

„VORARLBERGER 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/01419/95/07/03

AT-Nr.: HA 4/2007 (urspr. Zl. 1192-GR/95)

1. NAME

Vorarlberger 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

Käse aus naturbelassener (nicht thermisierter, pasteurisierter oder zentrifugal-entkeimter) Rohmilch (Kuhmilch) mit ca 50% F.i.T. Der Käse hat eine geschmierte bis angetrocknete braungelbe bis braune körnige Rinde. Die Laibe haben ein Gewicht von 8 bis 35 kg und eine Järbhöhe von 10 bis 12 cm. Die ca. erbsengroße runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb. Der Geschmack ist würzig bis pikant.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Der „Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger“ entsprechende, hartkäsereitaugliche Alm- oder Talmilch aus dem Bundesland Vorarlberg, die vom Erzeugungsbetrieb täglich mindestens einmal an die Käserei geliefert und dort unmittelbar verarbeitet wird. Es wird nur natürliches Lab verwendet.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Silofreie Fütterung.

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

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

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Käse sind mit dem Erzeugungsdatum (Tag der Käsung), der Betriebsnummer und dem Genusstauglichkeitskennzeichen (als Kaseinmarke auf den Käse gepresst bzw. auf das Verpackungsmaterial gedruckt) versehen. Die Kennzeichnung ist unverwischbar und gut lesbar, entweder auf dem ganzen Käse oder bei Teilstücken auf der Verpackung angebracht. Beim Verkauf durch professionelle Vermarkter ist

auf der Verpackung das Genusstauglichkeitskennzeichen des Vermarkters und der Wortlaut „Vorarlberger Bergkäse“ anzubringen. Die Führung von Eigenmarken ist erlaubt, sofern sie den Erwerber nicht täuschen.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Erzeugungsgebiet des Käses sind die Vorarlberger Regionen Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) und Rheintal.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Alpine Vegetation; bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgbare Käseproduktion.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Durch die strengen Kriterien unterliegende Milcherzeugung, die traditionell handwerkliche Käseherstellung durch geschultes Personal und den Einsatz von speziellen betriebseigenen Molkenkulturen entsteht ein Produkt mit besonderem Geschmack und langer Haltbarkeit.

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 charakteristischen Eigenschaften des Vorarlberger Bergkäse sind auf die zur Herstellung verwendete Milch, deren Inhaltsstoffe und Geschmack bzw. Konsistenz durch die Vorarlberger Alpenflora maßgeblich beeinflusst werden, und auf die klimatischen und menschlichen (traditionelle handwerkliche Herstellung) Bedingungen des Herstellungsprozesses zurückzuführen. Durch die kleinstrukturierten Betriebe blieb die handwerkliche Produktion und traditionelle Pflege der Käse bis heute erhalten. Daraus resultiert die besondere Qualität und lange Haltbarkeit des Vorarlberger Bergkäses.