

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: Artikel 5 () Artikel 17 (x)

Skyddad ursprungsbeteckning (x) Skyddad geografisk beteckning ()

Ansökningsnummer i medlemsstaten: 1299-GR/95

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten
Referat für den gewerblichen Rechtsschutz
A-1014 Wien
Kohlmarkt 8-10
Tel: 0222/534 24-0
Fax: 0222/534 24-520

2. Ansökande grupp:

- a) **Namn:** Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute
- b) **Adress:** A-6020 Innsbruck, Brixner Straße 1
Tel: +43 512 59 29-239
Fax: +43 512 59 29-275 eller 206
(Kontaktperson: Andreas Lettenbichler)
- c) **Sammansättning:** Producent/förädlare (x) Andra ()

3. Produktens namn: "Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse g.U."

4. Produkttyp: (Jfr förteckning i bilaga VI) Hårdost av obehandlad komjolk

5. Produktspecifikation: (Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

a) Namn: Jfr punkt 3.

b) Beskrivning:

Tiroler Almkäse/Alpkäse framställs uteslutande av obehandlad mjölk, som lämpar sig för framställning av hårdost, från kor som betat på alpängarna. Mjölken tillsätts

mjölksyrebakterier och löpe. Ostarna är runda (inte kantiga) till formen. Skorpan är fast, gul till brunaktig och utan sprickor. Den kan eventuellt även vara täckt av en tunn, torr kittflora. Osten är skivbar till smidig, elfenbensfärgad till ljusgul, dock alltid enfärgad, och den har få, tydliga pipor av samma storlek som ärtor eller körsbär. Smaken är aromatiskt pikant. Lägsta fetthalt är 45 % fett i torrsubstansen och mogningstiden 4,5–6 månader. Ostarna väger 30–60 kg.

c) Geografiskt område:

Tiroler Almkäse/Alpkäse framställs i den österrikiska förbundsstaten Tyrolen (Nord- och Östtyrolen) av mjölk som uteslutande producerats på alpjordbruken i detta område. Osten kallas traditionellt "Alpkäse" i Tiroler Oberland väster om Innsbruck medan den i Tiroler Unterland kallas "Almkäse".

Alpjordbruken i Tyrolen är självständiga produktionsenheter med djuruppfödning och mjölkproduktion som antingen är registrerade i förbundsstatsregeringens fastighetsregister över alpjordbruk (Tiroler Almkataster) eller har upptagits och godkänts av marknadsregleringsorganet "Agrarmarkt Austria (AMA)" (jfr § 15 Milchgarantiemengen-Verordnung BGBl. Nr. 1995/225). Alpjordbruken med osttillverkning ligger ovanför bosättningsgränsen och producerar mjölk upp till ca 2 500 m höjd.

d) Bevis på ursprung:

Ett dokument i Tyrolens landsarkiv (Urb. 93/5 1544 Fol. 47–49) från år 1544 visar att det redan vid denna tid framställdes en hållbar ost på traditionellt sätt i denna region. Under 1800-talets andra hälft fanns det redan ett stort antal fåbodar i Tyrolen. I *Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848–1896*, band 3, s. 376, Commissionsverlag Moritz Perles, Wien, 1899, skriver dr Willibald Winkler att framställning av fet ost var den huvudsakliga formen av osttillverkning i Tyrolen. Även dr Heinrich Mair-Waldburg beskriver i sin *Handbuch der Käse*, Volkswirtschaftlicher Verlag GmbH Kempten, 1974, s. 298, bilaga 5, att Alpkäse har framställts i Tyrolen sedan lång tid tillbaka.

Tidigare var framställningen av Alpkäse/Almkäse förmodligen det bästa sättet att konservera mjölk i bergsområdena i Tyrolen. Sedan 1955 har den österrikiska mejeriindustrifonden (Milchwirtschaftsfond) fört officiell statistik över produktionen av Alpkäse/Almkäse för varje förbundsstat för sig. År 1969 redovisades t.ex. 294 ton Almkäse för Tyrolen.

e) Framställningsmetod:

Tiroler Almkäse/Alpkäse framställs enbart under alpängarnas 90–120 dagar långa vegetationsperiod.

Mjölken från kvällsmjölkningsen hålls i låga tråkar (s.k. Holzgebsen) och separeras följande morgon företrädesvis för hand (på moderna fäbodar sker anpassningen av fetthalten genom centrifugering). Tillsammans med mjölken från mjölkningsen följande morgon bearbetas denna separerade mjölk därefter i koppargrytor till Alpkäse/Almkäse. För syrsättningen och mogningen odlar Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft i Rotholz speciella bakteriekulturer som man ofta fortsätter att odla på alpfäbodarna med vassla som fällts ut. Det är inte tillåtet att använda tillsatser såsom antioxidations-, konserverings-, emulgerings-, stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel, färgämnen, peroxider, nitrater och aromämnen.

Den förjasta ystmjölken värms upp till 31–32°C och löpe tillsätts för koaguleringen (endast löpe tillverkat av löpmagar från kalvar, ej löpeersättning eller löpe som framställts på genteknisk väg). Efter en första brytning och en viss efterkoagulering (då vasslan långsamt avsätter sig) sker den egentliga brytningen av ostmassan med hjälp av ett brytverktyg och ostkorn av ärtstorlek bildas. Därefter följer den för Tiroler Almkäse/Alpkäse typiska eftervärmningen av ostmassan då blandningen av ostmassa och vassla värms upp till 50–54°C under omrörning och får koagulera i ytterligare 45 minuter. Så snart önskad konsistens har uppnåtts tas ostmassan upp med hjälp av en duk och en skena och hålls i ostformarna. Därefter pressas ostmassan med hjälp av tunga stenar på hydraulisk väg eller med hjälp av hävstänger (på många fäbodar finns fortfarande gamla, traditionella träpressar).

Följande morgon läggs osten i saltlake i en till två dagar och får därefter ofta mogna ytterligare i naturliga källare med relativt stora temperaturvariationer (10–18°) och en relativ luftfuktighet på 90–95 % i ca 4,5–6 månader. Under denna mogningstid smörjs osten in med saltvatten som man till en början även kan tillsätta en rödkittkultur (*Brevibacterium linens*), varigenom en bakterieflora uppstår som avsevärt bidrar till att ge smak åt osten. Denna ytbehandling sker till en början varje dag, därefter med allt längre intervaller. Det finns även ostvarianter med torr kittflora.

f) Samband med området:

I förening med den traditionella hantverksmässiga framställningsmetoden får Tiroler Almkäse/Alpkäse sina karakteristiska egenskaper genom den mjölk som används vid framställningen. Denna får på grund av den alpina vegetationen, produktionen på hög höjd och på grund av att korna endast får grönfoder sin speciella smak. Osttillverkningen bidrar i hög grad till att bevara bergsjordbruket i Tyrolen och är oumbärlig för den ekologiska mångfalden och stabiliteten i det alpina kulturlandskapet.

g) Kontrollorgan:

Namn: Der Landeshauptmann von Tirol
Adress: A-6020 Innsbruck, Landhaus

h) Märkning:

Beteckningen "Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse – geschützte Ursprungsbezeichnung" måste finnas på etiketten i lättläslig och outplånlig skrift och måste tydligt gå att skilja från all annan påskrift. Det är tillåtet att använda namn, firmanamn och egna varumärken om detta inte vilseleder köparen.

Ostarna från de enskilda alpjordbruken skall numreras fortlöpande.

Osten säljs vanligen i bit eller i färdigförpackade trekanter.

i) Nationella krav:

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.

IFYLLS AV KOMMISSIONEN

EEG nr: G/AT 0.1436/95/07/03

Datum för mottagande av fullständig ansökan: 14.7.1997