

## Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

### MEDIENMITTELUNG

## **Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität**

**Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP zeichnet jährlich Käsereien und Alpkäsereien aus, welche Käse mit besonderer Qualität hergestellt haben. Eine Auszeichnung für höchste Käsequalität erhält, wer bei der Käsetaxation im Jahresdurchschnitt mindestens 18.8 Punkte von maximal 20 Punkten erreicht. In Siders konnten 14 Käsereien und 26 Alpkäsereien die begehrten Qualitätsauszeichnungen entgegennehmen.**

Am 29. Januar 2020 konnten Thomas Egger, Präsident und Urs Guntern, Direktor der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP im Stadthaus von Siders 14 Käsereien und 26 Alpkäsereien für hervorragende Käsequalität mit einem Gold-, Silber- oder Bronzestern auszeichnen. Die Diplome wurden von Francis Guigoz, Präsident Taxationskommission und Jean-Paul Probst, Chefexperte der Taxationskommission übergeben. Die grosse Anzahl an Auszeichnungen ist ein Beweis, dass die Käsequalität bei den AOP-zertifizierten Käsereien in den letzten Jahren einen sehr hohen Stand erreicht hat.

Qualität steht bei der Sortenorganisation „Raclette du Valais AOP“ an erster Stelle. Die Qualität und motivierte Teams bei den Käsereien und Alpkäsereien sollen langfristig den Erfolg der Walliser Käsespezialität sichern. Um den anspruchsvollen Konsumentinnen und Konsumenten die Werte der Walliser Käsespezialität, wie Tradition, Natürlichkeit, Regionalität und Qualität näher zu bringen und den Produzenten eine gute Wertschöpfung zu gewährleisten, setzt die Sortenorganisation auf beste Walliser Rohmilch, eine zertifizierte Produktion und strenge Qualitätsregeln. Sämtliche Schritte von der Milchproduktion, der Käseherstellung bis zur Reifung der Käse werden überprüft, damit die strengen Qualitätsanforderungen eingehalten werden und nur erstklassiger Walliser Raclettekäse auf den Markt kommt.

Im Jahre 2018 hat die Sortenorganisation einen Leitfadens der guten Herstellungspraxis für die Käsereien und Alpkäsereien ausgearbeitet und in Kraft gesetzt. Ziel dieses Leitfadens ist es, die Echtheit des Raclette du Valais AOP und das fachliche Wissen der Verantwortungsträger zu erhalten. Es sind die eigentlichen Qualitäten des Produkts, die dessen Authentizität darstellen, welche dem Konsumenten vermittelt werden sollen. Der Leitfaden setzt sich für ein ethisches und qualitatives Vorgehen bei der Herstellung und Reifung von Raclette du Valais AOP ein. Zusätzlich konnten zahlreiche Käsereien in den Jahren 2018 und 2019 gemäss dem Qualitätsmanagement Fromarte zertifiziert werden. Dieses Konzept beinhaltet alle Qualitätsanforderungen der Lebensmittelproduktion. Mit dieser Branchenlösung ist ein Betrieb in der Lage, die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an die gewerbliche Milchverarbeitung zu erfüllen.

Eine Kommission, zusammengesetzt aus Käseexperten, prüft monatlich die Qualität der Käse nachfolgenden Kriterien: Äusseres, Lochung, Teig, Geschmack und Aroma. Nur Käse, welcher bei der Prüfung 18 von maximal 20 Punkten erhält, wird in die Qualitätsstufe 1A eingeteilt und darf mit der geschützten Herkunftsbezeichnung «Raclette du Valais AOP» vermarktet werden.

Käsereien und Alpkäsereien, welche während des Jahres oder der Alpsaison durchschnittlich 18.8 Punkte und mehr erzielen, werden von der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP mit einem Bronzestern (18.8 – 18.99 Punkte), Silberstern (19.00 – 19.19 Punkte) und einem Goldstern (ab 19.20 Punkte) ausgezeichnet.

Die Sortenorganisation gratuliert den ausgezeichneten Käsereien für die bemerkenswerte Produktion und Reifung der schmackhaften und würzigen Walliser Raclettekäsen.

Siders, 29. Januar 2020

**Auskünfte:**

- Thomas Egger, Präsident SOR (079 / 429 12 55)
- Urs Guntern, Direktor SOR (079 / 418 78 72)

Käsereien	Herkunfts- bezeichnung	Président	Affineur	Goldstern Punkte	Silberstern Punkte	Bronzestern Punkte
Visperterminen	HEIDA	Patrick Heinzmann	Crema, Sierre	19.48		
Verbier	BAGNES 1	Martin Michellod	Crema, Sierre	19.27		
Haudères	HAUDERES	Michel Gaspoz	Crema, Sierre	19.26		
Randogne	RANDOGNE	Samuel Berclaz		19.22		
Grensiols	GOMSER 55	Ernst Zumthurn	Crema, Sierre		19.19	
Bruson-Champsec	BAGNES 25	Adrien Fellay	Crema, Sierre		19.18	
Liddes	BAGNES 4	Francis Guigoz	Crema, Sierre		19.18	
Lourtier	BAGNES 30	Dany Luisier	Crema, Sierre		19.14	
Vissoie	ANNIVIERS	Christian Salamin			19.13	
Bio-Bergkäserei Goms	BIO GOMSER 11	Roland Müller	Crema, Sierre		19.05	
Simplon-Dorf	SIMPLON	Roman Arnold	Crema, Sierre		19.04	
Etiez	BAGNES 98	Alain Frossard	Crema, Sierre		19.01	
Isérables	ISERABLES	Olivier Vouillamoz			19.00	
Savièse	SAVIESE	Eric Debons				18.95

Alpkäserei	Herkunfts-	Président / Exploitant	Affineur	Goldstern	Silberstern	Bronzestern
Fromagerie d'alpage	bezeichnung	Präsident / Bewirtschafter		Punkte	Punkte	Punkte
La-Pâle	LA-PALE	Serge Mariétan		19.85		
Champsot 3	CHAMPSOT 3	Joseph-Marie Dubosson		19.50		
Chaux	CHAUX	Marie-Gabrielle et Daniel Luisier		19.50		
Corbyre	CORBYRE	Stéphane Robyr		19.50		
Fluhalpe	FLUH	Josef Mounir		19.50		
La Peule	PEULE	Nicolas Coppey		19.50		
Loveignoz	LOVEIGNOZ	Lise Es-Borrat		19.50		
Marais	MARAIS	Alexander Kurmann		19.50		
Jeur-Loz	Jeur-Loz	Jean-Luc et Martin Müller	Crema, Sierre	19.47		
Coeur	COEUR	Philippe Marquis		19.36		
Lettaz	LETTAZ	Jean-Marie Moulin		19.34		
Tanay	TANAY	Edgar Julmy	Crema, Sierre	19.30		
Berroix	ILLIEZ 6	Clément Séraphin	Crema, Sierre	19.29		
Emaney	EMANEY	Jean-Marc Gabioud		19.28		
Champoussin	CHAMPOUSSIN	Blaise Perrin	Crema, Sierre		19.12	
Balavaux	BALAVAUX	Paul Favre			19.00	
Binneralp	BINNERALP	Max Gurten			19.00	
Chassoure	CHASSOURE	Jean-Marc et Marc-Andre Rochat			19.00	
Eison	EISON	Bertrand Roux			19.00	
Larschy	LARSCHY	Thomas Elmiger			19.00	
Malève	MALEVE	Jean-Luc Revaz			19.00	
Merdechon	MERDECHON	Jean-Roger Mudry			19.00	
Moosalpe	MOOSALP	Mario Juon			19.00	
Tovassière	TOVASSIERES	Emanuel Rey-Mermet			19.00	
Tsalan d'Arbaz	TSALAN	Rose-Marie Sarrasin			19.00	
Colombire	COLOMBIRE	Samuel Berclaz				18.89