

„VORARLBERGER ALPKÄSE“ 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/01413/96/11/12

AT-Nr.: HA 5/2007 (urspr. Zl. 1147-GR/95)

1. NAME

Vorarlberger Alpkäse

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 naturbelassener Rohmilch (nicht thermisiert, nicht zentrifugalentkeimt, nicht pasteurisiert, ohne Konservierungsmittel oder Stabilisatoren, ohne chemische Zusätze, ohne gentechnische Labstoffe) mit angetrockneter, körniger, braungelber bis brauner Rinde. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig und weist in der Regel eine erbsengroße runde Lochung auf. Der F.i.T.-Gehalt liegt über 45 %. Das Laibgewicht beträgt bis zu 35 kg. Der Geschmack ist mild, aromatisch, mit zunehmendem Alter pikant.

Die Mindestreifezeit beträgt 3 bis 6 Monate mit möglichen divergierenden Eigenschaften (kleine Gläserrisse, geringere Lochung).

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Milch von Alp- und Vorsäß-/Maisäßregionen; die Zufuhr von Milch aus Talbetrieben ist verboten.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Futtergrundlage der Tiere ist ausschließlich die Alpweide; Silagefütterung ist nicht gestattet.

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

Die auf den Alpen gewonnene hartkäsereitaugliche Rohmilch wird auf der Alpe/Vorsäß verarbeitet.

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

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Bezeichnung „Vorarlberger Alpkäse - g.U.“ muss auf dem Etikett in leserlichen und unauslöschbaren Buchstaben angebracht werden und sich eindeutig von jeder

anderen Aufschrift abheben. Die Verwendung von Namen, Firmenbezeichnungen oder Eigenmarken ist gestattet, wenn dies den Erwerber nicht täuscht.

Auf jedem Käselaub ist bei der Produktion eine nicht entfernbare Kaseinmarke (eingepresste) anzubringen, die durch ihre Form oder ihren Aufdruck unverwechselbar das Produkt als Vorarlberger Alpkäse und den Produktionsstandort nachweisen lässt.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Behördlich anerkannte Alp- und Vorsäß-/Maisäßregionen im Bundesland Vorarlberg.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Alpine Vegetation; traditionelle Käseherstellung auf Almen. Die behördlich anerkannten Alpbetriebe befinden sich auf 1000 bis 1800 m Seehöhe. und werden im Rahmen der 3-Stufenwirtschaft nur in den Sommermonaten bewirtschaftet.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Aufgrund der Futtergrundlage der Tiere, dem Verbot der Verwendung von Talmilch und der besonderen traditionellen Herstellungsmethode entsteht ein Käse von charakteristischem Geschmack, der nur saisonal und in begrenzten Mengen verfügbar ist.

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 zur Herstellung des Vorarlberger Alpkäses verwendete Milch weist auf Grund der alpinen Vegetation des Herstellungsgebietes sowie der ausschließlichen Verwendung von Grünfutter eine besondere Geschmackskomponente auf, die in Zusammenwirken mit der traditionellen Herstellungsweise dem Käse seine charakteristischen Eigenschaften verleiht.