

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:

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:** Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute
- b) **Anschrift:** A-6020 Innsbruck, Brixner Straße 1
Tel.: 0043 - 512/5929-239, Fax: 0043-512/5929-275 od. 206
(Ansprechpartner: Andreas Lettenbichler)
- c) **Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. Name des Erzeugnisses: " Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse g.U."

4. Art des Erzeugnisses: (vgl. Verzeichnis in Anhang VI)
Hartkäse aus roher Kuhmilch

5. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) Name: vgl. 3

b) Beschreibung:

Tiroler Almkäse/Alpkäse wird ausschließlich aus roher, hartkäsereitauglicher Almmilch (Kuhmilch) mit Milchsäurebakterien- und Kälbermagenlabzusatz in Laibform (keine Blockform) hergestellt. Die Rinde ist grifffest, 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 einfarbig und weist eine eher spärliche, reine und ca. erbsen- bis kirschgroße Lochung auf. Sein Geschmack ist aromatisch pikant. Der Mindestfettgehalt beträgt 45 % F.i.T., die Reifezeit 4 1/2 bis 6 Monate. Die Laibe haben ein Gewicht von 30 bis 60 kg.

c) Geographisches Gebiet:

Der Tiroler Almkäse/Alpkäse wird im österreichischen Bundesland Tirol (Nord- und Osttirol) aus ausschließlich in diesem Gebiet gewonnener Almmilch hergestellt. der Käse heißt im Tiroler Oberland westlich von Innsbruck traditionellerweise „Alpkäse“, im Tiroler Unterland jedoch „Almkäse“.

Bei den Tiroler Alpen handelt es sich um selbständige vieh- und milchwirtschaftliche Produktionseinheiten, die entweder im Tiroler Almkataster der Tiroler Landesregierung eingetragen sind, bzw. von der Marktordnungsstelle „Agrarmarkt Austria (AMA)“ erfaßt und anerkannt sind (vgl. § 15 der Milchgarantiemengen-Verordnung BGBl. Nr. 1995/225). Alpen mit Almkäseproduktion liegen oberhalb der Dauerbesiedlungsgrenze und werden milchwirtschaftlich bis zu ca. 2 500m Seehöhe bewirtschaftet.

d) Ursprungsnachweis:

Aus einer im Tiroler Landesarchiv erliegenden Urkunde (Urbar 93/5 1544 Fol.47 bis 49) aus dem Jahr 1544 läßt sich bereits auf die traditionelle Herstellung gut haltbaren Käses in der Region schließen. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bestanden in Tirol bereits zahlreiche Alpsennereien. Dr. Willibald Winkler beschreibt in der „Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848-1896“, 3. Band, Seite 376, Commissionsverlag Moritz Perles, Wien, 1899, die vorherrschende Form des Käses in Tirol 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 Alp-/Almkäse in früherer Zeit die wohl beste Form der Almmilchkonservierung.

Seit 1955 wurden durch den österreichischen Milchwirtschaftsfonds offizielle Statistiken über die erfaßten Mengen von Alm-/Alpkäse - bundesländerweise - erstellt. Für das Jahr 1969 wurden so zum Beispiel für Tirol 294 Tonnen Almkäse ausgewiesen.

e) Herstellungsverfahren:

Tiroler Almkäse/Alpkäse wird ausschließlich während der 90 bis 120 Tage dauernden Almvegetationsperiode hergestellt.

Die am Abend gewonnene Almmilch wird in flache Gefäße (Holzgebsen) gefüllt und am nächsten Morgen vorwiegend händisch entrahmt (in modernen Almsennereien wird die Fetteinstellung der Milch mittels Zentrifuge erreicht). Zusammen mit der am nächsten Morgen gewonnenen Milch wird diese entrahmte Abendmilch sodann in Kupferkesseln zu Alm-/Alpkäse verarbeitet. Für die Säuerung der Milch bzw. die Käsereifung wurden von der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz eigene Bakterienkulturen gezüchtet, die auf den Almsennereien oft mit ausgefallter Molke (Klarschotte) weitergezüchtet wird. Die Verwendung von Zusatzstoffen wie Antioxidantien, Konservierungsmittel, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, Farbstoffen, Peroxiden, Nitraten und Aromen ist nicht zulässig.

Die vorgereifte Kesselmilch wird auf eine Temperatur von 31-32° C erwärmt und durch Labzusatz (nur Kälbermagenlab, keine Labersatzstoffe oder gentechnisch hergestelltes Lab) dickgelegt. Nach dem Vorscheiden und einer gewissen Nachdickungszeit (langsam Absetzen der Molke) erfolgt das eigentliche Schneiden auf Erbsenkorngroße mittels Käseharfe und danach das für den Tiroler Alm-/Alpkäse typische Brennen des Käsebruchs. Dabei wird das Bruch-Molke-Gemisch unter regelmäßigem Rühren auf 50 bis 54° C erwärmt und einer Nachkäsung von bis zu 45 min. unterzogen. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird der Käsebruch mittels Fangtuch und Schiene entnommen und in die Käseformen gefüllt. Die anschließende Pressung erfolgt mittels schweren Steinen, hydraulisch oder mittels Hebelwirkung (auf vielen Almen sind noch alte, recht „urige“ Pressen aus Holzbalken vorhanden).

Am darauffolgenden Morgen gelangt der Käse für bis zu zwei Tage in ein Salzbad und wird anschließend oft noch in Naturkellern mit recht großen Temperaturschwankungen (10-18°C) und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 90-95% ca. 4 ½ bis 6 Monate gereift. Während dieser Reifungszeit wird der Käse mit Salzwasser geschmiert, dem anfangs auch eine Rotschmierekultur (*brevibacterium linens*) beigefügt werden kann, wodurch eine - wesentlich zur Geschmacksbildung beitragende - Keimflora entsteht. Diese Oberflächenbehandlung erfolgt anfangs täglich, später in immer längeren Intervallen. Es existieren auch Käsevarianten mit trockener Schmiere.

f) Zusammenhang:

Die zur Herstellung des Tiroler Alm- /Alpkäses verwendete Milch weist aufgrund der alpinen Vegetation und der Seehöhe des Herstellungsgebietes („Hochalpenproduktionsgebiet“) sowie der ausschließlichen Grünfütterung der Kühe besondere Geschmackskomponenten auf, die im Zusammenwirken mit der traditionell handwerklichen Herstellungsweise dem Käse seine charakteristischen Eigenschaften verleihen. Die Käseproduktion leistet einen essentiellen 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:

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.
Die Käselaike der einzelnen Alpen sind fortlaufend zu numerieren.
Die Vermarktung erfolgt meist vom Stück oder in Form von „Käsezwickeln“.

i) etwaige einzelstaatliche Anforderungen:

ÖLMB 3.Auflage, Kap.B 32 Milch- und Milcherzeugnisse, Teilkapitel „Hartkäse“, Produktionsbestimmungen für „hartkäsereitaugliche Milch“ - Verlautbarungsblatt des Milchwirtschaftsfonds vom 29.3.1993, Heft 4, Nr. 37;
MilchhygieneVO - BGBl. 897/1993;
Milch-GarantiemengenVO - BGBl.Nr.225/1995

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EWG-Nr.: G/AT ~~00~~ 01436/95/07/03

Datum des Dossiereingangs:/..../....
14/07/97