

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art. 5 () Art. 17 (X)

g.U. (X) g.g.A. ()
Nationales Aktenzeichen:

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:

Bezeichnung: Bundesministerium der Justiz
Heinemannstr. 6
53170 Bonn

Telefon: 0228/58-0 Fax: 0228/58 45 25

2. Antragstellende Vereinigung

- a) Bezeichnung: *Allgäuer Emmentaler Käseverband e.V.*
b) Anschrift: *Tilsiter Straße 16 a*
..... *87429 Kempten*
.....
c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter () Andere ()

3. Name des Erzeugnisses: Allgäuer Emmentaler

4. Art des Erzeugnisses: (lt. Liste) Käse (Nr. 2)

5. Beschreibung des Erzeugnisses: (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2))

- a) Name: Allgäuer Emmentaler
- b) Beschreibung: rindengereifter Rundlaib mit mindestens 60 kg Herstellungsgewicht oder Viereckblock mit mindestens 40 kg Herstellungsgewicht; Lochung: 1- 3 cm groß, rund, spärlich bis reichlich, regelmäßig verteilt; Aussehen: matt bis glänzend; Vollfettstufe (45 - 49 % Fett)
- c) Geographisches Gebiet: Landkreise Lindau (Bodensee), Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg und Bodenseekreis; Städte Kaufbeuren, Kempten und Memmingen
- d) Entstehungsgeschichte: Besondere Kenntnisse zur Herstellung des Emmentalers gelangten durch die Zuwanderung von schweizer Sennhirten etwa im Jahre 1821 in das Allgäu.
- e) Gewinnungsverfahren: Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus roher Käsereimilch, die im Herstellungsgebiet nach den Bestimmungen der Milchlieferungsordnung für Milchlieferanten von Emmentalerkäsereien vom 12. August 1980 gewonnen und vor dem Einlaben nicht über 40°C erwärmt wird.
Reifezeit:
3 Monate. Während dieser Zeit muß der Käse mind. 4 Wochen bei einer Temperatur von mind. 20°C in einem Gärkeller reifen.
- f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet: Geologische und klimatische Verhältnisse des Allgäu ähneln denen des schweizer Emmentals. Niederschlagshöhe und Meereshöhe sind Kriterien, die zur Abgrenzung des Herstellungsgebietes dienen.

g) Kontrolleinrichtung:

Für Herstellerkontrollen; Bayerische Landesanstalt für Ernährung, Postfach 95 01 40,
81517 München, Tel.: 089/6221-0, Fax: 089/659888

Für Mißbrauchskontrollen:

Bayerisches Ministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit,
80792 München, Tel.: 089/1261-0, Fax: 089/1261-1122

h) Etikettierung: Gemäß den allgemeinen Bestimmungen mit der Bezeichnung nach Anlage 1 b
der Käseverordnung.

i) einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggfs.):.....
§§ 8, 14, Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a Käseverordnung
sowie allgemeine Vorschriften der Käseverordnung

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG:.....

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG:/...../.....