

## „TIROLER BERGKÄSE“ 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.1065/97, L 156/5/97 v. 13.6.1997

EG-Nr.: G/AT/1416/95/07/03

AT-Nr.: HA 7/2007 (urspr. Zl.1187-GR/95 )

### 1. NAME

Tiroler Bergkäse

### 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

Bergkäse wird aus roher, hartkäsetauglicher Kuhmilch, die nicht über die Gewinnungstemperatur erwärmt und nicht zentrifugalentkeimt wird, mit Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen in Laibform mit einem Mindestgewicht von 12 kg hergestellt. Er weist eine geschmierte, angetrocknete, braungelbe bis braune Rinde auf. 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, der Geruch angenehm mild, aromatisch, nusskernartig.

Zusammensetzung:

F.i.T. mindestens 45 %

Höchstwassergehalt 40 %

Mindesttrockenmasse 60 %.

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

Alp- oder Talmilch aus Nord- bzw. Osttirol; als Lab wird nur Kälbermagenlab – keine Labersatzstoffe oder Genlab verwendet. Unzulässigkeit der Beifügung von Antioxidantien, Konservierungsmitteln, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln, Farbstoffen, Peroxiden, Nitraten oder Aromen.

Wegen der Verarbeitung von Rohmilch darf die Milch nicht von einer Käserei zu einer anderen Käserei weitertransportiert werden.

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

Das Futter der Rinder muss zum größten Teil aus Gras und Heu von Tiroler Almen und dem Bergland bestehen und darf keine gärenden oder gegorenen Futtermittel sowie in Haufen erwärmtes Grünfutter enthalten (Heumilch), da die Geschmacksstoffe aus dem Futter in den Käse übergehen und dessen Aroma beeinflussen.

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

---

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

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

**3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung**

Die Bezeichnung „Tiroler Bergkäse“ darf in keine andere Sprache übersetzt werden. Sie muss auf dem Etikett 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.

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

Bundesland Tirol (Nord- und Osttirol)

**5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET**

**5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets**

Almen und Bergland, mit der dafür typischen Vegetation; langjährige Herstellungstradition.

**5.2. Besonderheit des Erzeugnisses**

Spezielles Aroma.

**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.)**

Der Käse wird aus Rohmilch von Kühen erzeugt, deren Fütterung überwiegend mit Grünfutter und Heu von Tiroler Almen und dem Bergland erfolgt. Die typische Flora des Tiroler Grünlandes wirkt sich zusammen mit dem traditionellen Herstellungsverfahren unmittelbar auf den Geschmack des Käses aus. Aufgrund der fehlenden Verkehrserschließung entwickelte sich in Tirol um die Mitte des 18. Jahrhunderts die Käserzeugung, um die in den Tälern des Tiroler Unterlandes anfallenden großen Milchmengen lager- und transportfähig zu machen.