

Teil 7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Schutzkategorie: g.U.
Aktenzeichen: 305 99 017.9

Allgäuer Sennalpkäse

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Alpwirtschaftlicher Verein im Allgäu Vereinigung zur Erhaltung der Kulturlandschaft e.V.
Anschrift: Liststraße 8, 87509 Immenstadt
Telefon: 08323/4833
Telefax: 08323/968496
E-Mail: alpwirtschaft@ava.bayern.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

Name :-
Anschrift: -
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3 Käse

Produktspezifikation:

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:

Allgäuer Sennalpkäse

b) Beschreibung:

„Allgäuer Sennalpkäse“ ist ein lagerfähiger Hartkäse, der in handwerklich-traditioneller Weise direkt vor Ort auf Sennalpen des Allgäus aus naturbelassener Rohmilch von Kühen hergestellt und von Hand gepflegt wird. Beim „Allgäuer Sennalpkäse“ handelt es sich um einen zylindrischen Hartkäse mit Laibgewichten von 5 – 35 kg und Laibdurchmessern von 30 cm bis 70 cm mit einer Höhe bis zu 15 cm.

Die Rinde ist angetrocknet und von orange-gelblicher bis brauner Farbe. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig und weist typischerweise eine leichte Lochbildung mit etwa erbsengroßen Löchern auf. Die Farbe ist elfenbeinartig bis gelblich.

Laibe mit 5-15 kg dürfen als junger „Allgäuer Sennalpkäse“ nach dreimonatiger Reifezeit angeschnitten und vermarktet werden. Der Trockenmassegehalt des jungen „Allgäuer Sennalpkäses“ beträgt mindestens 55%, der Fettgehalt in der Trockenmasse darf 45% nicht unterschreiten. Junger „Allgäuer Sennalpkäse“ schmeckt nussig-mild und hat ein fein duftendes Aroma sowie eine auf der Zunge weiche Textur.

Sennalpkäse mit über 15 kg Laibgewicht reifen mindestens vier Monate. Der Trockenmassegehalt des gereiften „Allgäuer Sennalpkäses“ darf 62% nicht unterschreiten, der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 45%. Er schmeckt würzig und nusskernartig, unter Umständen auch leicht rauchig.

Mit zunehmender Reife wird der „Allgäuer Sennalpkäse“ im Geschmack pikant bis kräftig und der Teig gewinnt an Festigkeit und Aroma sowie Geschmacks-, Geruchs- und Farbintensität.

c) Geografisches Gebiet:

Das Erzeugungsgebiet des „Allgäuer Sennalpkäses“ liegt am südlichen Rand des bayerischen Regierungs-

bezirks Schwaben im alpinen Berggebiet mit einer Höhenlage von mindestens 800 m NN. Es umfasst die Allgäuer Landkreise Ostallgäu, Oberallgäu und Lindau.

d) Ursprungsnachweis:

Die im geografischen Gebiet ansässigen Alpen auf denen die Milch gewonnen und der Allgäuer Sennalpkäse hergestellt wird, müssen folgende Kriterien erfüllen:

- Die Alpe muss innerhalb des alpinen Berggebietes liegen.

- Die Flächen der Alpe müssen überwiegend oberhalb der Grenze ganzjährig bewohnter Siedlungen liegen und aufgrund der natürlichen Ertragsvoraussetzungen keine intensive Nutzung zulassen.

- Die Alpe muss ein selbständiger Weidebetrieb mit in der Regel mindestens 80 Weidetagen während der Monate von Mai bis Oktober sein. Es darf kein täglicher Heimtrieb des Viehs auf den Hof und Austrieb auf die Weide erfolgen.

- Notwendige Einrichtungen für die Alpbewirtschaftung müssen vorhanden sein.

- Die Alpe muss eine Größe von mindestens 5 ha Lichtweidefläche aufweisen, die sich über die Besitzfläche mehrerer Eigentümer erstrecken kann, und sie muss einen Bestoß mit mindestens 10 Rindergroßvieheinheiten zulassen.

Alle Sennalpen sind beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten in Kempten und beim Alpwirtschaftlichen Verein im Allgäu e.V. registriert und haben vom Veterinäramt eine EU-Zulassung, sind damit amtlich anerkannt und registriert.

Die Mengenkontrollen erfolgen sowohl über die Anzahl der aufgetriebenen Kühe und dem Auftriebszeitpunkt wie auch über Aufzeichnungen der Sennen, die Rückverfolgbarkeit über die Kennzeichnung der Käse. Die Produktionsmengen werden durch Aufzeichnungen erfasst und über die Kuhzahl (HI-Tier) und die Weidezeit kontrolliert.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Die zur Erzeugung von „Allgäuer Sennalpkäse“ verwendete Milch stammt von Kühen der im Erzeugungsgebiet typischen Rasse Braunvieh bzw. deren Kreuzungstieren.

Das Futter der Kühe muss im Produktionszeitraum des „Allgäuer Sennalpkäses“ zu mindestens 60% aus dem Erzeugungsgebiet stammen. Da „Allgäuer Sennalpkäse“ nur während der Weidesaison von Mai bis Oktober (180 Tage) auf den Alpen hergestellt wird, ist die ganz überwiegende Ernährungsgrundlage der Tiere Weidegras durch Beweidung der Bergweiden. Die Weidezeit auf den Alpen beträgt mindestens 80 Tage. Ein täglicher Heimtrieb der Tiere oder ein Austrieb auf Weiden in Tallagen ist nicht zulässig. Neben Grünfutter durch Weidegang ist die Verwendung von Dürrfutter (Heu) zulässig. Dies ist vor allem bei unvorhergesehener Futternappheit (z.B. bei Schneeeinbruch) oder zum in der Milchviehfütterung notwendigen Strukturausgleich erforderlich. Die Ergänzung des Grobfutters mit energie- oder eiweißreichen Komponenten wie z.B. Getreide, Eiweißpflanzen (Grüncobs, Luzerneheu), den in Getreide- und Ölmühlen anfallenden Nebenerzeugnissen und hartkäsereitauglichen Milchleistungsfuttermitteln und

anderen Futtermitteln ist zulässig; die zusätzlichen Futtermittel können einzeln oder gemischt verabreicht werden; ihr Anteil darf 30 % der pro Tier täglich verfütterten Futtermenge nicht überschreiten. Die Fütterung der Milchkühe mit Silagefutter und Gärheu ist generell nicht zulässig.

Die für den Allgäuer Sennalpkäse notwendige Rohmilch wird morgens und abends auf den Sennalpen gemolken und gesammelt. Es darf nur die von einem oder mehreren Melkgängen stammende Rohmilch der jeweiligen Alpe verwendet werden, die nach Bedarf gekühlt wird. Die Abendmilch wird in der Regel abgerahmt. Für die Käsezubereitung wird die Milch in einen Kupferkessel gegeben und auf ca. 32 Grad Celsius erwärmt. Es werden Milchsäurebakterien- Kulturen und/oder Natur-Lab hinzugegeben. Die Verwendung von Kälber-Chymosin/ Labferment, das von gentechnisch veränderten Mikroorganismen gewonnen wurde, ist nicht zulässig. Nach einer Ruhezeit (ca. 30 bis 60 Minuten), in welcher die Milch aufgrund des Labs gerinnt, wird der so entstandene Käsebruch mittels einer Käseharte geschnitten. Danach wird der Bruch ein bis zwei Stunden gerührt. Während des Rührens wird dieser auf 47 bis 53 Grad Celsius erhitzt. Nach dem Rühren wird der Käse mit einem Käsetuch aus dem Kessel herausgenommen, so dass im Kessel nur noch die Molke überbleibt. Der Käse wird anschließend im Tuch in eine runde Form gelegt und mit der flachen Hand ca. zwei Minuten gedrückt. Danach wird er mit einem Holzdeckel gepresst. Der Laib muss nach ca. 10 Minuten das erste Mal gewendet werden, damit es keine Molkerückstände im Käse gibt. Der Vorgang wird am gleichen Tag noch ca. 3-6 mal wiederholt und jedes mal ein frisches Tuch verwendet, so dass die Molke vollständig abfließt und der Käse seine Form erhält. Jede Alpe stellt je nach täglich anfallender Milchmenge verschiedene Laibgrößen in der Bandbreite von 5 bis 35 kg an Sennalpkäse her. Am nächsten Tag wird der Käse dann für bis zu drei Tage in ein Salzbad gelegt. Das Salzbad besteht aus Wasser und Speisesalz. Man rechnet auf 100 l kochendes Wasser 20 bis 25 kg Salz. Das Salzbad bewirkt, dass der Käse von außen abschließt und im Inneren sorgfältig reifen kann. Nach dem Salzbad wird der Käse zum Reifen in einen Käsekeller gebracht und anfänglich täglich und später in größeren Abständen mit Salzwasser gewaschen, gepflegt und abgerieben, damit der Käse eine schöne Schmiere, später Rinde erhält. Im Käsekeller herrscht eine kühle Temperatur von ca. 10 bis 15 Grad Celsius bei hoher Luftfeuchtigkeit. Hierdurch wird der Reifeprozess positiv beeinflusst. Im Laufe des Reifeprozesses entsteht im Käse durch Gärung auch die gewünschte Lochung. Dem Sennalpkäse werden keine chemischen Zusätze oder Konservierungsmittel zugesetzt, außer Kochsalz (obligatorisch) und Rotschmiere-Kulturen (fakultativ) zur Unterstützung des Geschmacks und der Rindenbildung. Die Reifezeit beträgt für kleine Laibe bis zu 15 kg Laibgewicht mindestens drei Monate, größere Laibe (> 15 kg Laibgewicht) reifen mindestens 4 Monate.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Erzeugungsgebiet des „Allgäuer Sennalpkäses“ ist klimatisch und geografisch typisch für die Alpen- und Alpenvorlandregion. Die durchschnittliche Jahrestemperatur im geografischen Gebiet bewegt sich je nach Höhenlage zwischen 4 °C und 6 °C. Die Niederschläge erreichen 1.000 bis 2.400 mm im Jahr. Der geologische Untergrund besteht aus Molasse, Helveticum, Flysch und kalkalpinem Gestein (Hauptdolomit), er ist zumeist glazial überprägt. Flachgründige Rendzinen, Brauner-

den und Pseudogleye sind vorherrschende Hauptbodentypen, auf nährstoffreicheren Moränenstandorten auch Parabraunerden. In Senken kommt es zu Moorbildungen.

Die klimatischen Bedingungen und das unebene Relief begünstigen die Weidewirtschaft. Mit über 70% Anteil an der landwirtschaftlichen Nutzfläche haben Weiden im Allgäu daher eine herausragende Bedeutung (in anderen Regionen Bayerns oft weniger als 10 %). Steile Hangflächen und Naturwiesen bis über 2000 m Höhe bei entsprechend kurzer Vegetationszeit lassen oft nur eine alpwirtschaftliche Nutzung zu. Die Älpung ermöglicht seit Jahrhunderten, die Bergweiden als Futterquelle zu nutzen und entlastet die Herkunftsbetriebe der Tiere im Tal. Die Alpwirtschaft trägt wesentlich zum Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft bei.

Die spezifischen Standortverhältnisse (Klima, Relief, Böden) in Verbindung mit extensiver Weidewirtschaft ermöglichen den für Bergwiesen und -weiden typischen Pflanzenbewuchs mit einem gegenüber Tallagen deutlich höheren Anteil von Kräutern in der Zusammensetzung und einer besonderen, standorts- und nutzungsbedingten Biodiversität.

Aufgrund des Weidegangs der Tiere auf hoch gelegenen Alpflächen ist die Milch reich an Substanzen wie Karotinoiden, Terpenen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die erheblich zur gelblichen Farbe der Käsemasse und zum aromatischen Duft sowie intensiven, vielfältigen Geschmack von „Allgäuer Sennalpkäse“ beitragen. Der „Allgäuer Sennalpkäse“ wird aus unbehandelter Rohmilch unter ausschließlicher Einsatz von natürlichem Lab hergestellt. Dies sorgt in Verbindung mit der oben beschriebenen, spezifischen, kräuterreichen Futterbasis für einen pikanten bis kräftigen, würzigen, etwas nusskernartigen und (bei Holzfeuerung) mitunter leicht rauchigen Geschmack. Im Verlauf der Reifung wird der Käse würziger und gehaltvoller. Besonders sind auch die kompakte, gleichmäßige Teigbeschaffenheit und feine Lochung, sowie Farbe und intensives Aroma des Käses.

Die Rasse „Braunvieh“ wird in Bayern traditionell vor allem in dem geografischen Gebiet des Allgäus gehalten. Es handelt sich um eine langlebige und fruchtbare klassische Zweinutzungsrasse mit guter Milch- und Fleischleistung. Die ursprünglich eher klein- bis mittelrahmigen Tiere mit ihrer Anpassungsfähigkeit und ihrem großen Grundfutteraufnahmevermögen sowie ihrer robusten Konstitution und trittsicherem Fundament eignen sich besonders gut für extensiv wirtschaftende Betriebe im Berggebiet. Hervorzuheben sind auch die hohen Eiweißgehalte in der Milch von Braunviehkühen und eine damit verbundene sehr gute Käseereitfähigkeit. Sie sind damit wichtige Grundlage der hohen Spezifität des „Allgäuer Sennalpkäses“. Der Einsatz der regional-typischen Rinderrasse sorgt für eine starke Prägung und enge Verbindung des Käses mit der Region.

Die Herstellung von Käse diente schon in römischer Zeit der Haltbarmachung der anfallenden Milch und gerade auf den Alpen war und ist noch heute ein täglicher Abtransport nicht möglich. Alte Schriftstücke belegen, dass schon während des 30-jährigen Krieges das „Süß- bzw. Fettsennen“, das die Grundlage für das Herstellungsverfahren des Allgäuer Sennalpkäses ist, angewendet wurde. Die Herstellung von fetten, großen Rundkäsen, die um 1820 maßgeblich von Käsern aus dem Schweizerischen Appenzell ins Allgäu gebracht wurde, führte zu einer längeren Lagerbarkeit der Käse. Zudem war der „Fettkäse“ auch lukrativer im Verkauf. Das Wissen um die Herstellung von „Allgäuer Sennalpkäse“ besitzt also

eine lange Tradition in der Region und wird oft seit Generationen innerhalb der Familien weitergegeben. Auch besteht unter den Allgäuer Sennern ein intensiver Wissensaustausch durch regelmäßige Treffen und gemeinsame Fortbildungen, was seit jeher zum Erhalt des Wissens um die Erzeugung von „Allgäuer Sennalpkäse“ maßgeblich beiträgt.

Eine industrielle Fertigung des „Allgäuer Sennalpkäses“ findet nicht statt, was die Bedeutung des Menschen und seiner Handwerkskunst weiter hervorhebt. Jeder Schritt der Verarbeitung erfolgt rein handwerklich und zum großen Teil unter Einsatz traditioneller Arbeitsmittel wie Schufe, Käseharfe oder Holzdeckel zum Abpressen der Molke. Erwärmt wird die Milch traditionell im Kupferkessel, was sich positiv auf die Käsereifung und Geschmack auswirkt.

Der Käser muss dabei jeden Schritt sehr genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jeden Verarbeitungsschritt erkennen. So wird die Milch zur Herstellung des „Allgäuer Sennalpkäses“ während des Brennvorgangs nach dem Einlaben vorsichtig auf mindestens 52°C, also relativ hoch erhitzt. Diese Vorgehensweise ist eine wichtige Voraussetzung für die lange Lagerfähigkeit des Käses, die auf den Alpen wichtig ist. Zugleich muss die Milch so vorsichtig behandelt werden, dass die aromatischen und mikrobiologischen Eigenschaften und Bestandteile und damit der spezifischen Qualitäten der Milch erhalten bleiben. Hier kommt noch hinzu, dass die Milch aufgrund der natürlich wechselnden Futterbedingungen auf den Bergweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt oder der Fettsäurezusammensetzung, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die Käser von „Allgäuer Sennalpkäse“ aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen.

Ebenso viel Erfahrung ist beim Schneiden der dickgelegten Milch in die richtigen Bruchgröße erforderlich, die maßgeblich für die kompakte, gleichmäßige Teigbeschaffenheit des „Allgäuer Sennalpkäses“ ist. Auch das Abpressen der Molke, meist mittels Holzdeckel und das Formen der Käselaibe erfolgt per Hand. Der Käser bestimmt durch eine sorgfältige Vorgehensweise bei diesen Verarbeitungsschritten ganz entscheidend den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Endproduktes. „Allgäuer Sennalpkäse“ wird vor der Reifung bis zu drei Tage in einem Salzbad gelagert. Dieses Salzbad sorgt dafür, dass der Käse von außen sofort dicht abschließt und im Inneren sorgfältig und gleichmäßig reift, was die gleichmäßige, kompakte Teigbeschaffenheit von „Allgäuer Sennalpkäse“ erklärt.

Während der Reifung muss schließlich ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaibe geachtet werden, denn auch diese Phase erfolgt auf der Alpe im Umfeld kühler Temperaturverhältnisse und hoher, oft schwankender Luftfeuchtigkeit. Häufig reift der Käse über den Winter in Naturkellern, was eine besonders aufmerksame Überwachung durch den Sennen nötig macht, da die Reifungsbedingungen hier nicht technologisch standardisiert werden können. Der Mensch entscheidet mit seinem geübten Blick, wann die Laibe gedreht, gewaschen oder gebürstet werden müssen und hat so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität. Dabei gilt es auf die Besonderheiten der jeweiligen Alpe, ihrer Bedingungen und technischen Einrichtungen Rücksicht zu nehmen.

Die enge Verbindung des Käses mit seiner Erzeugungsregion zeigt sich auch darin, dass bei der Produktion fast keine Transporte stattfinden: Die Milch wird auf den

Alpen erzeugt und unmittelbar vor Ort sowie ausschließlich in Handarbeit verarbeitet. Auch findet ein ganz maßgeblicher Teil des Verkaufs direkt vor Ort statt.

Der „Allgäuer Sennalpkäse“ ist somit als ein besonders identitätsstiftendes, stark durch die Region geprägtes Produkt anzusehen.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: 089-17800-0
Telefax: 089-17800-313
E-Mail: -

h) Etikettierung:

Die Etikettierung soll den Namen „Allgäuer Sennalpkäse“ tragen. Die Angabe „Bergkäse“ darf zusätzlich in das Etikett aufgenommen werden, wenn sie mit den Bestimmungen in Artikel 31 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und mit der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 665/2014 der Kommission vom 11. März 2014 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Bedingungen für die Verwendung der fakultativen Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ im Einklang steht.

Die Angabe der Reifezeit als Namensergänzung ist zulässig (z.B. „12 Monate gereift“).