

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. 2022 war qualitativ ein hervorragendes Jahr. 19 Käsereien und 37 Alpkäsereien können dieses Jahr die begehrten Qualitätsauszeichnungen entgegennehmen. Die Alpe Loveignoz erhielt bei zwei Taxationen das Punktemaximum. Die Käserei Simplon-Dorf und die Fluhalpe erreichten jeweils bei einer Käsetaxation 20 Punkte.

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.

2022 darf die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP 19 Käsereien und 37 Alpkäsereien für hervorragende Käsequalität mit einem Gold-, Silber- oder Bronzestern auszeichnen. 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. Besonders hervorgehoben, haben sich die Alpkäsereien Loveignoz und Fluhalpe, sowie die Käserei Simplon-Dorf. Die Taxationskommission hat den Käse der Alpe Loveignoz zweimal mit dem Punktemaximum und die Fluhalpe, sowie die Käserei Simplon-Dorf bei je einer Taxation mit 20 Punkten bewertet.

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 gratuliert den ausgezeichneten Käsereien für die bemerkenswerte Produktion und Reifung der schmackhaften und würzigen Raclette du Valais AOP.

Auskünfte:

- Urs Guntern, Direktor SOR (079 / 418 78 72)

Beilage: ausgezeichnete Käsereien und Alpkäsereien

Raclette du Valais AOP

Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP zeichnet jährlich Käsereien 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. Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP gratuliert den ausgezeichneten Käsereien für die bemerkenswerte Produktion und Reifung der schmackhaften und würzigen Raclette du Valais AOP.

KÄSEREIEN	HERKUNFTS- BEZEICHNUNG	GOLDSTERN PUNKTE	SILBERSTERN PUNKTE	BRONZESTERN PUNKTE
Visperterminen	HEIDA	19.29		
Ferme de Lisats	DENTS DU MIDI 1	19.23		
Verbier	BAGNES 1	19.21		
Lourtier	BAGNES 30	19.20		
Simplon-Dorf	SIMPLON		19.17	
Champsec	BAGNES 25		19.14	
Walker Bergkäserei	GOMSER 1		19.14	
Etièz	BAGNES 98		19.11	
Arbaz - La Fermette	ARBAZ		19.07	
Anniviers	ANNIVIERS		19.04	
Orsières	ORSIERES		19.00	
Liddes	BAGNES 4		19.08	
Haudères	HAUDERES			18.99
Ayent	AYENT			18.98
Reckingen	GOMSER 32			18.88
Nendaz	NENDAZ			18.87
Isérables	ISERABLES			18.86
Héremence	DIXENCE			18.82
Augstbordkäserei	WALLIS 65			18.81

Raclette du Valais AOP

Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP zeichnet jährlich Alpkäsereien aus, welche Käse mit besonderer Qualität hergestellt haben. Eine Auszeichnung für höchste Käsequalität erhält, wer bei der Käsetaxation im Durchschnitt mindestens 18.8

Punkte von maximal 20 Punkten erreicht. Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP gratuliert den ausgezeichneten Alpkäsereien für die bemerkenswerte Produktion und Reifung der schmackhaften und würzigen Walliser Käse.

ALPKÄSEREIEN	HERKUNFTS-BEZEICHNUNG	GOLDSTERN PUNKTE	SILBERSTERN PUNKTE	BRONZESTERN PUNKTE
Loveignoz	LOVEIGNOZ	20.00		
Fluhalpe	FLUHALP	19.73		
Bavon	BAVON	19.50		
Binneralp	BINNERALP	19.50		
Champsot	CHAMPSOT	19.50		
Chaux	CHAUX	19.50		
Corbyre	CORBYRE	19.50		
Pâle	LA-PALE	19.50		
Pointet	POINTET	19.50		
Emaney	EMANEY	19.34		
Champoussin	CHAMPOUSSIN	19.32		
Tanay	TANAY	19.31		
Le Lein	LE LEIN	19.26		
Peule	PEULE	19.25		
Thyon	THYON	19.24		
Malève	MALEVE	19.21		
Bochasses	DENTS DU MIDI 10		19.18	
Rouax	ROUAX		19.18	
Berroix	DENTS DU MIDI 36		19.14	
Err de Lens	ERR DE LENS		19.10	
Randonnaz - Sorniot	RANDONNAZ / SORNIOT		19.06	
Tovassière	DENTS DU MIDI 17		19.06	
Merdechon	MERDECHON		19.02	
Coeur	COEUR		19.00	
Eison	EISON		19.00	
Lapisa	DENTS DU MIDI 31		19.00	
Larschy	LARSCHY		19.00	
Lettaz	LETTAZ		19.00	
Moiry	MOIRY		19.00	
Moosalpe	MOOSALPE		19.00	
Orzival	ORZIVAL		19.00	
Pépinet	PEPINET		19.00	
Serin	SERIN		19.00	
Le Pont	DENTS DU MIDI 30			18.94
Combyre	COMBYRE			18.88
Mondraleche	MONDRALECHE			18.84
Jeur-Loz	JEUR-LOZ			18.82