

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. 13 Käsereien und 27 Alpkäsereien konnten begehrten Qualitätsauszeichnungen entgegennehmen.

Aufgrund der aktuellen Situation kann die Sortenorganisation dieses Jahr die Qualitätsauszeichnung nicht physisch und in einem feierlichen Rahmen vornehmen. Dies ist sehr schade, da der Anlass von den Käsereien und Alpkäsereien immer sehr geschätzt wurde und gleichzeitig auch eine Anerkennung ihrer Bemühungen, ein Qualitätsprodukt auf den Markt zu bringen, war.

Für 2020 werden 13 Käsereien und 27 Alpkäsereien für hervorragende Käsequalität mit einem Gold-, Silber- oder Bronzestern ausgezeichnet. 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.

Die Sortenorganisation stellt den Käsereien und Alpkäsereien einen Leitfadens der guten Herstellungspraxis zur Verfügung. 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 sind zahlreiche Käsereien gemäss dem anerkannten Qualitätsmanagement Fromarte zertifiziert. 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. Den Alpkäsereien empfiehlt die Sortenorganisation die gesamtschweizerisch anerkannte Branchenlösung «Leitlinie für gute Verfahrenspraxis» anzuwenden. Dieses Qualitätsmanagementsystem wird dieses Jahr in einer überarbeiteten Version vom Schweizerischen

alpwirtschaftlichen Verein (SAV) herausgegeben und wird neu auch elektronisch zur Verfügung stehen.

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 Käse.

Siders, 8. Februar 2021

Auskünfte:

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

Beilage: ausgezeichnete Käsereien und Alpkäsereien

Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität 2020

Käsereien	Herkunfts- bezeichnung	Goldstern Punkte	Silberstern Punkte	Bronzestern Punkte
Visperterminen	HEIDA	19.50		
Grensiols	GOMSER 55		19.11	
Verbier	BAGNES 1		19.07	
Ayent	AYENT		19.03	
Etiez	BAGNES 98		19.00	
Isérables	ISERABLES		19.00	
Orsières	ORSIERES		19.00	
Champsec	BAGNES 25			18.93
Haudères	HAUDERES			18.93
Lourtier	BAGNES 30			18.93
Vissoie	ANNIVIERS			18.91
Simplon-Dorf	SIMPLON			18.88
Bio Bergkäserei Goms	BIO GOMSER 11			18.82

Conthey, 08.02.2021

Conthey, 09.02.2021

Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität 2020 - Alpkäsereien

Alpkäserei	Herkunfts- bezeichnung	Goldstern Punkte	Silberstern Punkte	Bronzestern Punkte
Coeur	COEUR	19.50		
Corbyre	CORBYRE	19.50		
Emaney	EMANEY	19.50		
Fluhalpe	FLUHALPE	19.50		
La Peule	PEULE	19.50		
Le Lein	LEIN	19.50		
Loveignoz	LOVEIGNOZ	19.50		
Pointet	POINTET	19.50		
Serin	SERIN	19.50		
La Pâle	LA-PALE	19.34		
Eison	EISON	19.30		
Merdechon	MERDECHON	19.29		
Champsot 3	CHAMPSOT	19.28		
Chaux	CHAUX	19.23		
Tanay	TANAY		19.15	
Berroix	DENTS DU MIDI 36		19.10	
Tovassières	DENTS DU MIDI 17		19.02	
Au d'Arbignon	ARBIGNON		19.00	
Moiry	MOIRY		19.00	
Marais	MARAIS		19.00	
Chaupalin	LES CROSETS		19.00	
Tsalan d'Arbaz	TSALAN		19.00	
Err de Lens	ERR DE LENS		19.00	
Binneralp	BINNERALP		19.00	
Balavaux	BALAVAUX			18.99
Tronc	TRONC			18.91
Moosalpe	MOOSALPE			18.80

Conthey, 8.01.2021