



Bern, 26. März 2004

Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Berner Alpkäse* und *Hobelkäse*

1. Gesuchstellende Gruppierung

CasAlp, INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich.

2. Name des Erzeugnisses

Berner Alpkäse und *Hobelkäse*.

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

4. Art des Erzeugnisses

Käse.

5. Nachweis der Repräsentativität

Die CasAlp setzt sich zusammen aus Einzelproduzenten, Milch- und Käsereigenossenschaften, Käsereifungsbetrieben und landwirtschaftlichen Organisationen. In der CasAlp sind über 90 Prozent der Produzenten/Verarbeiter vertreten und erzeugen über 90 Prozent der Jahresproduktion an *Berner Alpkäse*. 80 Prozent der jährlichen Produktion werden von den Produzenten/Verarbeitern selber gereift. Der Rest wird von Käsereifungsbetrieben übernommen.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Der Alpkäse wird als Urtyp der schweizerischen Hartkäsesorten angesehen. Seit über 20 Jahren wird der Käse aus der Berner Alpkäserei als *Berner Alpkäse* gekennzeichnet. Gemäss dem Standardwerk „Die Schweizerische Milchwirtschaft“ aus dem Jahr 1948 kann der *Berner Alpkäse* in sechs Produktionsgebiete unterteilt werden. Da *Berner Alpkäse* in der Bezeichnung eine entsprechende Herkunftsangabe enthält und nicht als Käse mit Sortenbezeichnung in der Verordnung über die Bezeichnungen von Schweizer Käse vom 10. Dezember 1981 (SR. 817.141) aufgelistet ist, kann darauf geschlossen werden, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt.

Der Name *Hobelkäse* weist auf die für das geografische Gebiet typische und traditionelle Art des Konsums dieses extraharten Alpkäses hin. Im Rahmen einer Umfrage zur Herkunft von *Hobelkäse* hat ein Teil der Konsumenten den *Hobelkäse* mit dem Berner Oberland in Verbindung gebracht. Zudem wird die Bezeichnung *Hobelkäse* nicht systematisch für andere Halbhart- oder Hartkäse verwendet.

7. Geschichtliche Elemente

Als eigentliches Kerngebiet der Alpkäserei werden das Greyerzer Land, das Berner Oberland, die Innerschweiz um den Vierwaldstättersee und das Appenzellerland angesehen. In den Berner Oberländer Alpen begann die Labkäserei um das Jahr 1500. Schon in der Chronik von Stumpf (1548) wurde auf die besondere Qualität des Alpkäses aus dieser Region unter den Bezeichnungen „Sibenthaler und Saanerkäss“ verwiesen. Im 17. Jahrhundert erlangte die Produktion von Alpkäse im Berner Oberland grosse wirtschaftliche Bedeutung. Die heutige „gute Herstellungspraxis“ weicht nur unwesentlich von der 1872 festgehaltenen Anleitung zur Alpennerie ab. Der extraharte *Hobelkäse* entstammt der Tradition der Haltbarmachung durch Trocknung. Er wird herkömmlicherweise mittels Hobel portioniert.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Die Berner Oberländer Alpwirtschaft ist eine auch heute noch gelebte Tradition, die nicht nur von wirtschaftlicher Bedeutung ist. Die minimale Stallhaltung der Tiere, das alpine Futter, das Holzfeuer, die tägliche Verarbeitung im Kupferkessi und die Verwendung der selbst gezüchteten Fettsirtekultur geben dem *Berner Alpkäse* den eigenen Geruch und Geschmack.

9. Nachweis der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Berner Alpkäse wird nur während der Sömmerungszeit hergestellt. Die verwendete Milch stammt von den Kühen auf dem Sömmerungsbetrieb, die mit dem auf der Sömmerungsweide wachsenden Gras gefüttert werden. Es werden jeweils Abend- und Morgenmilch in einem offenen Kupferkessi miteinander verarbeitet. Der Milch wird eine selbst gezüchtete Fettsirtekultur beigesetzt. Der Bruch wird von Hand mit einer Harfe hergestellt und bei mindestens 50° C gebrannt. *Berner Alpkäse*, der zu *Hobelkäse* weiter veredelt wird, trocknet unter den gegebenen Lagerbedingungen natürlicherweise ab.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Produktions- und Verarbeitungszone umfasst die Sömmerungsbetriebe in der Sömmerungszone der Amtsbezirke *Oberhasli, Interlaken, Thun, Frutigen, Saanen, Obersimmental* und *Niedersimmental*, sowie die nachfolgenden Sömmerungsbetriebe ausserhalb des Berner Oberlandes, die traditionellerweise *Berner Alpkäse* herstellen, deren Heimbetrieb sowie das Schwergewicht der Betriebstätigkeit im geografischen Gebiet liegen:

Zulassungs-Nr.	Name der Alp	Gemeinde	Kanton
1201	Rämisgummen	Eggiwil	BE
5201	Baumgarten	Schangnau	BE
5202	Obere Mastweid	Schangnau	BE
5701	Geisshalden	Trub	BE
8001	Tannisboden	Flühli	LU
8002	Gross Imbrig	Marbach	LU
1802	Diablerets/Lengmatte	Ormont-Dessus	VD
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8004	La Cru(v)az	Ormont-Dessus	VD
8007	Combettaz	Rougemont	VD
8008	Forclaz	Rougemont	VD
8009	Lévanchy	Rougemont	VD

8010	Martigny	Rougemont	VD
8012	La Raye	Rougemont	VD
8013	Savigny	Rougemont	VD
8017	Combe	Rougemont	VD
8020	Stoos	Plaffeien	FR
9001	Grön/Seeberg	Rüscheegg	BE

Die sieben oben genannten Amtsbezirke des Berner Oberlandes bilden die Reifungszone.

b) Beschreibung des Erzeugnisses

Berner Alpkäse ist ein vollfetter Hartkäse aus Rohmilch mit Schmiere-Rinde. Sein runder Laib hat einen Durchmesser von 28 bis 48 cm und ein Gewicht von 5 bis 14 kg. Er hat einen leicht bis mittel sauren und mittel salzigen Geschmack mit einer deutlich geräucherten Note.

Hobelkäse ist ein vollfetter, hobelfähiger Extra-Hartkäse mit fester Rinde, die von einem natürlichen Fettfilm überzogen ist. Er wird ausschliesslich aus gejärbtem *Berner Alpkäse* der Qualitätsklasse Surchoix hergestellt. Sein Geschmack ist mittel salzig, leicht sauer, pikant mit tierischen und würzigen Noten und zum Teil geröstet.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Produktion von *Berner Alpkäse* ist auf die Dauer der Sömmerungszeit beschränkt. Das Vieh ernährt sich von dem auf der Sömmerungsweide wachsenden Gras. Die Rohmilch wird im Sömmerungsbetrieb täglich im offenen Kupferkessi verarbeitet.

In der Verarbeitung wird eine Fettsirtekultur eingesetzt, die auf der Alp vermehrt wird. Bei der Käseherstellung können hygienisch einwandfreie Holzgeräte eingesetzt werden. Zur Formgebung werden Järbe und Vätteren verwendet.

Der *Berner Alpkäse* ist im Zeitpunkt des Verkaufs mindestens sechs Monate alt.

Berner Alpkäse, der zu *Hobelkäse* weiter veredelt wird, kann frühestens nach sechs Monaten ausgekellert werden. Die Laibe werden entschmiert und anschliessend während mindestens weiteren 12 Monaten gereift.

d) Zertifizierungsstelle

Die Zertifizierung des Produkts nach der Norm EN 45'011 wird sichergestellt durch Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCS 054.

Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch festgehalten, das von der Zertifizierungsstelle und der gesuchstellenden Gruppierung erstellt worden ist.

e) Spezifische Elemente der Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit



AOC-Signet für offen verkauften oder vorverpackten *Berner Alpkäse*



AOC-Signet für offen verkauften oder vorverpackten *Hobelkäse*