

Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von vier Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 5 Abs. 5 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 7 Abs. 3 Unterabs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: g.U.
Aktenzeichen: 31 2009 000 001.7

Weißlackner / Allgäuer Weißlackner

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.
Anschrift: Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München
Telefon: 089/54 42 25 0
Telefax: 089/53 45 95
E-Mail: info@milchland-bayern.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere (x)

Vertreter:

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

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3 Käse

Spezifikation:

(alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

a) Name:

Weißlackner / Allgäuer Weißlackner

b) Beschreibung:

Weißlackner ist ein halbfester Schnittkäse mit weißlicher, lackartiger Schmiere. Er hat die Form eines Würfels mit einer Kantenlänge von zwischen 11 bis 13 cm und er wiegt circa 1 bis 2 kg oder, abgepackt als kleineres Stück, 0,5 kg. Die Farbe der Oberfläche ist weiß bis gelb, bedeckt mit einer dünnflüssigen, lackartigen Schmiere, ohne eigentliche Rindenbildung. Die innere Farbe ist weißlich hell. Der Käse ist speckig, aber nicht klebrig. Er reift gleichmäßig durch die ganze Masse mit Bruchlöchern. Sein Geschmack ist sehr pikant und leicht scharf und der Geruch ist sortenspezifisch. Der Fettgehalt beträgt i.d.R. 45 % in der Trockenmasse, kann aber auch 40 % bzw. 50 % in der Trockenmasse betragen. Der Gehalt an Trockenmasse liegt je nach Fettstufe zwischen 45 % bis 49 % und der Salzgehalt bei circa 5 %. Hergestellt wird dieser authentische Käse des Allgäus nur aus Kuhmilch, Salz, Kulturen und Lab.

c) Geografisches Gebiet:

Die Produktion des Weißlackners erfolgt traditionsgemäß ausschließlich im Allgäu und erstreckt sich auf die Landkreise Ostallgäu, Oberallgäu, Unterallgäu, Lindau sowie die kreisfreien Städte Kempten, Memmingen und Kaufbeuren.

Die Produktion des Weißlackner erstreckt sich außerdem auf die im Baden-Württembergischen Teil des Allgäus liegenden Landkreise Ravensburg und Bodenseekreis.

d) Ursprungsnachweis:

Jeder Betrieb verpflichtet sich zur Durchführung und Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrolle auf der Grundlage eines geeigneten Qualitätsmanagementsystems (z.B. DIN ISO 9000, HACCP Konzept, DIN 14001).

Die Herkunft der Milch aus dem Allgäu (Landkreise Ostallgäu, Oberallgäu, Unterallgäu, Lindau, Ravensburg, Bodenseekreis sowie kreisfreie Städte Memmingen, Kempten, Kaufbeuren) ist jeweils lückenlos von der Erzeugung bis zur Molkerei zu sichern. Ein entsprechender Beleg, welcher die Konformität der Rohstoffe mit den Bestimmungen dieser Spezifikation bestätigt, muss jeweils an die nächste Stufe weitergegeben bzw. von der vorhergehenden Stufe eingeholt werden.

e) Herstellungsverfahren:

Die Kesselmilch wird kurzzeiterhitzt (pasteurisiert) und zum Einlaben wieder auf 28 bis 32°C abgekühlt. Nach etwa 60 bis 90 Minuten wird der Bruch etwa walnussgroß geschnitten, wobei die Bruchbehandlung langsam und vorsichtig erfolgt. Vom Einlaben bis zum Ausschöpfen dauert es 2 bis 3 Stunden, dann wird auf Spanntischen ausgeschöpft. Nach mehrfachem Wenden werden die Käse für 2 Tage in ein 20 bis 22 %-iges Salzbad gelegt (Temperatur 12 bis 15°C). Danach kommen sie in den Reifungsraum, wo sie 6 bis 8 Wochen geschmiert werden. Der Käse wird dabei immer wieder mit Salz bestreut. Die Reifung erfolgt 12 bis 15 Monate in einem Kaltlager bei 7 bis 8°C.

Die Erzeugung und Verarbeitung der Milch, die Käsefertigung und Lagerung sowie die Reifung und Verpackung dieses Käses müssen innerhalb des in c) beschriebenen Gebietes stattfinden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Der Geschmack und die besonderen Merkmale dieses Käses beruhen auf dem traditionellen Herstellungsverfahren und Wissen der Molkereien und sind hauptsäch-

lich auf die typische Vegetation dieser Region zurück zu führen, die die Futtergrundlage der Milchkühe in dem Herstellungsgebiet bildet. Der überwiegende Teil der Weiden und Grünlandflächen befindet sich auf 500 bis 1600 m Höhe und setzt sich aus einer typischen alpinen Flora zusammen. Die klimatischen Bedingungen dieser Grünlandregion beeinflussen die Futterqualität und damit auch die Inhaltsstoffe der Milch, aus der der Käse gewonnen wird.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der Weißlacker unterscheidet sich vor allem durch den hohen Salzgehalt, aber auch durch die für diese Käsegruppe untypisch lange Lagerdauer. Durch den besonders pikanten Geschmack und Geruch ist der Weißlacker eine einzigartige Spezialität, die es nirgendwo anders gibt (siehe Quelle 2, Quelle 3). Er ist beim Verbraucher und im Handel bekannt als Weißlacker oder Allgäuer Weißlacker. Diese Bezeichnungen werden synonym verwendet. Es gibt traditionell keinen Weißlacker, der nicht im Allgäu hergestellt wurde bzw. wird.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Der Weißlacker wurde früher im Allgäu auch als Weißschmierer bezeichnet und in flacher Form hergestellt. Die Würfelform soll sich erst allmählich entwickelt haben. Da die Münchner Bevölkerung einen schärferen Käse wünschte, wurde der Weißlacker erstmals im Jahre 1874 von den Gebrütern Josef und Anton Krammer in Wertach im Oberallgäu hergestellt (siehe Quelle 1, Quelle 2, Quelle 3). Ziel war es damals, einen Backsteinkäse durch Erhöhen des Salzgehaltes haltbarer zu machen. Um seine Entstehung ranken sich zahlreiche Anekdoten. Jedenfalls erhielten die Kramers 1876 für 15 Jahre ein königliches Patent. Der erste patentierte Käse der Welt war geboren. Das traditionelle Herstellungsverfahren des Weißlackers, das nur von den im Schutzgebiet liegenden Molkereien beherrscht wird, führt zu dem einzigartigen Geruch und Geschmack des Käses. Dieses Know-How und das Wissen der Molkereien sind verantwortlich für das hohe Ansehen des Weißlackers beim Konsumenten.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Bayern:

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt
Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: 089-17800-0
Fax: 089-17800-313

Baden-Württemberg:

Regierungspräsidium Karlsruhe, Referat 34
Markt und Ernährung, Futtermittelüberwachung
76247 Karlsruhe
Telefon: 0721-926-3713

h) Etikettierung:

Nach Eintragung: Weißlacker/ Allgäuer Weißlacker g.U., Weißlacker/Allgäuer Weißlacker geschützte Ursprungsbezeichnung oder die Bezeichnung Weißlacker/ Allgäuer Weißlacker mit dem EU-Logo g.U.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Käse-Verordnung