

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates

ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Art. 5 () Art. 17 (X)

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

Aktenzeichen des Mitgliedstaats: 1187-GR/95

1. Zuständige Stelle des meldenden Mitgliedstaats:

Name: Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz

A-1014 Wien, Kohlmarkt 8-10

Tel.: 0222/53424-0

Fax: 0222/53424-520

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Name: Erzeuger bzw; Verarbeiter des Tiroler Milchkäuferverbandes reg. Genossenschaft m.b.H.,

b) Anschrift: A-6020 Innsbruck, Heiliggeiststraße 21
Die Koordinierung des Antrages erfolgt im EURO INFO CENTRE der Wirtschaftskammer

Tirol, Meinhardstraße 14, A-6020 Innsbruck

Tel.: +43/512/5310-29 (Dr. Völker Peter), Fax: +43/512/5310-275;

c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Name des Erzeugnisses: "Tiroler Bergkäse g.U."

4. Art des Erzeugnisses: (vgl. Anhang IV)

Hartkäse aus roher Kuhmilch

5. Beschreibung der Spezifikation: (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4, Absatz 2)

a) Name des Erzeugnisses: vgl. 3

b) Beschreibung: Tiroler Bergkäse wird in Laibform hergestellt und hat eine geschmierte, angetrocknete, braungelbe bis braune Rinde. Tiroler Bergkäse wird als Laib mit einem Mindestgewicht von 12 kg hergestellt. Die eher spärliche, ca. erbsengroße runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb. Der Geschmack ist mild aromatisch bis leicht pikant.

Zusammensetzung:

Mindestfettgehalt 45% F.i.T.

Höchstwassergehalt 40%

Mindesttrockenmasse 60%.

Das Rohmaterial (Kuhmilch) für Tiroler Bergkäse wird aus Nord- bzw. Osttiroler Alp- oder Talmilch aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung gewonnen. Als Lab wird nur Kälbermagenlab - keine Labersatzstoffe oder Genlab verwendet. Nicht zulässig ist die Verwendung von Antioxidantien, Konservierungsmitteln, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln, Farbstoffen, Peroxiden, Nitraten und Aromen.

c) Geographisches Gebiet:

"Tiroler Bergkäse g.U." darf ausschließlich von Erzeugern bzw. Verarbeitern sowie Landwirten im österreichischen Bundesland Tirol (Nordtirol und Osttirol, siehe Karte in Beilage 2) hergestellt werden.

d) Ursprungsnachweis:

Die Fettkäserei und somit die Herstellung von Bergkäse verbreitete sich in den Vierzigerjahren des 19. JH in Tirol (Dr. Willibald Winkler in "Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848 bis 1898, 3. Band, Commissionsverlag Moritz Perless Wien 1899 - siehe Beilage 4). Seit dieser Zeit wird in Tiroler Käsereien Bergkäse hergestellt. Es existieren Vorschriften über die Milchqualität (s. Beilage 5, Tiroler Milchlieferungsordnung aus 1950).

e) Herstellungsverfahren:

Wesentlicher Bestandteil der Herstellung ist die Einhaltung bestimmter Kriterien bei der Milcherzeugung (Bestimmungen des österreichischen Milchwirtschaftsfonds für hartkäsetaugliche Milch, siehe Beilage 6). Insbesondere gilt:

- Bei Tiroler Bergkäse darf aufgrund der Verarbeitung von Rohmilch die Milch nicht von einer Käserei zu einer anderen Käserei weitertransportiert werden,
- das Futter bei der Rinderhaltung muß zum größten Teil aus Gras und Heu bestehen und darf keine gärenden oder gegorenen Futtermittel sowie in Haufen erwärmtes Grünfutter enthalten. Die Aromastoffe aus dem Futter gehen in den Käse über und tragen zu seinem Aroma bei.

Eigentliche Herstellung:

- Die angelieferte Milch wird teilweise entrahmt (auf einen Fettgehalt von ca. 3%);
- die so vorbehandelte Milch wird mit Lab versehen, vorgekäst und schließlich bei einer Temperatur von ca. 52°C gebrannt;
- anschließend wird der Käse in Pressen ausgebracht und der Laib in das Salzbad (Kochsalzgehalt von ca. 20%, pH-Wert bei 5,25) verlagert. Bei Fehlen der notwendigen Keime in der Umgebung (bei Neuanlagen, nach Desinfizierungsmaßnahmen) werden dem Salzbad Schmierekulturen zugesetzt;
- Tiroler Bergkäse wird bei einer Temperatur zwischen 12 und 16°C und einer relativen Feuchtigkeit zwischen 90 bis 95% gereift;
- die Käse werden zweimal pro Woche mit Salzwasser behandelt, wodurch sich an der Oberfläche eine spezielle Flora, die auch für den aromatisch pikanten Geschmack mit verantwortlich ist, ergibt.

f) Zusammenhang:

Aufgrund der fehlenden Verkehrserschließung Tirols entwickelte sich die Herstellung des Tiroler Bergkäses, da die Notwendigkeit bestand; die in den Tälern des Tiroler Unterlandes - Zillertal, Unterinntal; Achental - anfallenden großen Milchmengen lager- und transportfähig zu machen (Molkerei-Lexikon, Prof. Dr. Ing. M.E. Schulz, 1952, siehe Beilage 3).

Durch die hohe Nachwärmtemperatur von etwa 5°C wurde große hygienische Sicherheit erreicht und der Käse haltbar gemacht. Dies war notwendig, da die Absatzgebiete nicht in der Nähe, sondern in weit entfernten Städten - Wien, Berlin, usw. - lagen.

Der Tiroler Bergkäse wird aus Rohmilch von Kühen erzeugt, deren Fütterung überwiegend aus Grünfütter und Heu von Tiroler Almen und dem Bergland erfolgt. Die typische Flora des Tiroler Grünlandes wirkt sich daher auf den Geschmack des Käses aus.

Wirtschaftliche Bedeutung für die Region:

Im Jahr 1995 wurden in Tirol insgesamt 5.132.018 kg Hartkäse produziert. Davon waren 1.277.080 kg Bergkäse. Dies entspricht etwa einem Anteil von 25% (Quelle: AMA-Bericht - gesamte Käseerzeugung Tirol).

g) Kontrolleinrichtung:

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

h) Etikettierung:

Die geschützte Ursprungsbezeichnung "Tiroler Bergkäse" darf in keine andere Sprache übersetzt werden. Sie muß auf der Etikette in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder anderen Aufschrift abheben.

Die Bezeichnung "Geschützte Ursprungsbezeichnung" und/oder die Kurzform "g.U.", welche in der Verkehrssprache des Produktes anzugeben ist, muß unmittelbar darauf folgen.

Die Anbringung von nicht ausdrücklich vorgesehenen zusätzlichen Angaben ist untersagt. Die Verwendung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist hingegen gestattet, wenn diese den Erwerber nicht täuschen.

Tiroler Bergkäse darf lose, vakuumverpackt oder in kontrollierter Atmosphäre abgepackt als ganzes Stück, geteilt oder aufgeschnitten verkauft werden.

i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen:

Die für die Herstellung von "Tiroler Bergkäse g.U." maßgeblichen gesetzlichen Regelungen sind im Codex Alimentarius Austriacus III. Auflage, Kap. B 32 Abs. 3 "Milch und Milchprodukte, Abschnitt Hartkäse (siehe Beilage 7) enthalten.

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

EG-Aktenzeichen: G/AT/1414/95/07/03

Empfang des vollständigen Dossiereingangs: 12.11.96