

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92
REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 artikla () 17 artikla (X)

SAN (X) SMM ()

Asiakirjan kansallinen numero: 1187-GR/95

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat für den gewerblichen Rechtsschutz, A-1014 Wien, Kohlmarkt 8-10

Puhelin: 0222/53424-0

Telekopio: 0222/53424-520

2. Hakijaryhmittymä:

a) Nimi: Erzeuger bzw. Verarbeiter des Tiroler Milchkäuferverbandes reg. Genossenschaft m.b.H

b) Osoite: A-6020 Innsbruck, Heiliggeiststrasse 21

Hakemusta koordinoi EURO INFO CENTRE, Tirolin kauppakamari
Meinhardstrasse 14, A-6020 Innsbruck

Tel: +43/512/5310-293 (Dr Völker Peter) Telekopio: +43/512/5310-275

c) Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotteen nimi: "Tiroler Bergkäse g.U."

4. Tuotelaji: (katso liitteen VI luettelo)

Maidosta valmistettu kova juusto

5. Tavaraerittely:

(yhteenvedo 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

a) Nimi: ks. kohta 3

b) Kuvaus:

Tiroler Bergkäse-juusto valmistetaan kokonaisena; sen kuori on rasvainen, kuiva, väri vaihtelee kellertävän ruskeasta ruskeaan. Kokonaisen juuston vähimmäispaino on 12 kg. Harvassa olevat, suunnilleen herneen kokoiset pyöreät reiät ovat säännölliset. Juuston ulkonäkö vaihtelee himmeästä kiiltävään, sen koostumus voi olla sitkeä tai notkeahko; väri vaihtelee norsunluunvärisestä kirkkaankeltaiseen. Maku vaihtelee kevyehkön mausteisesta, melko pikanttiin.

Koostumus:

Vähimmäirasvapitoisuus: 45 prosenttia kuiva-aineen painosta

Enimmäisvesipitoisuus: 40 prosenttia

Vähimmäiskuiva-ainepitoisuus: 60 prosenttia

Tiroler Bergkäse-juuston raaka-aine (maito) on peräisin Tirolin pohjois- ja itäosien alppilaitumilla tai laaksoissa säilörehutonta ravintoa saaneista lehmistä. Ainoa käytetty juoksute on vasikan juoksutusmahasta saatu - toisin sanoen juoksutteen korvaavia aineita tai geneettisesti valmistettuja juoksutteita ei ole käytetty. Valmistuksessa ei sallita antioksidanttien, säilytysaineiden, emulgointi-, sakeutus- hyytelöimis- ja väriaineiden, peroksidien, nitraattien ja aromien käyttöä.

c) Maantieteellinen alue:

Tiroler Bergkäse-juustoa saavat valmistaa ainoastaan Tirolin liittomaan (Pohjois- ja Itä-Tirolin, ks. liitteessä 2 olevaa karttaa) tuottajat tai jalostajat ja maanviljelijät.

d) Alkuperätodisteet:

Rasvaisten juustojen ja näin ollen Bergkäse-juuston valmistus levisi 1840-luvulla Tirolissa (Tri Willibald Winkler "Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft 1848 bis 1898", 3. Band, Commissionverlag Moritz Perless Wien 1899 - ks. Liite 4.). Tuosta ajasta alkaen tirolilaisissa meijereissä on valmistettu Bergkäse-juustoa. Maidon laadusta määrätään kansallisissa säädöksissä (ks. Liite 5, vuoden 1950 Tiroler Milchlieferungsordnung).

e) Valmistusmenetelmä:

Bergkäse-juuston valmistuksessa olennainen seikka on tiettyjen maidon tuotantoperusteiden noudattaminen (Itävallan maitotalousrahaston kovan juuston valmistukseen sovellettavat maitoa koskevat määräykset : ks. Liite 6). Niissä määrätään erityisesti seuraavaa:

- Tiroler Bergkäse-juuston valmistukseen tarkoitettua maitoa ei saa valmistustarkoituksessa kuljettaa meijeristä toiseen.
- nautakarjan ravinnon on koostuttava pääosin ruohosta ja heinästä eikä siinä saa olla säilörehua tai yhteenkasattuna lämmitettyä viherrehua. Rehun aromi siirtyy juustoon ja vaikuttaa se hajuun.

Varsinainen valmistus:

- Luovutettu maito kuoritaan osittain (jotta saataisiin aikaan noin 3 prosenttia rasvapitoisuus).
- Tällä tavoin käsitelty maito juoksutetaan, saatetaan juuston esiasteelle ja saatetaan 52° C:n lämpötilaan.
- Lopuksi juusto asetetaan painoon ja sen jälkeen suolakylpyyn (natriumkloridipitoisuus noin 20 prosenttia, pH-arvo noin 5,25). Jollei tarvittava alustaa ole saatavilla (uudet tilat, desinfiointi) suolaveteen lisätään bakteeriviljelmiä.
- Tiroler Bergkäse-juusto kypsytetään 12° - 16° C:n lämpötilassa ja 90 - 95 prosentin suhteellisessa kosteustilassa.

- Juustot käsitellään kaksi kertaa viikossa suolavedellä, minkä johdosta juuston pintaan ilmestyy erityinen kasvikuviot, joka vaikuttaa sen hienoisesti pikanttiin makuun.

f) Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Tirolin puutteellisten liikennejärjestelyjen vuoksi Tiroler Bergkäse-juuston valmistus kehittyi tarpeen mukaan, koska oli tarpeen saada varastoiduksi ja kuljetetuksi Tirolin laaksoissa - Zillertalissa, Unterinntalissa, Achenalissa - tuotetut, suuret maitomäärät (Molkerei-Lexikon, Prof. Dr. Ing. M. E. Schultz, 1952, ks. liite 3).

Lämmityksen jälkeisen korkean lämpötilan ansiosta (noin 50° C) saavutettiin myös suuri terveysvarmuus ja juusto saatiin säilytyskelpoiseksi. Säilytys oli tarpeen, sillä läheisyydessä ei ollut suuria kauppakeskuksia, vaan ne sijaitsivat kaukana sellaisissa kaupungeissa kuin Wien, Berliini jne.

Näin ollen Tirolin niittyjen tyypillisen kasviston maku vaikuttaa juuston makuun.

Taloudellinen merkitys alueelle:

Vuonna 1995 Tirolissa tuotettiin kaiken kaikkiaan 5 132 018 kg kovaa juustoa, josta 1.277.080 kg, toisin sanoen 25 prosenttia oli Bergkäse-juustoa (Lähde: AMA-Bericht - Tirolilaisjuuston kokonaistuotanto).

g) Valvontaelin:

Nimi: Der Landeshauptmann von Tirol

Osoite: A-6020 Innsbruck, Landhaus

h) Merkintä:

Alkuperämerkintää "Tiroler Bergkäse" ei saa kääntää millekään muulle kielelle. Se on merkittävä etikettiin selvästi ja kiinteästi, erillään kaikista muista merkinnöistä. Merkintä "Geschützte Ursprungsbezeichnung" tai sen lyhennys "g.U." on tehtävä tuotteen myyntimaan kielellä välittömästi edellä mainitun merkinnän jälkeen.

Sellaisten lisämerkintöjen tekeminen on kielletty, joita ei nimenomaisesti ole määrätty. Sen sijaan nimien, yritysten tunnusten tai tavaramerkkien käyttö on sallittu, jollei niillä johdeta kuluttajaa harhaan.

Tiroler Bergkäse-juustoa voidaan myydä irtotuotteena, tyhjiöpakattuna tai pakattuna valvotussa ympäristössä, kokonaisena, palasina tai viipaleina.

- i) Kansalliset vaatimukset (mahdolliset):
"Tiroler Bergkäse g.U:n" valmistuksessa sovellettavat säädökset ovat teoksessa Codex Alimentarius Austriacus, III painos, luku B 32, kohta 3 "Milch und Milchprodukte, Abschnitt Hartkäse" (ks. Liite 7).

(KOMISSIO TÄYTTÄÄ)

EY N:o G/AT/1414/95/07/03

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 12.11.96