdickungszeit (langsames Absetzen der Molke) erfolgt das eigentliche Schneiden auf Erbsenkorngröße mittels Käseharfe.



Nach der ca. 45 min dauernden Vorkäsung erfolgt das für den Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse typische Brennen des Käsebruchs. Beim Brennen wird unter regelmäßigem Rühren mittels Quirl bzw. Rührwerk das Bruch-Molke-Gemisch auf 50 bis 54 °C erwärmt und nachher einer Nachkäsung von bis zu 45 min unterzogen. In regelmäßigen Abständen erfolgt die Prüfung der Konsistenz des Käsebruchs durch den Käser. Zum Ausnehmen muß der Bruch griffig sein - Überprüfung mit der „Stritzelprobe". Ist die gewünschte Konsistenz des Bruches erreicht erfolgt das Ausnehmen des Bruches mittels Fangtuch und Schiene bzw. die Abfüllung des Bruches in die Käseformen. Die Abfüllung des Bruches erfolgt „unter Molke", wodurch die typische, geschlossene Struktur des Käses erreicht wird.



Die Pressung des Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse erfolgt mit schweren Steinen, hydraulisch oder mittels Hebelwirkung (Auf vielen Almen sind noch recht „urige" Pressen aus Holzbalken mit Hebelwirkung vorhanden.).
Am nächsten Morgen gelangt der Käse in das Salzbad, in welchem er bis zu 2 Tage verbleibt. Die Reifung erfolgt oft noch in Naturkellern mit recht großen Temperaturschwankungen (10 - 18 °C) und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 90 - 95 %. Der Käse wird regelmäßig mit Salzwasser geschmiert. Anfangs wird diesem Schmierwasser eine Rotschmierkultur (brevibakterium linens) beigefügt. Dadurch entsteht eine Keimflora, welche wesentlich zur Geschmacksbildung beiträgt. Diese Oberflächenbehandlung erfolgt anfangs täglich und später in immer längeren



Intervallen. Es existieren auch Varianten mit trockener Schmiere.
Nach der 4½ bis 6 monatigen Reifezeit ist der Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse wie folgt zu beschreiben:
Die Laibe (ausschließlich Laibe, keine Blockformen) mit einem Gewicht von 30 bis 60 kg (regional unterschiedlich) weisen eine Mindesttrockenmasse von 60 % und einen

Mindestfettgehalt von 45 % F.i.T. auf. Sein Geschmack ist aromatisch pikant. Die Rinde ist griffest, gelb bis bräunlich und rißfrei. Fallweise ist die Rinde auch mit einer dünnen angetrockneten Schmiere überzogen. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb, jedenfalls einfärbig und weist eine eher spärliche reine und ca. erbsen- bis kirschgroße Lochung auf.

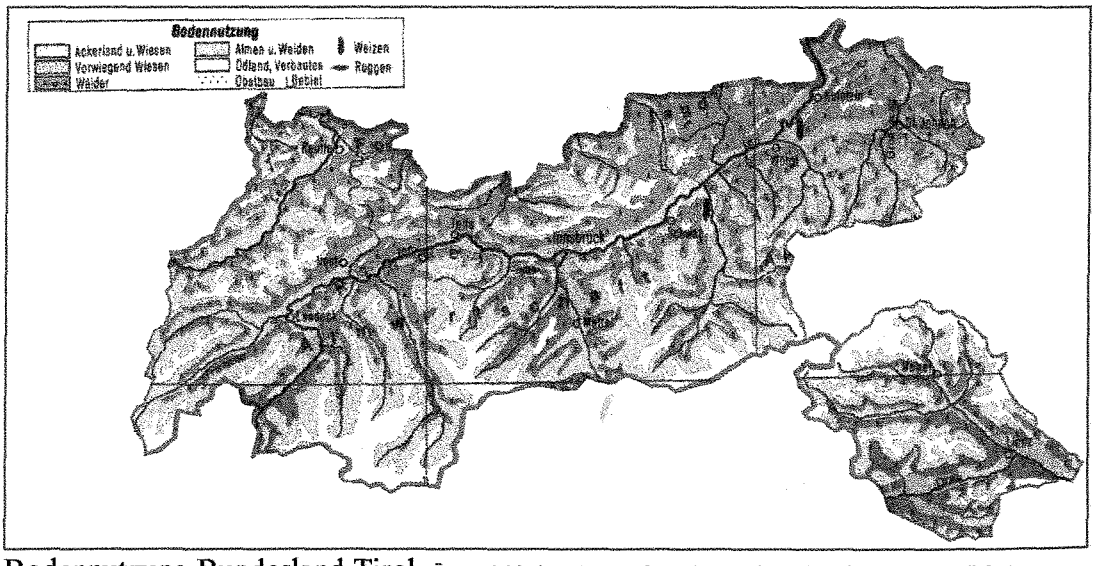
ad b) Unterschied zum Alpenkäse:

Alpenkäse (gemäß Beilage 1: ÖLMB, Kapitel B 32, 10) wird aus pasteurisierter Milch „industriell" hergestellt, Almmilch ist keine Voraussetzung. Zur Produktion ist keine hartkäsereitaugliche Milch notwendig (Die Vorschriften für hartkäsereitaugliche Milch sind im Verlautbarungsblatt des Milchwirtschaftsfonds vom 29. März 1993, Heft 4, Nr. 37, festgelegt, siehe Beilage 3). Alpenkäse, wie er in St. Johann i. T. entwickelt wurde, ist charakterisiert durch rindenlose Folienreifung und wird vor allem in Blockform hergestellt. Obwohl die Definition im ÖLMB enthalten ist, kommt die Bezeichnung Alpenkäse eher einem Markenname nahe („Tyroler Alpenkäse").

c) Geographisches Gebiet:

Der Tiroler Almkäse (Alpkäse) wird im österreichischen Bundesland Tirol (Nord- und Osttirol) aus ausschließlich in diesem Gebiet gewonnener Almmilch hergestellt. Bei den Tiroler Almen handelt es sich um selbständige vieh- und milchwirtschaftliche Produktionseinheiten, die entweder bei der Tiroler Landesregierung oder bei der Marktordnungsstelle „Agrarmarkt Austria" (AMA) erfaßt und anerkannt sind (vgl. § 15 der Milch-Garantiemengen-Verordnung BGBL. Nr. 1995/225). Almen mit Almkäseproduktion liegen oberhalb der Dauerbesiedelungsgrenze und werden milchwirtschaftlich bis zu ca. 2.500 m Seehöhe bewirtschaftet.

Tirol ist das einzige Bundesland Österreichs, das vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft als „Hochalpenproduktionsgebiet" ausgewiesen ist.



Bodennutzung Bundesland Tirol (Österreichischer Unterstufen Atlas, Verlag Ed. Hölzel GesmbH. Wien)

d) Ursprungsnachweis:

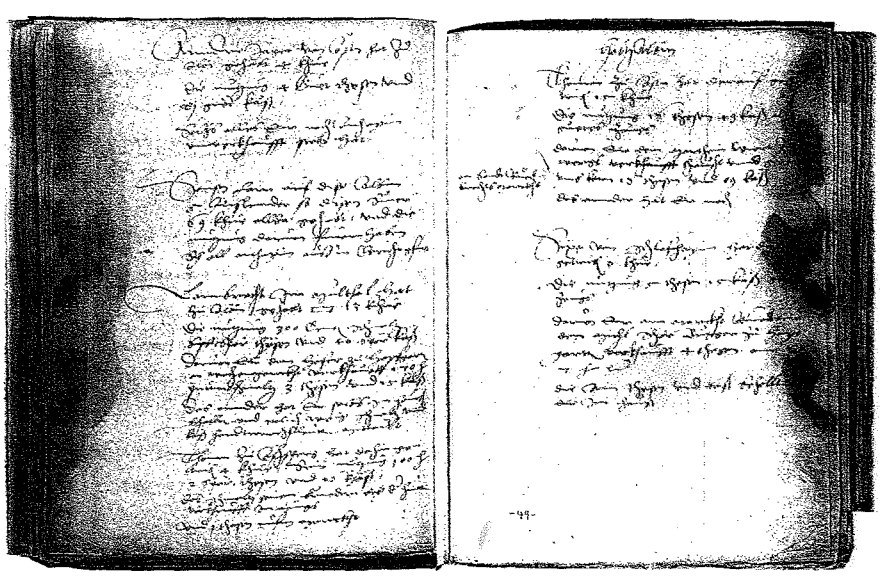
Bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bestanden in Tirol zahlreiche Alpsennereien. Dr. Willibald Winkler beschreibt in der „Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848 - 1896" 3. Band, Seite 376, Commisionsverlag Moritz Perles, Wien 1899, die vorherrschende Form des Käsens als Fettkäserei.

Auch Dr. Heinrich Mair-Waldburg beschreibt in seinem „Handbuch der Käse" (Volkswirtschaftlicher Verlag GmbH Kempten, 1974, Seite 298, Beilage 5), daß Alpkäse schon seit langer Zeit in Tirol hergestellt wird.
In den Bergregionen Tirols war die Herstellung von Almkäse in früherer Zeit die wohl beste Form der Milchkonservierung. Die leicht verderbliche Milch wurde durch die Verkäsung lager- und transportfähig gemacht.

Erst in den letzten Jahren wurde die Almkäseherstellung statistisch erfaßt. Aus dem Tätigkeitsbericht der Milchwirtschaftsfonds bzw. der Agrarmarkt Austria gehen die jährlich übernommenen, bonitierten Almkäsemengen hervor (siehe auch Beilage 2, F. Legner). Seit 1955 wurden durch den Milchwirtschaftsfonds offizielle Statistiken über die erfaßten Mengen von Almkäse / Alpkäse - bundesländerbezogen - erstellt.

1969	Tirol	294 Tonnen Almkäse
1989	Tirol	164 Tonnen Almkäse
1994	Tirol	115 Tonnen Almkäse

Hinzuzuweisen ist darauf, daß die Produktion in den letzten Jahren verstärkt direkt vermarktet wurde und nicht im Sinne marktordnungsrechtlicher Bestimmungen abgeliefert und bonitiert wurde.



Wesentlich weiter in die Geschichte gehen alte Dokumente einzelner Almen zurück. Im Tiroler Landesarchiv existiert eine Urkunde aus dem Jahre 1544. In dieser Urkunde geht es um den Auftrieb von Kühen auf die Wildschönauer Holzalm und die Aufteilung von Käse und Butter auf die einzelnen Bauern. In dieser Urkunde scheinen einerseits Bauern auf, die für die aufgetriebenen Kühe eine Nutzung von „Schmalz" und den „Spär Thesen" (eine „These" ist ein Faß, welches zum Transport vom Käse ins Tal verwendet wurde, der Ausdruck „Spär"-Käse bedeutet Magerkäse.).

Für die Herstellung vom Tiroler Almkäse ist es besonders interessant daß in dieser Urkunde bei den meisten Bauern nicht von „Spär Thesen" die Rede ist, sondern von „guet Thesen" und „guet Käß" oder z. B. 49 Käß, alles guetes Zeugs". Der Ausdruck „guet Käß" wird als Fettkäse interpretiert. Interessant in dieser Urkunde ist auch, daß z. B. „Thoman zu Äschberg seine 16 Käß seinen bruedern in Längs verkauft hat".
Um den Käse bis ins nächste Frühjahr lagern zu können, muß es sich wohl um eine Form vom heutigen Almkäse gehandelt haben.
Diese Urkunde aus dem Jahre 1544 (Tiroler Landesarchiv - Urbar 93/5 1544 Fol. 47 bis 49') liegt als Kopie mit Übersetzung bei.

f) Zusammenhang:

Die zur Herstellung des Tiroler Almkäses (Alpkäses) verwendete Milch weist aufgrund der alpinen Vegetation und der Seehöhe („Hochalpenproduktionsgebiet") des Herstellungsgebietes sowie der ausschließlichen Grünfütterung der Tiere eine besondere Geschmackskomponente auf, die im Zusammenwirken mit der traditionell handwerklichen Herstellungsweise dem Käse seine charakteristischen Eigenschaften verleihen. Die Käseproduktion leistet einen essentliellen Beitrag zur Aufrechterhaltung der Tiroler Berglandwirtschaft und ist für die ökologische Vielfalt und Stabilität der alpinen Kulturlandschaft unverzichtbar.

g) Kontrolleinrichtung:

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

h) Etikettierung/Vermarktung:

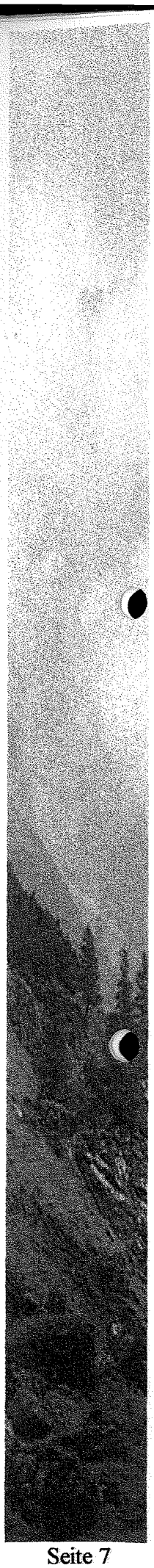
Die Bezeichnung „Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse - geschützte Ursprungsbezeichnung" muß auf den Etiketten in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder anderen Aufschrift abheben. Die Verwendung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, wenn dies den Erwerber nicht täuscht.
Jeder Käselaibe der einzelnen Almen sind fortlaufend zu numerieren.

Als Muster liegt ein Etikett, welches von Fa. TirolMilch reg.Gen.m.b.H. zur Vermarktung von Almkäse verschiedener Almen Verwendung findet.

Die Vermarktung des Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse erfolgt meist vom Stück oder in Form von „Käsezwickeln".

i) etwaige einzelstaatliche Anforderungen

ÖLMB 3. Auflage, Kap. B32 Milch - und Milcherzeugnisse, Teilkapitel „Hartkäse", Produktionsbestimmungen für „hartkäsereitaugliche Milch" - Verlautbarungsblatt des Milchwirtschaftsfonds vom 29.03.1993, Heft 4, Nr. 37;
Milchhygieneverordnung - BGBL Nr. 324/1993;
Milch-Garantiemengen-Verordnung - BGBL Nr. 225/1995



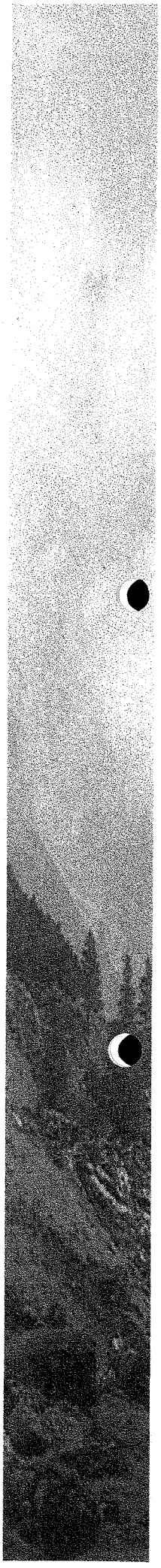
Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute

Hermann Hotter
Obmann

VON DER KOMISSION AUSZUFÜLLEN

EWG-Nr. _____

Datum des Dossiereingangs: _____/_____/_____



TIROLER ALMKÄSE TIROLER ALMKÄSE TIROLER
R ALMKÄSE TIROLER ALMKÄSE TIROLER ALMKÄSE TIRO

Güteklasse I



Gekühlt mindestens haltbar bis und Nettogewicht: siehe Etikett

TIROLER ALM KÄSE

Alpkäse von saftig grünen Tiroler Almen traditionell gekäst

Hartkäse
45% F.i.T., entspricht
ca. 28% Fett absolut.

TirolMilch
INNSBRUCK

Austria

AT
M-T032
EWG

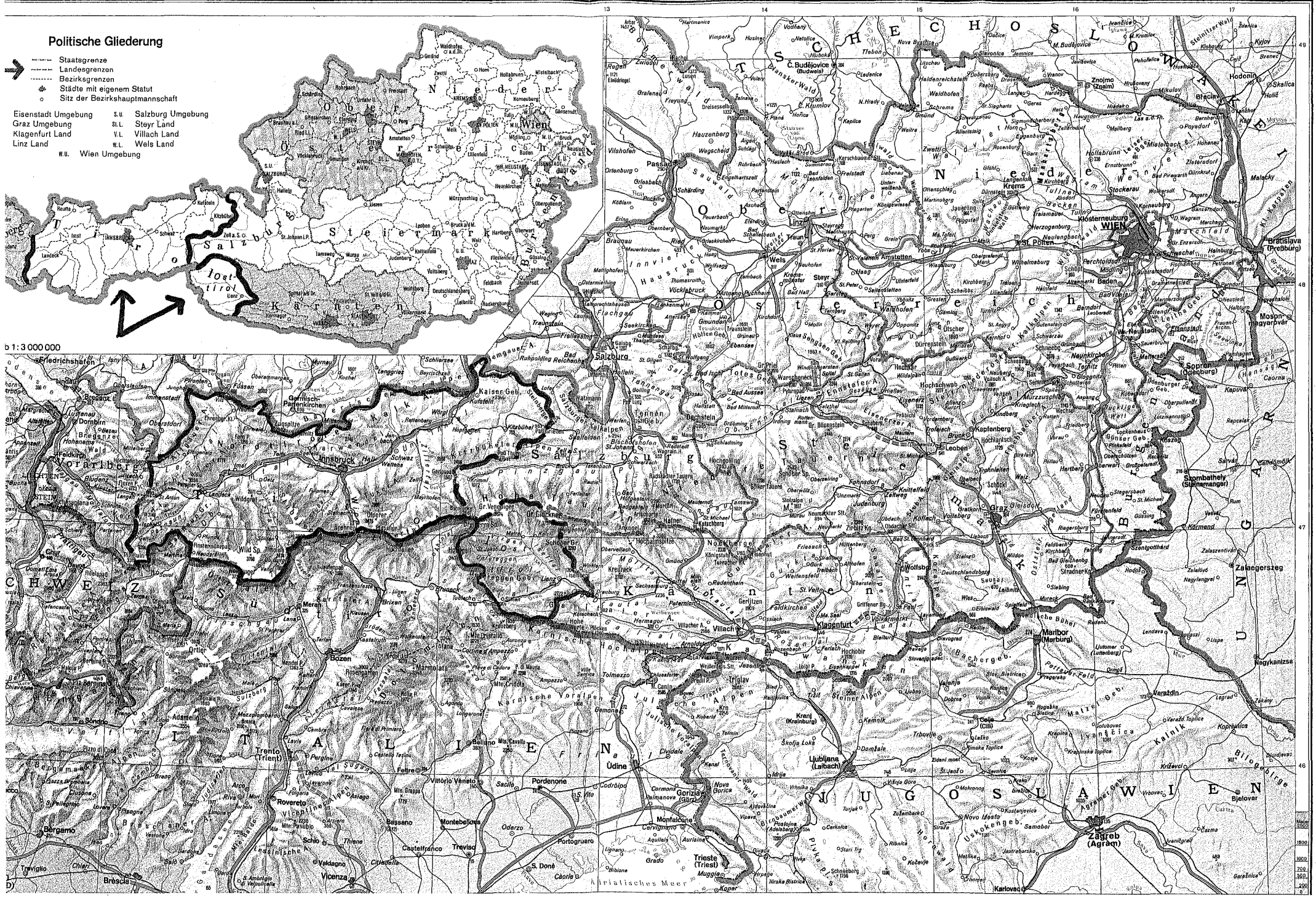
ndkarte

ÖSTERREICH

Bünderland Tirol (Nord- und Osttirol)

zu Tiroler Almkäse und Tiroler Graukäse

Physische Ausgabe


Politische Gliederung
Staatsgrenze
Landesgrenzen
Bezirksgrenzen
Städte mit eigenem Statut
Sitz der Bezirkshauptmannschaft
Eisenstadt Umgebung
Graz Umgebung
Klagenfurt Land
Linz Land
Salzburg Umgebung
Steyr Land
Villach Land
Wels Land
Wien Umgebung
Oberösterreich
Niederösterreich
Steiermark
Tirol
Salzburg
Kärnten
Wien
Burgenland
Vorarlberg
Innsbruck
Salzburg
Linz
Wels
Steyr
Krems
Klosterneuburg
WIEN
St. Pölten
Baden
Graz
Leoben
Kapfenberg
Bruck
Villach
Klagenfurt
Wolfsberg
Hallein
Bad Ischl
Bad Aussee
Mariazell
Judenburg
Knittelfeld
Zell a. S.
Kufstein
Schwaz
Landeck
Imst
Reutte
Lienz
Hallein
Tamsweg
Murau
Judenburg
Leoben
Bruck a.M.
Hartberg
Oberwart
Güssing
Jennersdorf
Mattersburg
Neusiedl
Eisenstadt
Rust
Gmünd
Zwettl
Horn
Hollabrunn
Mistelbach
Waidhofen a.d.Th.
Krems
Tulln
Amstetten
Scheibbs
Melk
Mödling
Wr. Neustadt
Neunkirchen
Gänserndorf
Korneuburg
Freistadt
Rohrbach
Urfahr U.
Linz
Perg
Steyr
Braunau
Ried i.I.
Schärding
Grieskirchen
Eferding
Vöcklabruck
Gmunden
Kirchdorf a.d.Kr.
Steyr
Wels
Linz
Urfahr U.
Freistadt
Rohrbach