

## Glärner Alp Käse (AOP)

### Marken- und Programminhaber

Glarona Käsegenossenschaft  
Ygrubenstrasse 9  
8750 Glarus

Telefon 055 650 28 40  
Email: [glarona@bluewin.ch](mailto:glarona@bluewin.ch)  
[www.glarona.ch](http://www.glarona.ch)

Gesunde Tiere, reine Luft, wechselndes Wetter und die zurückhaltende, nachhaltige Nutzung bewirken, dass auf den Alpweiden weit über hundert verschiedene Kräuter und Gräser gedeihen. Diese reiche Vegetation enthält viele gesunde Nährstoffe, welche die weidenden Kühe mit dem Futter aufnehmen und die so in die Milch gelangen. Daraus entsteht der feine Glärner Alp Käse.

Der Glärner Alp Käse wird nur im Sommer direkt auf den Alpbetrieben von geschulten Senten hergestellt. Die frische, geschmackvolle Rohmilch wird noch kuhwarm und ohne grosse Transportwege traditionell verkäst.

Alp Käse ist ein Saisonprodukt. Die begrenzte Dauer der Herstellung und die unterschiedlichen Lagerzeiten sind dafür verantwortlich, dass der Alp Käse nicht immer den gleichen Reifegrad hat und auch nicht immer erhältlich ist. Man merke sich: Je älter der Käse ist, desto würziger und rezenter wird er.

### Zielpublikum

Hersteller, Affineure und Händler von Glärner Alp Käse.

### Kundennutzen

Garantiert gegenüber dem Abnehmer die Herkunft aus dem bestimmten geographischen Gebiet und die Kontrolle definierter Eigenschaften

### Wichtigste Anforderungen

Herstellung im bestimmten geographischen Gebiet und Einhaltung des Pflichtenhefts.

### Reglemente / Standards

[www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnungen-und-geografische-angaben.html](http://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/kennzeichnung/ursprungsbezeichnungen-und-geografische-angaben.html)

### Auszeichnungsmöglichkeit

Auszeichnung auf dem Produkt mit AOP

### Anmeldung

Direkt bei ProCert und Glarona

### Audit

Audit alle 2 Jahre, durch ProCert oder in Zusammenarbeit mit Unterauftragnehmern.

### Zertifikatsgültigkeit

2 Jahre, Alp-Betriebe 4 Jahre.

### Kosten

Gemäss ProCert Gebührenreglement

### Kontaktperson ProCert

Raphael Sermet  
Telefon 031 560 67 69  
Email: [r.sermet@procert.ch](mailto:r.sermet@procert.ch)

Quellenangabe: <http://www.glarona.ch>