

**Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2023/C 156/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ, Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

**«VORARLBERGER BERGKÄSE»**

**Αριθ. ΕΕ: PDO-AT-1419-AM01 — 5/4/2022**

**ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )**

**1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Αυστρία

Τηλ. +43 5574400350

Φαξ +43 5574400600

Email: fritz.metzler@lk-vbg.at

Η παρούσα αιτούσα είναι ο νόμιμος διάδοχος της ομάδας που υπέβαλε την αρχική αίτηση όσον αφορά όλα τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Vorarlberger Bergkäse». Εκπροσωπεί τα συμφέροντα των παραγωγών της ΠΟΠ «Vorarlberger Bergkäse» και ως εκ τούτου έχει έννομο συμφέρον να αιτηθεί τροποποιήσεις στις προδιαγραφές.

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Αυστρία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποίηση/-εις**

Ονομασία του προϊόντος

Περιγραφή του προϊόντος

Γεωγραφική περιοχή

Απόδειξη της καταγωγής

Μέθοδος παραγωγής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Επισήμανση

Άλλο (μεταβολή στα στοιχεία της αρμόδιας υπηρεσίας, στην ονομασία της ομάδας που υπέβαλε την αρχική αίτηση, στον φορέα ελέγχου, στις εθνικές απαιτήσεις, σε τροποποιήσεις ως προς τη διατύπωση)

**4. Τύπος τροποποίησης/-εων**

Τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ οι οποίες δεν μπορούν να θεωρηθούν ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- ☒ Τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για τις οποίες δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και οι οποίες δεν μπορούν να θεωρηθούν ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

## 5. Τροποποίηση/-εις

Με βάση την πείρα που αποκτήθηκε όσον αφορά την αντιμετώπιση των πρακτικών πτυχών της προστατευόμενης ονομασίας από την καθιέρωσή της, οι επιδιωκόμενες τροποποιήσεις στις προδιαγραφές του προϊόντος είναι απαραίτητες προκειμένου να παρασχεθεί λεπτομερέστερη περιγραφή όλων των σημαντικών προϋποθέσεων παραγωγής και εμπορίας, συμπεριλαμβανομένων των διαφόρων σταδίων παραγωγής, καθώς και για τη διασφάλιση της ποιότητας της ΠΟΠ «Vorarlberger Bergkäse».

Οι προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος, που αποτελούνταν από διάφορα επιμέρους έγγραφα και παραρτήματα, ενοποιήθηκαν σε ένα ενιαίο έγγραφο, αναθεωρήθηκαν και επικαιροποιήθηκαν προκειμένου να παρέχουν σαφέστερη περιγραφή των απαιτήσεων, ιδίως όσον αφορά τη μέθοδο παραγωγής και την απόδειξη της καταγωγής, συμβάλλοντας, ως εκ τούτου, στη διατήρηση της ποιότητας της ΠΟΠ «Vorarlberger Bergkäse».

Πιο συγκεκριμένα, οι τροποποιήσεις αυτές αφορούν τα εξής:

### 1. Περιγραφή του προϊόντος

Το κείμενο του σημείου 5 στοιχείο β) («Περιγραφή») και οι προσθήκες που πραγματοποιήθηκαν στο εν λόγω σημείο των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος συμπεριλαμβάνονται στο σημείο 4.2 («Περιγραφή»). Το σημείο αυτό, με τη σειρά του, χωρίζεται στα σημεία 4.2.1 («Γενικά χαρακτηριστικά») και 4.2.2 («Χαρακτηριστικά»). Το αρχικό κείμενο καθίσταται πιο σαφές και δομημένο. Απαλείφεται η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες επί ξηρού. Το βάρος των μεμονωμένων κεφαλιών τυριού αυξάνεται στα 7-40 kg (αντί για 8-35 kg) και το ύψος της μήτρας επεκτείνεται σε εύρος που κυμαίνεται στα 8-12 cm (προηγούμενως 10-12 cm). Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης καθορίζεται σε 3 μήνες.

Το σημείο 5β) των προδιαγραφών προϊόντος:

«Το “Vorarlberger Bergkäse” παρασκευάζεται από φυσικό γωπό (αγελαδινό) γάλα με περιεκτικότητα περίπου 50 % σε λιπαρές ουσίες επί ξηρού, ενώ διαθέτει κοκκώδη κρούστα ωριμασμένη με επίχρισμα έως αποξηραμένη, χρώματος καφεκίτρινου έως καφέ. Τα κεφάλια ζυγίζουν από 8 kg έως 35 kg και έχουν ύψος 10-12 cm. Οι στρογγυλές σπές σε μέγεθος, περίπου, μπιζελιού, είναι ματ έως γυαλιστερές και ομοιόμορφα κατανεμημένες. Το τυρί είναι σφιχτό έως εύπλαστο και με χρώμα υπόλευκο έως ανοιχτό κίτρινο. Η γεύση είναι πικάντικη έως έντονα πικάντικη. Ως πρώτη ύλη χρησιμοποιείται γάλα από αγελάδες που βόσκουν σε αλπικούς βοσκότοπους και σε κοιλάδες κατάλληλες για την παραγωγή σκληρού τυριού, για τη σίτιση των οποίων δεν χρησιμοποιείται σιλό, παρά μόνο φυσική πυτιά.»

καθώς και οι ακόλουθες προσθήκες στο σημείο 5β

«Η αυστηρή τήρηση των κανόνων διατροφής (βλ. παράρτημα), τα μικρής κλίμακας αλπικά γαλακτοκομεία, η επιμελής χειρωνακτική ωρίμαση του προϊόντος και η προσοχή που δίνεται στο “Vorarlberger Bergkäse”, η παραδοσιακή μεταποίηση του γωπού φυσικού γάλακτος χωρίς σιλό καθώς και οι δεξιότητες των τυροκόμων είναι αναμφίβολα τα πλέον σημαντικά διακριτικά χαρακτηριστικά.

Μόνο εκμεταλλεύσεις με αμιγώς εκτατική διαχείριση λειμώνων —χωρίς δηλαδή παραγωγή ενσιρωμένων ζωοτροφών ή σίτιση με ενσιρωμένες ζωοτροφές— επιτρέπεται να προμηθεύουν γάλα. Δεν επιτρέπεται η προμήθεια γάλακτος από εκμεταλλεύσεις που εφαρμόζουν μικτή διατροφή (εκμεταλλεύσεις όπου εκτρέφονται νεαρά βοοειδή με ενσιρωμένες ζωοτροφές). Το γάλα λαμβάνεται τουλάχιστον μία φορά την ημέρα και η μεταποίησή του πραγματοποιείται απευθείας στο γαλακτοκομείο.

Το γεγονός ότι το τυρί παρασκευάζεται σε εκμεταλλεύσεις μικρής κλίμακας διασφαλίζει τη διατήρηση της βιοτεχνικής παραγωγής και τον προσεκτικό χειρισμό του προϊόντος. Έχει επίσης ως αποτέλεσμα την ιδιαίτερη ποιότητα και τη μακρά διάρκεια ζωής του “Vorarlberger Bergkäse”.»

αναδιατυπώνονται ως εξής:

### 4.2. Περιγραφή

#### 4.2.1. Γενικά χαρακτηριστικά

Το «Vorarlberger Bergkäse» είναι ένα σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από φυσικό γωπό γάλα αγελάδων που σιτίζονται σε αλπικές περιοχές ή κοιλάδες χωρίς σιλό. Δεν επιτρέπεται η παροχή γάλακτος από εκμεταλλεύσεις όπου εκτρέφονται νεαρά βοοειδή με ενσιρωμένες ζωοτροφές (εκμεταλλεύσεις που εφαρμόζουν μικτή διατροφή).

Τα κεφάλια των τυριών ζυγίζουν από 7 kg έως 40 kg, έχουν ύψος 8-12 cm και ωριμάζουν για τουλάχιστον 3 μήνες.

#### 4.2.2. Ιδιότητες

Το τυρί έχει κοκκώδη κρούστα ωριμασμένη με επίχρισμα έως αποξηραμένη, χρώματος καφεκίτρινου έως καφέ και η υφή του είναι σφιχτή έως απαλή. Το χρώμα του είναι υπόλευκο έως ωχροκίτρινο. Κατά τον τεμαχισμό του, το τυρί παρουσιάζει ομοιόμορφα αλλά αραιά κατανεμημένες, ματ έως γυαλιστερές στρογγυλές οπές που έχουν περίπου το μέγεθος μπιζελιού. Στο τυρί είναι δυνατόν να σχηματιστούν μικρές ρωγμές (μήκους 0,5-1 cm). Η γεύση είναι πικάντικη και εντείνεται όσο αυξάνεται η ηλικία του τυριού. Ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης, τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται μπορεί να είναι περισσότερο ή λιγότερο έντονα, χωρίς να επηρεάζεται ή να αλλοιώνεται η συνολική εικόνα της ΠΟΠ «Vorarlberger Bergkäse».

Το «Vorarlberger Bergkäse» μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο σε τεμάχια διαφορετικών μεγεθών.

#### Αιτιολόγηση

Σχόλια που δεν αφορούν την περιγραφή του προϊόντος αναφέρονται λεπτομερέστερα στα σημεία «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Μέθοδος παραγωγής», που παρέχονται πλέον για τον σκοπό αυτό.

Τα εύρη ανοχής όσον αφορά το βάρος και το ύψος των κεφαλιών αυξάνονται ως αποτέλεσμα της απώλειας ωρίμασης που προκαλείται από τη μακρόχρονη αποθήκευση του τυριού αλλά και για λόγους οικονομικής βιωσιμότητας των μικρών εκμεταλλεύσεων. Λόγω των μικρών εκμεταλλεύσεων, και για υλικοτεχνικούς λόγους, τα τυριά πρέπει να είναι πιο βαριά. Η διατύπωση «περιεκτικότητα περίπου 50 % σε λιπαρές ουσίες επί ξηρού» διαγράφεται χωρίς να αντικατασταθεί επειδή είναι περιττή στο πλαίσιο των υφιστάμενων νομικών απαιτήσεων. Η διατύπωση, τμήμα της οποίας προέρχεται από τις προδιαγραφές και τμήμα της οποίας έχει προστεθεί, καθίσταται πιο ακριβής (π.χ. όσον αφορά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης), προκειμένου να διασαφηνιστεί και να βελτιωθεί η ολοκληρωμένη περιγραφή του προϊόντος, παρέχοντας συνεπώς στον φορέα ελέγχου πιο ακριβείς και αξιόπιστες παραμέτρους για τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος.

#### 2. Απόδειξη της καταγωγής

Τα προηγούμενα σχόλια του σημείου 5 στοιχείο δ) («Απόδειξη της καταγωγής») των προδιαγραφών σχετικά με την ιστορία του προϊόντος, τα οποία έπρεπε να αναφέρονται σε αυτό το σημείο κατά την αναγνώριση της εν λόγω ονομασίας, καθώς και οι προσθήκες που πραγματοποιήθηκαν στο εν λόγω σημείο μεταφέρονται πλέον στο σημείο 4.6. («Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή») (βλ. το κείμενο του εν λόγω σημείου). Αντ' αυτών, οι τομεακές διατάξεις για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας συμπεριλαμβάνονται στο σημείο 4.4 («Απόδειξη της καταγωγής») των νέων προδιαγραφών:

«Η αιτούσα ένωση τηρεί μητρώο παραγωγών, το οποίο περιλαμβάνει κάθε επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος που παράγει “Vorarlberger Bergkäse” στη γεωγραφική περιοχή, μαζί με την επωνυμία της εκμετάλλευσης και τη διεύθυνση επικοινωνίας, ανεξάρτητα από το αν η επιχείρηση είναι μέλος της ένωσης. Προκειμένου να συμπεριληφθεί σε αυτό το μητρώο, η επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος πρέπει να υποβάλει ειδική αίτηση στην αιτούσα ένωση.

Μεταξύ του γαλακτοπαραγωγού και της επιχείρησης μεταποίησης γάλακτος συνάπτεται σύμβαση προμήθειας γάλακτος και εντολή προμήθειας γάλακτος. Οι συμβάσεις αυτές ρυθμίζουν την ποιότητα της πρώτης ύλης (γάλα χωρίς σιλό), την εμπορική ζώνη, καθώς και την τεκμηρίωση σχετικά με τις προμήθειες γάλακτος προς την επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος.

Οι γαλακτοπαραγωγοί και οι επιχειρήσεις μεταποίησης γάλακτος πρέπει να διασφαλίζουν ότι το νωπό γάλα που προορίζεται για περαιτέρω μεταποίηση σε “Vorarlberger Bergkäse”, καθώς και το ίδιο το τελικό προϊόν, συλλέγεται, αποθηκεύεται και μεταποιείται χωριστά από άλλα αποθέματα γάλακτος ή συμβατικές ποικιλίες τυριού.

Οι γαλακτοπαραγωγοί οφείλουν να καταγράφουν τις ποσότητες γάλακτος που παράγουν, με αναλυτική καταγραφή της ποσότητας γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή “Vorarlberger Bergkäse”. Οι επιχειρήσεις μεταποίησης γάλακτος πρέπει να τηρούν σαφή αρχεία σχετικά με τις ποσότητες γάλακτος που αγοράζονται και την καταγωγή τους. Επιτρέπεται η περαιτέρω μεταφορά από μία επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος σε άλλη εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ενώ καταγράφεται η σχετική ποσότητα.

Για τους σκοπούς της ιχνηλασιμότητας του “Vorarlberger Bergkäse” σε όλες τις αλυσίδες εφοδιασμού και κατόπιν αιτήματος των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος, η αιτούσα ένωση εκδίδει σήμα καζείνης που περιέχει αύξοντα αριθμό. Το χρησιμοποιούμενο σήμα καζείνης περιλαμβάνει το ακόλουθο κείμενο:

G.U.-VVG

BERGKAESE

XXXXXX

με αύξοντα αριθμό. Υπεύθυνη για τη χορήγηση και την εκχώρηση του αύξοντα αριθμού είναι η αιτούσα ένωση.

Πριν από τη συμπίεση, στο τυρί τοποθετείται αναγνωριστικό σήμα καζέϊνης με μοναδικό αύξοντα αριθμό, το οποίο δεν πρέπει να αφαιρείται από το κεφάλι τυριού. Για λόγους εσωτερικής ιχνηλασιμότητας, αναγράφεται επίσης η ημερομηνία παραγωγής ή ο αριθμός παρτίδας.

Στην έκθεση ημερήσιας παραγωγής καταγράφονται η ημερομηνία παραγωγής, η ποσότητα του μεταποιημένου γάλακτος, ο αύξων αριθμός του σήματος καζέϊνης, η θερμοκρασία θέρμανσης και ο αριθμός των κεφαλιών τυριού. Η τήρηση της περιόδου ωρίμασης μπορεί να διαπιστωθεί μέσω του αρχείου που τηρείται στη μονάδα μεταποίησης γάλακτος. Το τυρί μπορεί επίσης να ωριμάσει και να αποθηκευτεί εκτός της μονάδας μεταποίησης γάλακτος, σε κέντρα ωρίμασης που βρίσκονται στην οριοθετημένη περιοχή.

Κατά την πώληση του “Vorarlberger Bergkäse”, η επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος πρέπει να τηρεί αρχεία που να καθιστούν δυνατή την ιχνηλασιμότητα (π.χ. δελτία παράδοσης).»

#### Αιτιολόγηση

Δεδομένου ότι οι προδιαγραφές δεν περιείχαν μέχρι στιγμής κανόνες όσον αφορά την απόδειξη της καταγωγής, κρίθηκε αναγκαίο να συμπεριληφθούν στοιχεία για την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος στο σημείο 4.4 («Απόδειξη της καταγωγής») των προδιαγραφών προϊόντος. Πλέον, περιλαμβάνονται διατάξεις για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας. Επιπλέον, μέρος του κειμένου μεταφέρεται επίσης από το αρχικό σημείο 5 στοιχείο η) («Επισήμανση») στο σημείο 4.4 («Απόδειξη της καταγωγής»).

### 3. Γεωγραφική περιοχή

Στο σημείο 5 στοιχείο γ) («Γεωγραφική περιοχή») των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος

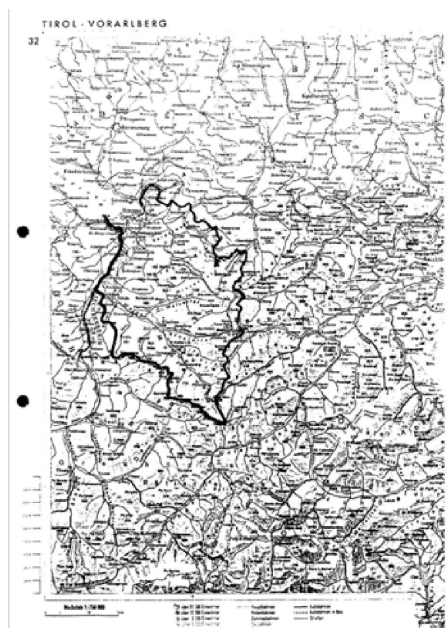
προστίθεται η περιοχή Walgau. Το υπόλοιπο κείμενο περιορίζεται στις πληροφορίες που είναι απαραίτητες για τη γεωγραφική περιοχή. Η ορθογραφία του «Laiblachtal» αλλάζει σε «Leiblachtal».

Επιπλέον, οι χάρτες του Vorarlberg και της Αυστρίας που υποβάλλονται συμπληρωματικά στο σημείο 5 στοιχείο γ) («Γεωγραφική περιοχή») των αρχικών προδιαγραφών αντικαθίστανται με νέο χάρτη.

Το ακόλουθο σημείο 5 στοιχείο γ) των προδιαγραφών προϊόντος:

«Το “Vorarlberger Bergkäse” παρασκευάζεται αποκλειστικά από παραγωγούς ή επιχειρήσεις μεταποίησης και γεωργούς των περιοχών Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) και Rheintal, από νωπό γάλα που παράγεται στο Vorarlberg.»

καθώς και οι χάρτες του Vorarlberg και της Αυστρίας που υποβάλλονται συμπληρωματικά στο σημείο 5 στοιχείο γ)

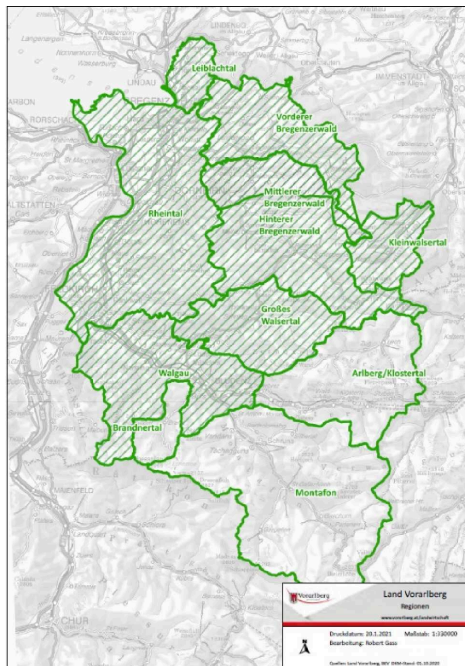


αναδιατυπώνονται ως εξής:

### 4.3. Γεωγραφική περιοχή

Το «Vorarlberger Bergkäse» παρασκευάζεται από νωπό γάλα που παράγεται στο Vorarlberg, και συγκεκριμένα στις ακόλουθες περιοχές της επαρχίας Vorarlberg: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock), Walgau και Rheintal.

Χάρτης της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής (περιοχή με σκίαση):



#### Αιτιολόγηση

Προστίθεται η περιοχή Walgau επειδή γειτνιάζει με την οριοθετημένη περιοχή, όπως περιγράφεται μέχρι στιγμής, και υπόκειται στις ίδιες γεωλογικές, βιολογικές και πολιτιστικές συνθήκες που συνάδουν με τα κριτήρια των προδιαγραφών. Το υπόλοιπο κείμενο περιορίζεται στις πληροφορίες που είναι απαραίτητες για τη γεωγραφική περιοχή. Διορθώνεται το τυπογραφικό λάθος της λέξης «Laiblachtal». Η ορθή γραφή της ονομασίας της περιοχής είναι «Leiblachtal». Επιπλέον, ο χάρτης «Tyrol/Vorarlberg» των προδιαγραφών προϊόντος αντικαθίσταται με νέο χάρτη της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Ο νέος χάρτης είναι πιο σαφής και παρουσιάζει την περιοχή με περισσότερες λεπτομέρειες βάσει της πρόσθετης σκίασης.

#### 4. Μέθοδος παραγωγής

Το αρχικό κείμενο του σημείου 5 στοιχείο ε) («Μέθοδος παραγωγής») των προδιαγραφών προϊόντος διατυπώνεται με μεγαλύτερη ακρίβεια και διαίρεται στα σημεία 4.5.1 («Πρώτη ύλη — γάλα»), 4.5.2 («Παραγωγή») και 4.5.3 («Εμπειρογνωσία — γνώση της παραγωγής»).

Η μέθοδος μεταποίησης καθορίζεται επίσης με μεγαλύτερη ακρίβεια. Επιπλέον, η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής περιγράφεται με περισσότερες λεπτομέρειες στο σημείο 4.5.3 («Εμπειρογνωσία — γνώση της παραγωγής»).

Το σημείο 5 στοιχείο ε) των προδιαγραφών προϊόντος ορίζει τα εξής:

«Το “Vorarlberger Bergkäse” είναι ένα τυπικό παραδοσιακό προϊόν.

Βασική συνιστώσα της παραγωγικής διαδικασίας είναι η συμμόρφωση με αυστηρά κριτήρια γαλακτοκομικής παραγωγής (κατευθυντήριες γραμμές ποιότητας για τους γαλακτοπαραγωγούς).

Ειδικότερα:

- Μόνο εκμεταλλεύσεις με αμιγώς εκτατική διαχείριση λειμώνων —χωρίς δηλαδή παραγωγή ενσιρωμένων ζωοτροφών ή σίτιση με ενσιρωμένους ζωοτροφές— επιτρέπεται να παρέχουν γάλα. Εναλλακτικά, για την παραγωγή “Vorarlberger Bergkäse” μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο γάλα από τέτοιου είδους εκμεταλλεύσεις.
- Το γάλα παραδίδεται στο τυροκομείο τουλάχιστον μία φορά την ημέρα και εκεί υποβάλλεται απευθείας σε επεξεργασία (χωρίς περαιτέρω μεταφορά από το ένα τυροκομείο στο άλλο).

Πραγματική παραγωγή:

- Το παρεχόμενο νωπό γάλα (χωρίς να έχει υποβληθεί σε θέρμιση, παστερίωση ή αποστείρωση με φυγοκέντρωση) είναι μερικώς αποβουτυρωμένο (με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες περίπου 3,3 %).
- Το τυρόπηγμα δημιουργείται με πυτιά μόσχου και την καλλιέργεια ορού γάλακτος και γαλακτικού οξέος που αναπτύσσει η ίδια η εκμετάλλευση (διαδικασία για την οποία η πείρα του τυροκόμου είναι ζωτικής σημασίας ως προς την αξιολόγηση και τη δημιουργία αυτής της καλλιέργειας). Η χρήση καλλιεργίων ορού γάλακτος έχει ως αποτέλεσμα το “Vorarlberger Bergkäse” να διαφέρει σε μεγάλο βαθμό από άλλα παρόμοια προϊόντα.

- Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα θερμαίνεται στους 51-52,5 °C περίπου και συμπιέζεται.
- Κατόπιν τούτου, τα κεφάλια τυριού τοποθετούνται σε άλμη για 2-3 ημέρες (περιεκτικότητα σε αλάτι περίπου 20 %) και στη συνέχεια ωριμάζουν σε θαλάμους ωρίμασης σε θερμοκρασία μεταξύ 12 °C και 15 °C και σχετική υγρασία μεταξύ 90 % και 95 %. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, τα τυριά υποβάλλονται σε τακτική επεξεργασία με άλμη ώστε να εξασφαλίζεται ο σχηματισμός της χαρακτηριστικής κρούστας και η ανάπτυξη της γεύσης [δηλαδή βουρτσίζονται ή τρίβονται με αλατόνερο (περιεκτικότητα σε αλάτι περίπου 20 % και pH 5,25) δύο φορές την εβδομάδα].
- Το “Vorarlberger Bergkäse” είναι αρχικά έτοιμο για κατανάλωση σε ηλικία 3 έως 6 μηνών [ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης, τα χαρακτηριστικά του μπορεί να διαφέρουν σε κάποιο βαθμό: μικρές ρωγμές στο τυρί (μήκους 0,5-1 cm), λιγότερες οπές, έντονη γεύση].

Ο συνεχής εσωτερικός έλεγχος που πραγματοποιούν οι εκμεταλλεύσεις και η διασφάλιση ποιότητας που εφαρμόζουν, διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα του νωπού γάλακτος και της παραγωγής “Vorarlberger Bergkäse”. Η συμμόρφωση με τη διασφάλιση ποιότητας ελέγχεται από την “Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg” (Ένωση διαχείρισης ποιότητας των τροφίμων από το Vorarlberg). Οι έλεγχοι για τις συνθήκες υγιεινής των εκμεταλλεύσεων και του προσωπικού καθώς και για την υγεία των ζώων είναι υποχρεωτικοί βάσει νόμου.»

αναδιατυπώνεται ως εξής:

#### 4.5.1. Πρώτη ύλη (γάλα)

Για την παρασκευή του «Vorarlberger Bergkäse» χρησιμοποιείται νωπό αγελαδινό γάλα. Επιτρέπεται μόνο η χρήση γάλακτος από το Vorarlberg. Το θερμισμένο ή παστεριωμένο γάλα ή το γάλα που αποστειρώνεται με φυγοκέντρηση δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Vorarlberger Bergkäse».

Το γάλα που χρησιμοποιείται για το «Vorarlberger Bergkäse» χαρακτηρίζεται από τους βοσκότοπους της επαρχίας Vorarlberg, με τα εκλεκτά αγρωστώδη και βότανά τους. Οι αγελάδες καταναλώνουν αγρωστώδη και βότανα είτε νωπά ως χλωρή χορτονομή είτε αποξηραμένα ως σανό. Απαγορεύεται ρητά η διατροφή με ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση ή με ενσιρωμένες ζωοτροφές.

Η χρήση σπόρων που έχουν υποστεί σύνθλιψη ως αντισταθμιστική και συμπληρωματική ζωοτροφή από άλλες περιοχές επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 30 % επί ξηράς ουσίας ετησίως.

Οι θρυμματισμένοι σπόροι μπορούν να αγοραστούν από άλλες περιοχές, δεδομένου ότι η γεωγραφική περιοχή αποτελεί τυπική ορεινή περιοχή που χαρακτηρίζεται από λειμώνες και λεπτό στρώμα χούμου και δεν είναι κατάλληλη για καλλιέργεια. Αυτό σημαίνει ότι στην περιοχή δεν καλλιεργούνται ή παράγονται σχεδόν καθόλου σιτηρά ή παρόμοιες καλλιέργειες και, ως εκ τούτου, πρέπει να αγοράζονται από άλλες περιοχές. Ως εκ τούτου, το ποσοστό των χορτονομών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή δεν πρέπει να είναι κατώτερο του 70 % της συνολικής ξηράς ουσίας που χορηγείται ετησίως στις αγελάδες σε γαλακτοφορία. Η προσθήκη θρυμματισμένων σπόρων με διαφορετική προέλευση επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 30 % της ξηράς ουσίας του αντίστοιχου σιτηρεσίου.

#### 4.5.2. Παραγωγή

Το νωπό γάλα υποβάλλεται πρώτα σε μερική αποκορύφωση και δημιουργείται τυρόπηγμα με πυτιά μόσχου και καλλιέργεια ορού γάλακτος και/ή βακτηρίων γαλακτικού οξέος. Τα συνήθη βακτήρια γαλακτικού οξέος από άγριες καλλιέργειες σχηματίζουν πλέον τη βάση της αποθεματικής καλλιέργειας για τις καλλιέργειες τις εκμετάλλευσης, οι οποίες συνεχίζουν να καλλιεργούνται στην εκμετάλλευση. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη συντηρητικών, σταθεροποιητών και χημικών προσθέτων. Στη συνέχεια, το πηγμένο (που έχει υποστεί πήξη) γάλα κόβεται στο επιθυμητό μέγεθος με τη βοήθεια του εργαλείου τεμαχισμού τυροπήγματος. Στη συνέχεια, εκτελείται το επόμενο στάδιο σχηματισμού του τυριού: το τυρόπηγμα αναπτύσσεται περαιτέρω και παρατηρείται συναίρεση (όπου ο ορός γάλακτος διαχωρίζεται από το τυρόπηγμα). Το τυρόπηγμα θερμαίνεται σε θερμοκρασία μεταξύ 51 °C και 54 °C και στη συνέχεια μεταφέρεται σε μήτρες και συμπιέζεται. Ανάλογα με το επιθυμητό μέγεθος τυριού, τα κεφάλια ζυγίζουν από 7 kg έως 40 kg πριν από την εμβάπτιση τους σε άλμη και έχουν ύψος 8 cm έως 12 cm. Στη συνέχεια, τα τυριά τοποθετούνται σε άλμη με περιεκτικότητα σε αλάτι τουλάχιστον 20 Βέ°, για 2 έως 3 ημέρες, έτσι ώστε το τυρί να απορροφά αλάτι, η κρούστα σχηματίζεται και αναπτύσσεται η δομή του τυριού, με αποτέλεσμα το τυρί να σφραγίζεται εξωτερικά και να ωριμάζει καλά και ομοιόμορφα στο εσωτερικό. Αυτό οδηγεί στην ομοιογενή και συμπαγή σύσταση του προϊόντος «Vorarlberger Bergkäse». Στη συνέχεια, τα τυριά ωριμάζουν για τουλάχιστον 3 μήνες, ανάλογα με τη φύση της κρούστας και την πείρα της επιχείρησης μεταποίησης γάλακτος, σε θερμοκρασία μεταξύ 10 °C και 15 °C και υγρασία άνω του 80 %. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, τα τυριά υποβάλλονται σε τακτική επεξεργασία (βουρτσισμα ή τρίψιμο) με αλατόνερο (περιεκτικότητα σε αλάτι έως 20 Βέ°) τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα, ώστε να εξασφαλίζεται ο σχηματισμός της χαρακτηριστικής κρούστας και η ανάπτυξη της γεύσης. Μετά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης, το τυρί «Vorarlberger Bergkäse» είναι έτοιμο για κατανάλωση.

#### 4.5.3. Τεχνογνωσία — γνώση της παραγωγής

Η ποιότητα του «Vorarlberger Bergkäse» οφείλεται κυρίως στην πείρα των τοπικών επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος στη διαχείριση της παραγωγής και στην ωρίμαση του τυριού.

Η τέχνη της τυροκομίας βασίζεται στην τεχνογνωσία των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος που ασχολούνται με την παραγωγή με διαφορετικούς τρόπους, ανάλογα με τον επιμέρους ρόλο τους στη διαδικασία, με την οποία επιτυγχάνεται η χαρακτηριστική ποιότητα του τυριού «Vorarlberger Bergkäse».

Αυτή αρχίζει με τη χρήση και την ανάπτυξη καλλιιεργειών βακτηρίων γαλακτικού οξέος. Για παράδειγμα, ο προσδιορισμός της σύνθεσης της καλλιέργειας βακτηρίων γαλακτικού οξέος, της θερμοκρασίας, των περιόδων ανάπαυσης, των ποσοτήτων και της αναλογίας που προστίθεται, καθώς και των συνθηκών αποθήκευσης, προκύπτει από την πείρα της επιχείρησης μεταποίησης γάλακτος.

Ένας ιδιαίτερος πιθανός αντίκτυπος της πείρας τους είναι ο συγκεκριμένος τρόπος αποθήκευσης και η ωρίμαση του γάλακτος κατά τρόπο ευνοϊκό για τον σχηματισμό βακτηρίων γαλακτικού οξέος που βελτιώνουν σημαντικά τα χαρακτηριστικά του τυριού όσον αφορά τη διάρκεια ζωής, την οσμή και τη γεύση. Η ποσότητα της πυτιάς μόσχου, ο χρόνος και ο τρόπος κοπής του πηγμένου (που έχει υποβληθεί σε πήξη) γάλακτος, το μέγεθος του τυροπήγματος, η επακόλουθη ανάπτυξη του τυριού και η θέρμανση του μείγματος τυροπήγματος / ορού γάλακτος προκύπτουν από την ιδιαίτερη πείρα του τυροκόμου και δικαιολογούν την ποιότητα του «Vorarlberger Bergkäse».

Ο τυροκόμος πρέπει να παρακολουθεί πολύ στενά κάθε στάδιο της παραγωγής του τυριού και να προσδιορίζει τον κατάλληλο χρόνο για κάθε στάδιο μεταποίησης. Για παράδειγμα, η προσεκτική θέρμανση του «Vorarlberger Bergkäse» στους 51-54 °C μετά την κοπή του πηγμένου γάλακτος αποτελεί σημαντική προϋπόθεση για τη μακρά διάρκεια ζωής του τυριού. Ταυτοχρόνως, ο χειρισμός του γάλακτος πρέπει να εκτελείται με μεγάλη προσοχή, ώστε να διατηρήσει τα αρωματικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά και συστατικά του και, επομένως, τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του. Επιπλέον, λόγω των φυσικά μεταβαλλόμενων συνθηκών διατροφής στους ορεινούς βοσκότοπους, το γάλα δεν έχει τυποποιημένα χαρακτηριστικά, καθώς η ποιότητά του (όσον αφορά την περιεκτικότητά του σε πρωτεΐνες ή τη λοιπή γαλακτοκομική του σύνθεση) μπορεί να ποικίλλει. Οι τυροκόμοι που παρασκευάζουν το «Vorarlberger Bergkäse» διαθέτουν μεγάλη πείρα και γνωρίζουν πολύ καλά τον τρόπο διαχείρισης αυτών των φυσικών διακυμάνσεων.

Ο προσεκτικός χειρισμός των τυροκόμων όσον αφορά όλα τα στάδια της διαδικασίας είναι ζωτικής σημασίας για την υπόλοιπη διαδικασία ωρίμασης και, ως εκ τούτου, για την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, πρέπει επίσης να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στον προσεκτικό χειρισμό του τυριού. Χάρη στην πείρα τους, οι τυροκόμοι γνωρίζουν ενστικτωδώς πότε πρέπει να αναστρέφεται, να βουρτσίζεται και να τρίβεται το τυρί και, ως εκ τούτου, επηρεάζουν σημαντικά την ποιότητα του τυριού.

Οι τακτικές συναντήσεις των στελεχών των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος και/ή των τυροκόμων, κατά τις οποίες μοιράζονται τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει, οδηγούν σε μια συνεχή διαδικασία κατάρτισης, η οποία συμβάλλει στη διατήρηση της ποιότητας και της παράδοσης του «Vorarlberger Bergkäse».

#### Αιτιολόγηση

Η παραγωγική διαδικασία υπέστη τροποποιήσεις, με στόχο τη διασφάλιση της αδιαμφισβήτητης ποιότητας του «Vorarlberger Bergkäse», η οποία βασίζεται ιδίως στη γνώση της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής από τους παραγωγούς. Σε συνδυασμό με την — πλέον τροποποιημένη — διατύπωση, η οποία ήδη περιλαμβανόταν στις αρχικές προδιαγραφές, αυτή η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής περιγράφεται λεπτομερέστερα, ιδίως με τον ακριβέστερο προσδιορισμό της μεθόδου μεταποίησης. Η διατύπωση «με περιεκτικότητα 3,3 % σε λιπαρές ουσίες» διαγράφεται χωρίς να αντικατασταθεί επειδή είναι περιττή στο πλαίσιο των υφιστάμενων νομικών απαιτήσεων.

Οι επιμέρους τροποποιήσεις αφορούν τα ακόλουθα σημεία:

#### — Πρώτη ύλη — γάλα

Προκειμένου να διασφαλιστεί η ισορροπημένη παροχή θρεπτικών ουσιών που είναι απαραίτητες για την καλή διαβίωση των ζώων, ανεξάρτητα από τις ασυνήθιστες κλιματικές συνθήκες, όπως η ξηρασία, καθίσταται δυνατή η αγορά θρυμματισμένων σπόρων και η χρήση τους ως αντισταθμιστικής και συμπληρωματικής ζωτροφής σε ποσοστό έως 30 % της ξηράς ουσίας ετησίως. Η χορήγηση συμπληρωματικής ζωτροφής υπό τη μορφή θρυμματισμένων σπόρων μέχρι ποσοστού 30 % είναι επίσης απαραίτητη για την καλή διαβίωση των ζώων προκειμένου να διασφαλιστεί η επαρκής σίτιση σε περιόδους υψηλής απόδοσης γάλακτος. Η ανωτέρω παρέκκλιση για τα συμπληρώματα δεν επηρεάζει την υψηλή και σταθερή ποιότητα του γάλακτος, δεδομένου ότι το μεγαλύτερο μέρος της χονδραλεσμένης ζωτροφής πρέπει να προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή.

Η περαιτέρω μεταφορά από ένα τυροκομείο σε άλλο εντός της οριοθετημένης περιοχής θα επιτρέπεται μελλοντικά, καθώς, δεδομένου του τρέχοντος τεχνολογικού επιπέδου, η διαδικασία αυτή δεν επηρεάζει πλέον την ποιότητα. Επιπλέον, η καθημερινή παράδοση γάλακτος δεν αποτελεί καθοριστική ποιοτική παράμετρο δεδομένου του τρέχοντος τεχνολογικού

επιπέδου και, για τον λόγο αυτό, το κείμενο αυτό απαλείφεται από τις αρχικές προδιαγραφές. Η μεταφορά γάλακτος σε άλλο συμβαλλόμενο μέρος πρέπει επίσης να τεκμηριώνεται. Οι «Κατευθυντήριες γραμμές ποιότητας για τους γαλακτοπαραγωγούς», που περιλαμβάνονταν ως παράρτημα στις προδιαγραφές απαλείφονται, καθώς η μέθοδος παραγωγής παρουσιάζεται με λεπτομερέστερο και πιο ολοκληρωμένο τρόπο και η αξιολόγηση της ποιότητας περιγράφεται πλέον στο σημείο 4.7 («Έλεγχος»). Επιπλέον, η Ένωση διαχείρισης ποιότητας των τροφίμων από το Vorarlberg έχει λυθεί.

#### — Παραγωγή

Τα στάδια παραγωγής του «Vorarlberger Bergkäse» περιγράφονται λεπτομερώς, από τη μεταποίηση του νωπού γάλακτος έως το στάδιο της ωρίμασης κατά την αποξήρανση στον αέρα. Αναφέρονται οι τεχνικές παράμετροι που πρέπει να τηρούνται για τη διασφάλιση της ποιότητας.

Το τυρόπηγμα μπορεί πλέον να θερμαίνεται σε θερμοκρασία μεταξύ 51 °C και 54 °C (αντί μεταξύ 51,5 °C και 52,5 °C όπως προηγουμένως). Επιτρέπεται ένα ευρύτερο φάσμα θερμοκρασιών θέρμανσης, διότι δεν είναι δυνατόν, στην περίπτωση της χειροκίνητης θέρμανσης, να καθοριστεί η ακριβής θερμοκρασία, που σημαίνει ότι απαιτείται μεγαλύτερη ανοχή. Το νέο εύρος ανοχής για τη θερμοκρασία θέρμανσης δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα του προϊόντος. Η προσθήκη συντηρητικών, σταθεροποιητών και χημικών προσθέτων εξακολουθεί να μην επιτρέπεται. Αυτό κατέστη ακόμη σαφέστερο μέσω μιας ακριβέστερης διατύπωσης.

Όσον αφορά τις καλλιέργειες ορού γάλακτος ή γαλακτικού οξέος της ίδιας της εκμετάλλευσης, καθίσταται σαφές ότι η ιστορική βασική καλλιέργεια παράγεται σήμερα σε κεντρικό επίπεδο και στη συνέχεια καλλιεργείται εσωτερικά για περαιτέρω χρήση στην παραγωγή του «Vorarlberger Bergkäse». Από την άποψη αυτή, η πείρα των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος διαδραματίζει καίριο ρόλο.

Η περιεκτικότητα σε αλάτι αποσαφηνίζεται και προσαρμόζεται σε πρακτικά επαληθεύσιμα κριτήρια με τη χρήση των βαθμών Baumé (°Bé) ως μονάδα μέτρησης. Το pH του λουτρού άλμης, που περιλαμβάνεται αρχικά στις προδιαγραφές, δεν είναι σημαντικό στην πράξη λόγω της τεχνικής δυσκολίας παρακολούθησης και, ως εκ τούτου, αντικαθίσταται από βαθμούς Baumé (°Bé) ως μονάδα μέτρησης.

Λόγω της τεχνολογικής προόδου, η ωρίμαση δεν χρειάζεται πλέον να πραγματοποιείται στους θαλάμους ωρίμασης του ίδιου του τυροκόμου, αλλά μπορεί να πραγματοποιηθεί και σε εξωτερικούς θαλάμους που βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, στους οποίους επίσης επικρατούν βέλτιστες συνθήκες για τη ρύθμιση των παραμέτρων που σχετίζονται με τον έλεγχο.

Δεδομένων των διαφορετικών χαρακτηριστικών των θαλάμων ωρίμασης και της τάσης των ποιοτικών απαιτήσεων της αγοράς για μεγαλύτερους χρόνους ωρίμασης του τυριού, ήταν απαραίτητο να προσαρμοστεί το εύρος θερμοκρασιών από 12-15 °C σε 10-15 °C και η υγρασία σε ποσοστό άνω του 80 %. Η ειδική εμπειρογνώση των υπευθύνων των θαλάμων ωρίμασης των τυριών διασφαλίζει τη διατήρηση της αρχικής ποιότητας του «Vorarlberger Bergkäse».

Ο σχηματισμός της κρούστας που είναι χαρακτηριστική του τυριού «Vorarlberger Bergkäse» και η συνακόλουθη ποιότητά του αποσαφηνίζονται περαιτέρω και γίνεται αναφορά στη διαχείριση από τον τυροκόμο και στο κλίμα ωρίμασης.

#### — Εμπειρογνώση — γνώση της παραγωγής

Δεδομένου ότι οι υπάρχουσες προδιαγραφές δεν περιείχαν βασικές παρατηρήσεις σχετικά με την πατροπαράδοτη γνώση των παραγωγών, οι προδιαγραφές καθίστανται πιο συγκεκριμένες από αυτή την άποψη και παρέχονται περιγραφές των διαπιστευτηρίων των ειδικών. Παρατίθεται επίσης περιγραφή των υπό εξέλιξη δραστηριοτήτων που στοχεύουν στη μετάδοση της παράδοσης με σκοπό τη διασφάλιση της ποιότητας, χάρη στις οποίες μπορεί να ανακοπεί αποτελεσματικά η απώλεια ή η υποβάθμιση της τεχνογνωσίας και να διατηρηθεί η πατροπαράδοτη γνώση για το προϊόν. Η Ένωση διαχείρισης ποιότητας των τροφίμων από το Vorarlberg έχει λυθεί. Η αιτούσα ομάδα είναι πλέον υπεύθυνη για τη συνεχή κατάρτιση και κάθε ανταλλαγή πληροφοριών. Η ποιότητα της πρώτης ύλης και η διαχείριση της ποιότητας στη μονάδα μεταποίησης ρυθμίζονται από τη νομοθεσία σε εθνικό και κοινοτικό επίπεδο και παρακολουθούνται αναλόγως.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Οι πληροφορίες που περιλαμβάνονταν προηγουμένως στο σημείο 5 στοιχείο δ) («Απόδειξη της καταγωγής») και στο σημείο 5 στοιχείο στ) («Δεσμός») των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και οι προσθήκες που πραγματοποιήθηκαν και στα δύο σημεία συνοψίζονται στο σημείο 4.6 («Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή»).

Τόσο ο όγκος παραγωγής όσο και οι βιβλιογραφικές αναφορές σχετικά με την ιστορική εξέλιξη του τυριού απαλείφονται.



#### Αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές προσαρμόστηκαν στις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, υπό την έννοια ότι οι παρατηρήσεις ιστορικής φύσης, όπως τα έγγραφα αποδεικτικά στοιχεία και οι παλαιές παραδόσεις σχετικά με το «Vorarlberger Bergkäse», οι οποίες αρχικά περιγράφονταν στο τμήμα της απόδειξης καταγωγής, μεταφέρονται στο σημείο 4.6 με τίτλο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

Οι επιπτώσεις των κλιματικών και ανθρώπινων παραγόντων στη γεωγραφική περιοχή περιγράφονται διεξοδικά, με λεπτομερή περιγραφή της ειδικής εμπειρογνωσίας των τοπικών παραγωγών, η οποία προηγουμένως αναφερόταν μόνο στις προδιαγραφές, όπως οι παραδοσιακές γνώσεις των ειδικών τεχνικών αποθήκευσης και το υψηλό επίπεδο εμπειρογνωσίας όσον αφορά τις τεχνικές παραγωγής και τη διαχείριση της ωρίμασης, η οποία είναι ζωτικής σημασίας για την ανάδειξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού.

Η απώλεια όγκου παραγωγής οφείλεται στη συνεχιζόμενη μεταβολή των παραγόμενων ποσοτήτων.

Η ιστορική εξέλιξη του τυριού περιγράφεται πλέον λεπτομερώς στο σημείο 4.6 («Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή»). Ως εκ τούτου, οι βιβλιογραφικές αναφορές σχετικά με την ιστορική εξέλιξη του τυριού κατέστησαν περιττές και συνεπώς απαλείφονται, ιδίως για λόγους βελτίωσης της αναγνωσιμότητας.

#### 6. *Επισήμανση*

Το αρχικό κείμενο του σημείου 5 στοιχείο η) («Επισήμανση») των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και οι προσθήκες που πραγματοποιήθηκαν σε αυτό, μεταφέρονται πλέον στο σημείο 4.4 («Απόδειξη της καταγωγής») και προσαρμόζεται στις τρέχουσες απαιτήσεις τεκμηρίωσης.

Για παράδειγμα, οι απαιτήσεις των αρχικών προδιαγραφών (όσον αφορά την τοποθέτηση στο προϊόν της ημερομηνίας παραγωγής και του αριθμού της εκμετάλλευσης) έχουν καταστεί περιττές λόγω της τεκμηρίωσης που πρέπει να παρέχεται για τους σκοπούς της απόδειξης της καταγωγής. Αποσαφηνίζεται το σήμα καζείνης που πρέπει να χρησιμοποιείται. Η τοποθέτηση του σήματος αυτού στη συσκευασία των τεμαχίων τυριού καθίσταται περιττή, διότι η ιχνηλασιμότητα των παρτίδων είναι εγγυημένη στην περίπτωση των τεμαχίων.

Οι κανόνες για τις ιδιωτικές ετικέτες που ορίζονται στο σημείο 5 στοιχείο η) («Επισήμανση») των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος μεταφέρονται στο σημείο 4.8 («Επισήμανση»).

«Επιτρέπεται η χρήση ιδιωτικών ετικετών. Η ιδιωτική ετικέτα δεν πρέπει να παραπλανεί τον καταναλωτή ή να βλάπτει τη φήμη της ΠΟΠ.»

#### Αιτιολόγηση

Αποσαφηνίζονται και διευρύνονται οι απαιτήσεις σχετικά με τη διαχείριση των ιδιωτικών ετικετών. Οι ιδιωτικές ετικέτες θα εξακολουθήσουν να επιτρέπονται.

#### 7. *Τροποποιήσεις συντακτικού χαρακτήρα*

7.1. Επικαιροποιούνται το όνομα και τα στοιχεία της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

7.2. Επικαιροποιούνται το όνομα και η διεύθυνση της αιτούσας ομάδας.

#### Αιτιολόγηση

Η ARGE Milch Vorarlberg είναι ο νόμιμος διάδοχος της ομάδας που υπέβαλε την αρχική αίτηση όσον αφορά όλα τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Vorarlberger Bergkäse». Επικαιροποιούνται οι πληροφορίες σχετικά με την αρμόδια αρχή

#### 7.3. *Φορέας ελέγχου*

Η ενότητα που περιέχει τα στοιχεία επικοινωνίας του φορέα ελέγχου τροποποιείται διότι ο εν λόγω φορέας είναι πλέον ιδιωτική εταιρεία, δηλαδή η Lacom GmbH.

#### 7.4. *Αλλαγές στη διάταξη/παρουσίαση των προδιαγραφών προϊόντος*

Επαναρίθμηση και τροποποίηση ορισμένων τίτλων για να καταστούν οι πληροφορίες σαφέστερες και ακριβέστερες.

#### 7.5. *Εθνικές απαιτήσεις*

Η επικεφαλίδα «Εθνικές απαιτήσεις» διαγράφεται χωρίς να αντικατασταθεί, δεδομένου ότι οι απαιτήσεις αυτές είναι περιττές στο πλαίσιο των κανονιστικών απαιτήσεων.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

## «Vorarlberger Bergkäse»

Αριθ. ΕΕ: PDO-AT-1419-AM01 — 5.4.2022

## ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Όνομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Vorarlberger Bergkäse»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Αυστρία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρώφιμου**3.1 *Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2 *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Vorarlberger Bergkäse» είναι ένα σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από φυσικό νωπό γάλα αγελάδων που σιτίζονται σε αλπικές περιοχές ή κοιλάδες χωρίς σιλό. Το γάλα που χρησιμοποιείται απαγορεύεται να παρέχεται από εκμεταλλεύσεις όπου εκτρέφονται νεαρά βοοειδή με ενσιρωμένες ζωτροφές (εκμεταλλεύσεις που εφαρμόζουν μικτή διατροφή). Τα κεφάλια των τυριών ζυγίζουν από 7 kg έως 40 kg, έχουν ύψος 8-12 cm και ωριμάζουν για τουλάχιστον 3 μήνες.

Το τυρί έχει κοκκώδη κρούστα ωριμασμένη με επίχρισμα έως αποξηραμένη, χρώματος καφεκίτρινου έως καφέ και η υφή του είναι σφιχτή έως απαλή. Το χρώμα του είναι υπόλευκο έως ωχροκίτρινο. Κατά τον τεμαχισμό του, το τυρί παρουσιάζει ομοιόμορφα αλλά αραιά κατανομημένες, ματ έως γυαλιστερές στρογγυλές σπές που έχουν περίπου το μέγεθος μπιζελιού. Στο τυρί είναι δυνατόν να σχηματιστούν μικρές ρωγμές (μήκους 0,5-1 cm). Η γεύση είναι πικάντικη και εντείνεται όσο αυξάνεται η ηλικία του τυριού.

3.3 *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Για την παραγωγή του «Vorarlberger Bergkäse» επιτρέπεται μόνο η χρήση γάλακτος από εκμεταλλεύσεις με διαχείριση λειμώνων —χωρίς δηλαδή παραγωγή ενσιρωμένων ζωοτροφών ή σίτιση με ενσιρωμένες ζωοτροφές.

Η χρήση σπόρων που έχουν υποστεί σύνθλιψη ως αντισταθμιστική και συμπληρωματική ζωοτροφή από άλλες περιοχές επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 30 % επί ξηράς ουσίας ετησίως.

Οι θρυμματισμένοι σπόροι μπορούν να αγοραστούν από άλλες περιοχές, δεδομένου ότι η γεωγραφική περιοχή αποτελεί τυπική ορεινή περιοχή που χαρακτηρίζεται από λειμώνες και λεπτό στρώμα χούμου και δεν είναι κατάλληλη για καλλιέργεια. Αυτό σημαίνει ότι στην περιοχή δεν καλλιεργούνται ή παράγονται σχεδόν καθόλου σιτηρά ή παρόμοιες καλλιέργειες και, ως εκ τούτου, πρέπει να αγοράζονται από άλλες περιοχές.

Ως εκ τούτου, το ποσοστό των χορτονομών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή δεν πρέπει να είναι κατώτερο του 70 % της συνολικής ξηράς ουσίας που χορηγείται ετησίως στις αγελάδες σε γαλακτοφορία. Η προσθήκη θρυμματισμένων σπόρων με διαφορετική προέλευση επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 30 % της ξηράς ουσίας του αντίστοιχου σιτηρεσίου.

3.4 *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η πρώτη ύλη πρέπει να παράγεται, να μεταποιείται και να ωριμάζει εντός της οριοθετημένης περιοχής.

3.5 *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6 *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα τυριά πρέπει να ταυτοποιούνται με σήμα καζείνης που φέρει αύξοντα αριθμό. Υπεύθυνη για τη χορήγηση και την εκχώρηση του αύξοντα αριθμού είναι η αιτούσα ένωση.

#### 4 Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Vorarlberger Bergkäse» παρασκευάζεται από νωπό γάλα που παράγεται στο Vorarlberg, και συγκεκριμένα στις ακόλουθες περιοχές της επαρχίας Vorarlberg: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau και Rheintal.

#### 5 Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το τυρί «Vorarlberger Bergkäse» είναι ένα προϊόν που παράγεται και καταναλώνεται εδώ και εκατοντάδες χρόνια στην περιοχή που σήμερα αποτελεί την επαρχία Vorarlberg. Αρχικά και μετέπειτα, για μια μακρά χρονική περίοδο, το τυρί παρασκευαζόταν κυρίως για ίδια κατανάλωση και τοπική εμπορία.

Οι τοπικές συνθήκες, όπως το υψόμετρο, το κλίμα, η χλωρίδα και η πανίδα, καθώς και η μικρή κλίμακα δομή των εκμεταλλεύσεων, οδήγησαν στα μέσα του 18ου αιώνα στην ανάπτυξη της παραγωγής λιπαρών τυριών με τη χρήση ειδικών τυροκομικών τεχνικών. Αυτό οδήγησε σε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και καλύτερη προστιθέμενη αξία.

Οι συσσωρευμένες τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες της τυροκομικής παραγωγής στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή (τεχνολογία παραγωγής, ωρίμαση, διατροφή των ζώων και μεταποίηση του γάλακτος) μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά. Περί το 1890 η ίδρυση ενώσεων είχε ως αποτέλεσμα την ενίσχυση της συγκέντρωσης και της διάδοσης γνώσεων. Οι ενώσεις αυτές αντικαταστάθηκαν στη συνέχεια από συνεταιρισμούς, οι οποίοι υφίστανται έως σήμερα.

Η στοχευμένη αποθήκευση και ωρίμαση του γάλακτος ευνόησε τα βακτήρια γαλακτικού οξέος, τα οποία βελτίωσαν σημαντικά τα χαρακτηριστικά του τυριού ως προς τη διάρκεια ζωής, την οσμή και τη γεύση του. Τα συνήθη βακτήρια γαλακτικού οξέος από άγριες καλλιέργειες σχηματίζουν πλέον τη βάση της αποθεματικής καλλιέργειας για τις καλλιέργειες της εκμετάλλευσης, οι οποίες συνεχίζουν να καλλιεργούνται στην εκμετάλλευση. Η χρήση της πυτιάς μόσχου, ο χρόνος και ο τρόπος κοπής του πηγμένου γάλακτος, το μέγεθος του τυροπήγματος, η ανάπτυξη του τυριού και η θέρμανση του μείγματος τυροπήγματος / ορού γάλακτος είναι το αποτέλεσμα της ιδιαίτερης πείρας του τυροκόμου και δικαιολογούν την ποιότητα του «Vorarlberger Bergkäse». Αυτές οι γνώσεις και οι δεξιότητες έχουν αναπτυχθεί περαιτέρω και χρησιμεύουν μέχρι σήμερα ως βάση για την παραγωγή του τυριού «Vorarlberger Bergkäse».

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergerbergkaese/>

Υπάρχει επίσης δυνατότητα απευθείας πρόσβασης μέσω του ιστότοπου του Αυστριακού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) και μέσω πλοήγησης στα εξής: «Εμπορικά σήματα / Γεωγραφικές ενδείξεις / Κατάλογος αυστριακών γεωγραφικών ενδείξεων». Το κείμενο των προδιαγραφών εμφανίζεται κάτω από το όνομα της ονομασίας ποιότητας.