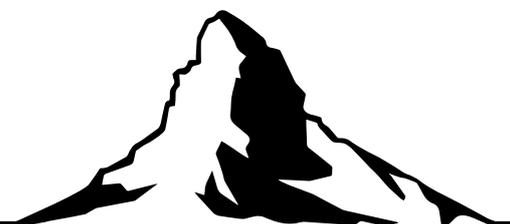


NEWSLETTER

N° 6 | August 2023



LIEBE MITGLIEDER

«Wer stehen bleibt geht rückwärts». Dieses Zitat betrifft nicht nur viele Lebensbereiche, sondern auch unsere Sortenorganisation. Das Umfeld und die Herausforderungen verändern sich laufend. Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP muss sich laufend an diese Herausforderungen anpassen und tut dies auch erfolgreich. Der vorliegende Newsletter zeigt dies einmal mehr sehr eindrücklich:

- Die neuen sortenspezifischen Kulturen stehen nach eingehenden Tests kurz vor der Einführung.
- Die Branchenleitlinie des Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Vereins wurde über mehrere Jahre und in intensiven Diskussionen mit der Branche und den Bundesämtern überarbeitet und steht nun für die Praxis zur Verfügung.
- Und die BO Milch hat beschlossen, dass ab 2024 die gesamte Schweizer Milch die Kriterien des «Grünen Teppichs» erfüllen muss. Das betrifft auch unsere Sortenorganisation. Die BO Milch hat versucht, mit Ausnahmeregeln den unterschiedlichen Standortvoraussetzungen Rechnung zu tragen. Wer aber von diesen Ausnahmeregeln profitieren will, muss aktiv werden. Wir haben an der Delegiertenversammlung vom 25. Mai 2023 darüber informiert.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP ist bestens aufgestellt, die nötigen Veränderungsprozess zu meistern. In der Sortenorganisation arbeiten alle Akteure zusammen und ziehen am selben Strick und in die selbe Richtung. Die Diskussionen im Vorstand verlaufen konstruktiv und lösungsorientiert. Und mit Fabienne Schnyder-Fournier konnten wir unsere Geschäftsstelle personell verstärken. Dank diesen Bemühungen kann die Wertschöpfung im Kanton auch in Zukunft weiter gesteigert und den Konsumentinnen und Konsumenten ein unverwechselbares kulinarisches Erlebnis geboten werden.

Thomas Egger,
alt Nationalrat,
Präsident Sortenorganisation
Raclette du Valais AOP



INHALTSVERZEICHNIS

Im vorliegenden Newsletter informieren wir Sie gerne über die Beschlüsse der Delegiertenversammlung vom 25. Mai 2023 und weitere aktuelle Themen. Informationen zu all diesen Themen finden Sie unter folgenden Punkten:

1. **Beschlüsse der Delegiertenversammlung vom 25. Mai 2023**
2. **Fabienne Schnyder-Fournier – Direktions- und Marketingassistentin**
3. **Qualitätsprämien 2023 – 2026**
4. **Branchenstandard nachhaltige Schweizer Milch «Grüner Teppich»**
5. **Rückblick Swiss Cheese Awards 2022 in Bagnes**
6. **Marketingaktivitäten**
7. **Marktsituation**
8. **Sortenspezifische Kulturen für Raclette du Valais AOP**
9. **Branchenleitlinie SAV für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben**

1. BESCHLÜSSE DER DELEGIERTENVERSAMMLUNG VOM 25.05.2023

Die ordentliche Delegiertenversammlung 2023 der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP (SOR) fand am 25. Mai 2023 in Brämis statt. Nachstehend informieren wir Sie über die Beschlüsse, welche an der Delegiertenversammlung gefällt wurden:

Ordentliche Geschäfte

Die ordentlichen Geschäfte wie Genehmigung des Geschäftsberichtes, der Jahresrechnung der Bilanz 2022, die Entlastung der Organe und das Budget 2023 wurden alle einstimmig gutgeheissen;

Werbeabgaben

Die nachfolgenden Werbeabgaben bleiben gegenüber 2022 unverändert:

- Kantonale Werbeabgaben Käse:
7.75 Rp./kg (netto) für die Produktion 15 Rp./kg für den Handel
- Kaseinmarke für Raclette du Valais AOP:
80 Rp./Marke
- Werbebeitrag für Raclette du Valais AOP:
15 Rp./kg Käse

Richtpreise für den Direktverkauf von Raclette du Valais AOP

- Käserei: CHF 20.–/kg
- Alpkäserei: CHF 21.–/kg

Anpassung des Pflichtenheftes Raclette du Valais AOP

Folgende Anpassungen wurden beim Pflichtenheft beschlossen:

- Integration der Bezeichnung «VETROZ» der regionalen Bezeichnungen bei Art. 1, Abs. 3.
- Klarere Formulierung betreffend der sortenspezifischen Käsekulturen in Art. 10, Abs. 2.

An der Delegiertenversammlung wurde ausführlich über den von der nationalen Branchenorganisation BO-Milch festgelegten Branchenstandard «Nachhaltige Schweizer Milch» informiert (siehe nachstehende Information beim Thema 4).

2. FABIENNE SCHNYDER-FOURNIER – DIREKTIONS- UND MARKETINGASSISTENTIN

Zum ersten Mal in der Geschichte der Sortenorganisation wird die Geschäftsstelle durch eine zweite Person ergänzt! Fabienne Schnyder-Fournier ist seit Anfang Januar 2023 als Direktions- und Marketingassistentin bei der SOR tätig. Sie agiert als rechte Hand der Direktion und bringt ihr Marketing-Know-how ein. Nach

ihrem Studium in Marketing, Kommunikation und Public Relations in Lausanne, arbeitete Fabienne mehrere Jahre in der Schweiz und im Ausland für die Marketing- und Kommunikationsabteilung verschiedener Unternehmen. Sie freut sich darauf, dieses schöne Abenteuer mit der SOR fortzusetzen.



v.l.n.r. Urs Guntern, Direktor, Fabienne Schnyder-Fournier, Direktions- und Marketingassistentin, Thomas Egger, Präsident
(Foto : Carolin Vogel/BauernZeitung)

3. QUALITÄTSPRÄMIEN 2023 – 2026

Die Ergebnisse der Qualitätsbewertung waren im Jahr 2022 gut: 99,5% der taxierten Käse wurden als erstklassig eingestuft. Aufgrund der Taxierungsergebnisse zahlte der Kanton CHF 100'000.- und die Branchenorganisation CHF 119'000.- an Qualitätsprämien den Käsereien und den Alpkäsereien.

Die SOR konnte mit dem kantonalen Departement für Volkswirtschaft und Bildung eine Vereinbarung

für die Ausrichtung der Qualitätsprämien für die Jahre 2023 bis 2026 unterzeichnen. Gemäss dieser Vereinbarung haben sich der Kanton und die SOR verpflichtet pro Jahr je einen maximalen Betrag von Fr. 100'000.- an Qualitätsprämien den AOP-zertifizierten Käsereien und Alpkäsereien auszuzahlen. Die Herstellung und Vermarktung von qualitativ hochstehendem Walliser Raclettekäse wird somit in den nächsten Jahren vom Kanton und der SOR gemeinsam finanziell unterstützt.

4. BRANCHENSTANDARD NACHHALTIGE SCHWEIZER MILCH «GRÜNER TEPPICH»

Nach einem Beschluss der DV der BO Milch vom 22. Februar 2023, mit einer Selbstverpflichtung der gesamten Milchbranche, muss die gesamte Schweizer Milch ab dem 1. Januar 2024 «Grüne Teppich» kompatibel sein.

Von den 10 Grundanforderungen und 2 Zusatzerforderungen des Branchenstandards für nachhaltige Schweizer Milch «Grüner Teppich», die erfüllt werden müssen, ist die 2. Grundanforderung für das Wallis die komplizierteste. Sie besteht darin, ein tierfreundliches Haltungssystem (BTS- oder RAUS-Programm oder Weidehaltung) umsetzen zu können. Aus diesem Grund werden denjenigen, die die Grundkriterien nicht erfüllen können, drei Ausgleichskriterien angeboten, darunter das Gesundheitsprogramm von der Rindergesundheit Schweiz, welches an der Versammlung von Frau Judith Peter-Egli, Tierärztin, CEO Rindergesundheitsdienst (RGD), vorgestellt wurde.

Die Anmeldung für den «Grünen Teppich» erfolgt über die Datenbank Milch (dbmilch.ch), diejenige betreffend dem Gesundheitsprogramm beim Rindergesundheit Schweiz (rgs-ntgs.ch).

Die Konsequenzen bei Nichteinhaltung dieser Verpflichtung können vielfältig sein, wie z.B. die mögliche Unmöglichkeit der Lieferung von Milch, Rahm und Molke, eine mögliche Reaktion des Einzelhandels auf ihre Verpflichtung gegenüber der Branche und ein möglicher Imageschaden für die Käsespezialität.

Wir laden Sie daher alle dazu ein, so schnell wie möglich die notwendigen Schritte zu unternehmen, um mit den Anforderungen von «Grüne Teppich» kompatibel zu werden.

Zusätzliche Informationen können Sie auf der Webseite der BO-Milch (ip-lait.ch) entnehmen.

5. RÜCKBLICK SWISS CHEESE AWARDS 2022 IN BAGNES

SOR war Partner und Mitorganisator des Swiss Cheese Awards im September 2022 in Val de Bagnes. Dieser Anlass war eine wichtige und gute Werbeplattform für Raclette du Valais AOP. Am Event nahmen 50 internationale Journalisten teil. Die Medienpräsenz war sehr gross. In der Schweiz wurden über 265 Artikel in den Medien über diesen Event publiziert. 5 Videos, welche auf den Anlass hingewiesen haben, auf den sozialen Medien erreichten 2.7 Millionen Views. Der Sender RTS hat in der Tageschau über den Wettbewerb berichtet und das Radio RTS 1 publiziert eine Woche vor dem Anlass über die Mittageszeit täglich während einer Stunde eine Unterhaltungssendung, welche

ausschliesslich dem Swiss Cheese Awards und Raclette du Valais AOP gewidmet war. Gemäss Switzerland Cheese Marketing beziffert sich der Medienäquivalent auf ca. CHF 1'000'000.-.



Die Käserei «Les Haudères» hat den Award in der Kategorie Raclette du Valais AOP gewonnen.

6. MARKETINGAKTIVITÄTEN

Neben ihrer jährlichen Kommunikationskampagne und den oben erwähnten Swiss Cheese Awards folgt hier eine Zusammenfassung der Aktivitäten im Jahr 2022 :

- Präsenz bei 36 kantonalen und nationalen Veranstaltungen.
- Von Mai bis November widmete das Schweizerische Alpine Museum in Bern einen Teil seiner Ausstellung dem Raclette du Valais AOP.
- Durchführung von 110 Degustationstagen im Detailhandel.
- In Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing AG war Raclette du Valais AOP an allen wichtigen Messen in der Schweiz und an der SIAL in Paris präsent.
- Promotion von Schweizer Käse im Ausland über Switzerland Cheese Marketing AG. Beim Export konzentriert sich Raclette du Valais AOP hauptsächlich auf die für unser Produkt wichtigsten Märkte, nämlich Deutschland, die Beneluxländer und Frankreich.
- Erstellung eines Videos, das die Kunst des Raclettetreichens auf Französisch, Deutsch und im Unterwalliser Dialekt (Patois) erklärt in Zusammenarbeit mit Eddy Baillifard.
- Überarbeitung der Etiketten mehrerer Käsereien, um ein einheitliches Erscheinungsbild bei verschiedenem Raclette du Valais AOP zu schaffen.
- Organisation von rund 100 Degustationstagen im Detailhandel.
- Fortsetzung der Zusammenarbeit mit SCM bei der Teilnahme an den grössten Messen in der Schweiz, der SIAL-Messe in Paris und der Spezialitätenmesse Vakbeurs in den Niederlanden.
- Fortsetzung der Verkaufsförderung im Ausland über SCM.
- Durchführung einer Marktstudie über Raclette du Valais AOP und Vorbereitung der Kommunikationskampagne für Herbst/Winter 2023 auf der Grundlage der Ergebnisse der Studie.
- Zusammenarbeit mit VWP bei der Kampagne «lisci Stars» und bei zukünftigen Projekten für 2024.
- Konzeption von zukünftigen neuen Produkten Raclette du Valais AOP für den Online-Shop.

Für dieses Jahr 2023 wurden bereits mehrere Massnahmen umgesetzt und weitere Massnahmen sind geplant, darunter insbesondere:

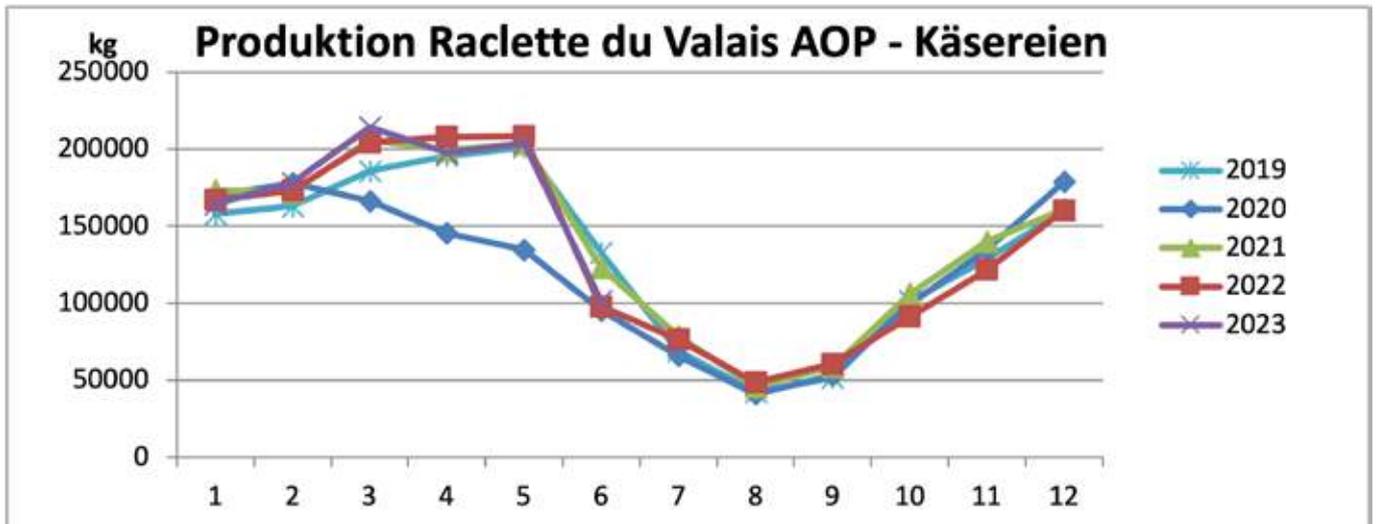
- Präsenz auf über 30 Veranstaltungen hauptsächlich in der Schweiz, aber auch im Ausland.
- Intensivierung der Präsenz in sozialen Netzwerken (Facebook, Instagram, LinkedIn).



Video «Die Kunst des Raclettetreichens»

7. MARKTLAGE

Von Januar – Juni 2023 wurden 1'059 Tonnen Raclette du Valais AOP hergestellt. Die Produktion ist gegenüber der Vorjahresperiode stabil geblieben.



8. SORTENSPEZIFISCHE KULTUREN FÜR RACLETTE DU VALAIS AOP

Im Zusammenhang mit dem Schutz der Ursprungsbezeichnungen von Landwirtschaftsprodukten hat das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) die Käsesortenorganisationen mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung aufgefordert, sortenspezifische Käsekulturen zu entwickeln.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP hat in Zusammenarbeit mit der Eidg. Forschungsanstalt Agroscope im Jahr 2013 das Projekt zur Entwicklung von sortenspezifischen Kulturen für Walliser Raclette gestartet. Das Projekt wird von Fachleuten der SOR begleitet.

An Informationsversammlungen im November und im Dezember 2022 wurden die Käsereien

über den aktuellen Stand des Projekts und die weiteren Schritte informiert. In den letzten Jahren wurden in Pilotversuchen bei Agroscope und in Praxisversuchen in mehreren Käsereien und Alpkäsereien verschiedene Kulturen getestet. **Im Frühjahr 2023 wurde ein grosser Praxistest mit den neuen Kulturen RDV 200 und RDV 300 in allen Käsereien durchgeführt. Die Resultate der Käsetaxation waren gut. Wenn nun auch noch die Tests des geschmolzenen Käses zufriedenstellend ausfallen, werden die Kulturen RDV 200 und RDV 200 ab Herbst 2023 in den Käsereien eingeführt. Bei den Alpkäsereien ist geplant die Kulturen in lyophilisierter Form 2025 einzusetzen.** Dies ist abhängig vom Neubau der Kulturenproduktion der Liebefelder Kulturen AG in Posieux.

9. BRANCHENLEITLINIE SAV FÜR DIE GUTE VERFAHRENSPRAXIS BEI DER MILCHGEWINNUNG UND -VERARBEITUNG IN SÖMMERUNGSBETRIEBEN

Lebensmittel, die in den Verkehr gebracht werden, müssen gesundheitlich unbedenklich sein, und sie dürfen Konsumentinnen und Konsumenten nicht Eigenschaften vortäuschen, die sie nicht haben. Die Qualitätssicherung bedeutet, dass die Alpkäserei nach anerkannten und dokumentierten Verfahren arbeitet, dass die Einhaltung dieser Verfahren dokumentiert wird und dass diese Verfahren dort, wo es für die Sicherheit und die Qualität des Produkts entscheidend ist, überwacht werden, um korrigierend eingreifen zu können.

Der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verband (SAV) hat die erste Auflage der «Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung

und -verarbeitung in Sömmerungsbetrieben» überarbeitet. Die zweite Auflage der Branchenleitlinie wurde vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) im Frühjahr 2023 genehmigt und gilt ab sofort.

Die SOR ist als Lizenznehmerin für den Vertrieb der Branchenleitlinie SAV im Kanton Wallis zuständig. Die Unterlage kann bei der SOR per Mail oder telefonisch bestellt werden.

August 2023

Impressum

Herausgeber: SO Raclette du Valais AOP
Avenue de la Gare 2
1964 Conthey
Telefon 027 345 40 90
Info@raclette-du-valais.ch