

## „GAILTALER ALMKÄSE“ g.U.

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO (EG) Nr. 123/97, L 22/19/97 v. 24.1.1997

EG-Nr.: G/AT/1425/95/07/03

AT-Nr.: HA 10/2007 (urspr. Zl. 1323-GR/95)

**1. NAME**

Gailtaler Almkäse

**2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND**

Österreich

**3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS**

**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.3 Käse

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Hartkäse aus Kuh- und gegebenenfalls Ziegenrohmilch (Anteil maximal 10 %); der Fettgehalt beträgt mindestens 45 % F.i.T., der Wassergehalt höchstens 40 % und die Trockenmasse mindestens 60 %.

Der Käse hat die Form eines runden Laibes, sein Gewicht beträgt zwischen 0,5 und 35 kg. Er weist eine trockene, geschlossene Naturrinde von goldgelber Farbe auf. Der Teig ist von gelblicher Farbe und geschmeidiger Konsistenz mit einer geringen runden und gleichmäßigen Lochung.

Die Mindestreifezeit für den geschäftlichen Vertrieb beträgt sieben Wochen. Bei besonderem Bedarf im Rahmen des gastronomischen Betriebs auf den Gailtaler Almsennereien ist eine kürzere Reifezeit, mindestens jedoch fünf Wochen, zulässig. Wird der Gailtaler Almkäse luftdicht verpackt, darf die Mindestreifezeit 75 Tage nicht unterschreiten.

**3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Almmilch von Gailtaler Almen; die Verwendung von im Tal gewonnener Milch ist nicht zulässig. Als Zusätze bei der Käseproduktion dürfen nur Naturlab und Milchsäurekulturen verwendet werden. Die Herstellung orientiert sich zum Zwecke der nachhaltigen Qualitätssicherung am „Gailtaler Almprotokoll“, das Richtlinien zur Almbewirtschaftung, Tierhaltung, Melkarbeit, Milchreifung und Käseproduktion beinhaltet.

**3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)**

---

**3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

Die Verarbeitung der Milch hat auf den Gailtaler Almen zu erfolgen.

### **3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.**

---

### **3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung**

Die Kennzeichnung der Käselaibe erfolgt durch das Aufbringen von Kaseinplättchen und eine einheitliche Etikettierung der Käselaibe mit einer Wortbilddarstellung samt der Angabe „Gailtaler Almkäse – geschützte Ursprungsbezeichnung“.

## **4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS**

Das Produktionsgebiet erstreckt sich entlang der Bergflanken nördlich und südlich des Oberen Gailtales und ergibt sich aus einer Überlagerung der politischen Gemeinden Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, Weißensee, St. Stefan im Gailtal, Feistritz an der Gail und Hohenthurn mit den Gebirgszügen der Östlichen, Mittleren und Teilen der Westlichen Karnischen Alpen sowie der Reißkofel-Gruppe und der Mittleren Gailtaler Alpen

## **5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET**

### **5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets**

Das Gebiet zeichnet sich durch seinen Niederschlagsreichtum und lange Sonnenscheindauer aus. Die Almen sind tiefer gelegen als in den Zentralalpen, sodass zur Klimagunst auch eine längere Vegetationsdauer hinzukommt. Das Gebiet ist ferner durch eine große Vielfalt an Bodentypen und stark differenzierten Standortbedingungen für die Vegetation gekennzeichnet, was zu artenreichen Almflächen mit einem hohen Anteil an Kräutern und Leguminosen führt. Die Erzeugung von Almkäse im ausgewiesenen Gebiet wurde bereits im 14. Jahrhundert dokumentiert.

### **5.2. Besonderheit des Erzeugnisses**

Käse mit unverwechselbarem Geschmack aus reiner Almmilch.

### **5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)**

Die klimatisch und geologisch begründete Vielfalt des Futterangebotes der artenreichen Almflächen bietet die besten Voraussetzungen für eine besonders gute und im Vergleich zur Talmilch besonders käsereitaugliche Milchqualität. Neben den naturräumlichen Voraussetzungen ist aber auch die über die Jahrhunderte geleistete Arbeit der Gailtaler Bauern im Bereich der Landschaftspflege ein ebenso wichtiger Grund für die heute bestehenden hervorragenden Bedingungen für die alpine Milchwirtschaft im ausgewiesenen Gebiet. Die Sennerinnen und Senner des Gailtales verfügen darüber hinaus über besonderes, auf der Erfahrung von Generationen basierendes handwerkliches Können. Ihr Wissen um die Auswahl der je nach Jahreszeit besten Weideplätze und den Einfluss der Außentemperatur und des Wetterverlaufs auf den Käsereiprozess garantieren das Entstehen eines qualitativ hochwertigen regionaltypischen Produkts.