

Checkliste "Allgäuer Sennalpkäse" g.U.

1 Angaben zur Kontrolle und zum Unternehmen	
1.1	Datum, Name bzw. Nummer Kontrolleur /-in und Kontrollstelle
1.2	Geschützte Herkunftsbezeichnung
1.3	Angaben zum kontrollierten Teilnehmer
1.3.1	Kontaktdaten
1.3.2	Verantwortlicher Ansprechpartner
1.3.3	Anmeldung zum Kontrollsystem
	<input type="checkbox"/> als direkter Vertragspartner
	<input type="checkbox"/> als direkter Vertragspartner mit Bündelerfunktion
	<input type="checkbox"/> als Mitglied des Vertragspartners mit Bündelerfunktion
1.4	Kontrolltyp
	<input type="checkbox"/> Registerkontrolle
	<input type="checkbox"/> Vor-Ort-Stichprobenkontrolle
	<input type="checkbox"/> Vor-Ort-Verdachtskontrolle
1.5	Angabe(n) zu(r) Zertifizierung(en)
1.6	Angabe(n) zu zugehörigen Anlagen
2 Produktpalette / Vertrieb	
2.1	Vorlage der gültigen Spezifikation vom 20.11.2015 (DE Markenblatt Heft 47 Teil 7e)
2.2	Feststellung aller Produkte mit Bezugnahme auf das EU-Schutzsystem
3 Einhaltung der Spezifikation	
3.1	Geografisches Gebiet
	<input type="checkbox"/> <i>Alpines Berggebiet mit einer Höhenlage von mindestens 800 m NN in den Allgäuer Landkreisen Ostallgäu, Oberallgäu, Lindau</i>
3.2	Erzeugung auf im geografischen Gebiet ansässigen Alpen , die nachfolgende Kriterien erfüllen und EU-Zulassung vom Veterinäramt haben:
	– Lage im alpinen Berggebiet mit einer Höhenlage von mindestens 800 m NN
	– überwiegend oberhalb der Grenze ganzjährig bewohnter Siedlungen
	– Alpe lässt keine intensive Nutzung aufgrund natürlicher Ertragsvoraussetzung zu
	– Alpe muss selbstständiger Weidebetrieb (kein täglicher Heimtrieb des Viehs auf den Hof) mit i.d.R. mindestens 80 Weidetagen von Mai bis Oktober sein
	– notwendige Einrichtungen für die Alpbewirtschaftung vorhanden
	– mind. 5 ha Lichtweideflächen, die sich über die Besitzflächen mehrerer Eigentümer erstrecken kann
	– Alpe muss einen Bestoß mit mind. 10 RinderGVE zulassen
	<input type="checkbox"/> <i>Nachweis über amtliche Anerkennung und Registrierung der Alpe bei AELF Kempten, und Alpwirtschaftlicher Verein im Allgäu (mit diesem Nachweis sind alle oben geforderten Kriterien zur Alpe abgedeckt)</i>
	<input type="checkbox"/> <i>Nachweis über EU-Zulassung vom Veterinäramt (Milchbe- und verarbeitungsbetrieb)</i>
3.3	Erzeugungsschritte, die im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:
	<input type="checkbox"/> <i>Erzeugung der Rohmilch</i>
	<input type="checkbox"/> <i>Herstellung Sennalpkäse</i>
	<input type="checkbox"/> <i>Pflege und Reifung Sennalpkäse</i>
	<i>Die gesamte Erzeugung (Erzeugung und Dicklegung der Milch, Bearbeitung des Bruchs, Formen, Salzbad, Pflege und Reifung) muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen</i>

Checkliste "Allgäuer Sennalpkäse" g.U.

3.4	Anforderungen an die Erzeugung der Rohmilch für "Allgäuer Sennalpkäse" <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rasse Braunvieh bzw. deren Kreuzungen (optisch erkennbar) <input type="checkbox"/> 60% des Futters im Produktionszeitraum (Weidesaison Mai-Oktober) aus dem Erzeugungsgebiet <input type="checkbox"/> max. 30% der pro Tier täglich verfütterten Futtermenge (im Produktionszeitraum) sind Ergänzungsfuttermittel (z.B. Getreide, Eiweißpflanzen, Nebenerzeugnisse Getreide- und Ölmühlen, hartkäseitauliche Milchleisunasfuttermittel und andere Futtermittel) <input type="checkbox"/> keine Fütterung mit Silagefutter und Gärheu im Produktionszeitraum
3.5	Herstellung von "Allgäuer Sennalpkäse" in handwerklich-traditioneller Weise
3.5.1	Dicklegung der Milch <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rohmilch nur von einem oder mehreren Melkgängen der jeweiligen Alpe <input type="checkbox"/> Verwendung von naturbelassener Rohmilch von Kühen (i.d.R. Abrahmung der Abendmilch) <input type="checkbox"/> Erwärmung der Milch in einem Kupferkessel auf ca. 32°C <input type="checkbox"/> Zugabe von Milchsäurebakterien-Kulturen und/ oder Naturlab <input type="checkbox"/> Ruhezeit ca. 30-60 Minuten
3.5.2	Bearbeitung des Bruchs <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Schneiden des Käsebruchs mit Käseharfe <input type="checkbox"/> Rühren des Käsebruchs 1-2 Stunden unter Erhitzung auf 47-53°C
3.5.3	Formen des Käses und Salzbad <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Herausnehmen des Käses aus dem Kessel mit einem Käsetuch <input type="checkbox"/> Legen in eine runde Form und ca. 2 Minuten mit der flachen Hand drücken (Käse im Käsetuch) <input type="checkbox"/> Pressen mit einem Holzdeckel <input type="checkbox"/> erstmaliges Wenden nach ca. 10 Minuten, damit es keine Molkerückstände im Käse gibt <input type="checkbox"/> Wiederholen des Vorgangs (Pressen und Wenden) 3-6 Mal am gleichen Tag mit jeweils frischem Tuch <input type="checkbox"/> Molke muss vollständig abfließen und Käse seine Form erhalten <input type="checkbox"/> Legen in Salzbad aus Wasser und Speisesalz (20-25 kg Salz auf 100 l kochendes Wasser) für bis zu drei Tage
3.5.4	Pflege und Reifung <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pflege von Hand: anfangs tägliches und später in größeren Abständen waschen des Käses mit Salzwasser, pflegen und abreiben, damit der Käse eine schöne Schmiere, später Rinde erhält <input type="checkbox"/> Reifung auf der Alpe (häufig in Naturkellern)
3.5.5	Bestimmungen zu den Zutaten für "Allgäuer Sennalpkäse" <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> keine Verwendung von Kälber-Chymosin/Labferment, das von gentechnisch veränderten Mikroorganismen gewonnen wurde <input type="checkbox"/> kein Zusatz von chemischen Zusatzstoffen oder Konservierungsmitteln <input type="checkbox"/> Zusatz von Kochsalz (obligatorisch) und Rotschmiere-Kulturen (fakultativ) zur Unterstützung des Geschmacks und der Rindenbildung

Checkliste "Allgäuer Sennalpkäse" g.U.

3.6	Eigenschaften von "Allgäuer Sennalpkäse"
3.6.1	Aussehen und Beschaffenheit von "Allgäuer Sennalpkäse"
	<input type="checkbox"/> <i>zylindrischer, lagerfähiger Hartkäse</i> <input type="checkbox"/> <i>Laibgewicht von 5-35 kg</i> <input type="checkbox"/> <i>Laibdurchmesser von 30-70 cm</i> <input type="checkbox"/> <i>Höhe bis zu 15 cm</i> <input type="checkbox"/> <i>Rinde angetrocknet, orange-gelbliche bis braune Farbe</i> <input type="checkbox"/> <i>Teig schnittfest bis geschmeidig</i> <input type="checkbox"/> <i>Teig mit leichter Lochbildung (etwa erbsengroße Löcher)</i> <input type="checkbox"/> <i>Teigfarbe elfenbeinartig bis gelblich</i>
3.6.2	Laibe von 5-15 kg dürfen als junger "Allgäuer Sennalpkäse" angeschnitten und vermarktet werden
	<input type="checkbox"/> <i>Reifezeit mind. 3 Monate</i> <input type="checkbox"/> <i>Trockenmassegehalt mind. 55 %</i> <input type="checkbox"/> <i>Fettgehalt in der Trockenmasse mind. 45 %</i> <input type="checkbox"/> <i>Geschmack nussig-mild</i> <input type="checkbox"/> <i>fein-duftendes Aroma</i> <input type="checkbox"/> <i>auf der Zunge weiche Textur</i>
3.6.3	"Allgäuer Sennalpkäse" mit > 15 kg Laibgewicht
	<input type="checkbox"/> <i>Reifezeit mind. 4 Monate</i> <input type="checkbox"/> <i>Trockenmassegehalt mind. 62 %</i> <input type="checkbox"/> <i>Fettgehalt in der Trockenmasse mind. 45 %</i> <input type="checkbox"/> <i>Geschmack würzig und nusskernartig, u.U. auch leicht rauchig (bei Holzfeuerung)</i> <input type="checkbox"/> <i>Geschmack mit zunehmender Reife pikant bis kräftig, Teig mit zunehmender Reife fester und aromatischer sowie zunehmende Geschmacks-, Geruchs- und Farbintensität</i>
3.7	Ursprungsnachweis / Rückverfolgbarkeit der Partien (siehe auch Punkt 4)
3.7.1	Mengenkontrollen über
	<input type="checkbox"/> <i>Anzahl der aufgetriebenen Kühe (über HI-Tier) und Auftriebszeitpunkt bzw. Weidezeit</i> <input type="checkbox"/> <i>Aufzeichnungen der Sennen (z.B. Produktionsbuch)</i>
3.7.2	Rückverfolgbarkeit über Kennzeichnung der Käse kontrollierbar (z.B. Produktionsdatum)
3.8	ggf. Qualitätssicherungsnachweis: Vorlage von
	<input type="checkbox"/> <i>aktuellen, laborchemischen Untersuchungen (auch behördliche Befunde)</i> <input type="checkbox"/> <i>im eigenen Labor selbst aufgenommene Messwerte</i> <input type="checkbox"/> <i>Ergebnisse sensorischer Prüfungen (Geruch, Geschmack)</i>
3.9	ggf. Produktbeurteilung vor Ort durch Kontrolleur/-in

Checkliste "Allgäuer Sennalpkäse" g.U.

4 Warenstrom- und Mengenflussanalyse	
4.1	Betrachteter Zeitraum
4.2	Wareneingangskontrolle der Rohstoffe und etwaiger Produktzukäufe
4.3	Interne Kennzeichnung / Chargenbildung vollständig dokumentiert und nachvollziehbar: Produktidentifikation „geschützt“/„nicht geschützt“
4.4	Überprüfung Dokumentation (Erzeugung, Lagerung, Auslieferung, Plausibilität Warenbestand der Produkte mit geschützter Herkunft)
5 Kennzeichnung / Etikettierung / Bewerbung	
5.1	Vorlage und Prüfung von aktuellen Etiketten und Verpackungsmustern von Produkten mit geschützter Herkunftsbezeichnung
5.2	Auslobung des eingetragenen Namens <input type="checkbox"/> Verwendung eingetragener Name <input type="checkbox"/> Verwendung Namensvariation <input type="checkbox"/> Verwendung sonstige Anspielung auf eingetragenen Namen <i>(bildliche Darstellung, Verpackungsform, etc.)</i>
5.3	Einhaltung der allgemeinen Etikettierungsvorschriften gemäß VO (EU) Nr. 1151/2012 i.V.m. den dazugehörigen Durchführungsverordnungen
5.4	Anordnung von eingetragenen Namen und EU-Logo in direktem Zusammenhang
5.5	Einhaltung der speziellen Etikettierungsvorschriften <input type="checkbox"/> nicht relevant <input type="checkbox"/> relevant <i>Etikettierung soll den Namen "Allgäuer Sennalpkäse" tragen. Angabe "Bergkäse" darf zusätzlich aufgenommen werden, wenn sie mit den gesetzlichen Bestimmungen für die Verwendung der fakultativen Qualitätsangabe "Bergerzeugnis" in Einklang steht. Die Angabe der Reifezeit als Namensergänzung ist zulässig (z.B. 12 Monate gereift)</i>
5.6	ggf. Überprüfung sonstiger Medien zur Bewerbung des Produkts
6 Weitere Prüfungskriterien	
6.1	Erfassung und Handhabung von Reklamationen im Zusammenhang mit geschützten Herkunftsbezeichnungen?
6.2	Erfolgte bei für die Produktion der oben genannten geschützten Herkunftsbezeichnung relevanten Veränderungen im Unternehmen seit dem letzten Audit eine Mitteilung an die zuständige Kontrollstelle?
6.3	Gab es seit dem letzten Audit Rezept-, Etikettierungs- oder sonstige Beanstandungen durch amtliche Überwachung?
6.4	Freier Zugang für die Kontrollstelle zu allen Einrichtungen und Buchführungsdaten
6.5	Beweissicherung / Probenahmen bei Unregelmäßigkeiten