

Glärner Alpikäse (AOP)

Marken- und Programminhaber

Glarona Käsegenossenschaft
Ygrubenstrasse 9
8750 Glarus

Telefon 055 650 28 40
Email: glarona@bluewin.ch
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 Alpikäse.

Der Glärner Alpikäse 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.

Alpkäse ist ein Saisonprodukt. Die begrenzte Dauer der Herstellung und die unterschiedlichen Lagerzeiten sind dafür verantwortlich, dass der Alpikäse 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 Alpikäse.

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

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

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