GESCHÄFTSBERICHT
2022

RACLETTE DU VALAIS AOP

L'ORIGINAL.

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG 4

2. MILCH- UND KÄSEMARKT IN DER SCHWEIZ 5

2.1 Landwirtschaftsjahr 2022 5

2.2 Milchproduktion 5

2.3 Käseproduktion 5

2.3 Weniger Käse exportiert 5

2.4 Strukturwandel geht weiter 5

3. PRODUKTION VON WALLISER ROHMILCHKÄSE – WALLISER RACLETTE AOP 6

3.1 Trockener, heisser Sommer wirkt sich negativ auf die Produktion aus 6

3.2 Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität 7

4. SORTENORGANISATION «RACLETTE DU VALAIS AOP» 8

4.1 Delegiertenversammlung vom 10. März 2022 8

4.2 Verbesserung der Wertschöpfung 8

4.3 Vorstand 8

4.4 Marketingkommission 8

4.5 Taxationskommission 8

4.6 Rekurskommission 9

4.7 Kommission Mengenmanagement 9

4.8 Sortenspezifische Kulturen für Raclette du Valais AOP 9

4.9 Nicht-Konformitäten / Missbräuche betreffend Raclette du Valais AOP 9

5. ZERTIFIZIERUNG AOP 10

6. MARKETING 11

6.1. Strategie 11

6.2 Aktivitäten 2022 12

6.2.1 Publikumsmessen 12

6.2.2 Events 12

6.2.3 Degustationen 13

6.2.4 Kommunikation 13

6.2.5 Exportförderung 13

7. ERFOLGREICHE TEILNAHME AN KÄSEWETTBEWERBEN 14

8. DIGITALISIERUNGSPROJEKT 15

9. AUSBLICK 2023 16

10. ORGANISATION 17

10.1 Vorstand 17

10.2 Geschäftsstelle 17

10.3 Revisionsstelle 17

10.4 Kommissionen 17

10.5 Zertifizierungsstelle 17

11. MITGLIEDER UND DELEGIERTE 18

12. AOP-ZERTIFIZIERTE BETRIEBE 20

13. MITGLIEDSCHAFTEN 22

14. DANK 22

1. EINLEITUNG

Im Jahr 2009 wurde die Sortenorganisation «Raclette du Valais AOP» gegründet. Eine Sortenorganisation ist weit mehr, als nur ein Marketinginstrument. Sie bündelt die Kräfte entlang der gesamten Wertschöpfungskette von den Landwirten über die Käsereien bis hin zu den Affineuren. Mit dem gemeinsamen Marketingbudget kann eine ungleich grössere Wirkung erzielt werden, als wenn jede einzelne Käserei nur für sich Werbung machen würde. Gemeinsam arbeiten alle auf das Ziel hin, die Qualität der Produkte hoch zu halten und kontinuierlich zu steigern. Dabei darf jeder Raclette-Käse durchaus einen für seinen Herkunftsort typischen Geschmack entfalten. Vielfalt in der Einheit.

Das Beispiel «Raclette du Valais AOP» zeigt, wie es dank der Zusammenarbeit aller Akteure gelingen kann, die Wertschöpfung zu steigern und erfolgreich ein Produkt als Imageträger für den ganzen Kanton zu positionieren. Die Förderung von Wertschöpfungsketten ist deshalb auch zu Recht ein zentraler Ansatz der Regionalentwicklung und wird vom Bund aktiv unterstützt. Die Digitalisierung ist dabei übrigens ein wichtiges Hilfsmittel, da sie die Zusammenarbeit erleichtert und hilft, die Kosten zu senken.

Von der Pflicht zur Kür. Die Zusammenarbeit entlang einer Wertschöpfungskette müsste eigentlich schon fast die Pflicht sein. Die Kür ist es, mehrere Wertschöpfungsketten miteinander zu verknüpfen. So sollten heute Landwirtschaft, Gewerbe und Tourismus intensiv zusammenarbeiten und nicht nur den Absatz landwirtschaftlicher Produkte, sondern beispielsweise auch gleichzeitig den Agrotourismus fördern. Die Zusammenarbeit muss in einem partnerschaftlichen Ansatz unter den Wirtschaftsakteuren stattfinden, ohne Gebote und Verbote. Und wenn alle Partner das Konkurrenzdenken hinter sich lassen und sich zusammenschliessen, profitieren am Schluss alle - es entsteht Mehrwert für alle Beteiligten und eine ganze Region.

Lötschental

2. MILCH- & KÄSEMARKT IN DER SCHWEIZ

2.1 Landwirtschaftsjahr 2022

Die Schweiz blickt auf ein äusserst warmes Jahr zurück: Sie verzeichnete den viertmildesten und einen äusserst niederschlagsarmen Frühling, sowie den zweitwärmsten Sommer seit Messbeginn 1864. Der Sommer brachte ausgeprägte Hitzeperioden und zur Hitze gesellte sich über längere Zeit ein massiver Regenmangel. Das forderte die Landwirtschaft heraus. Und obwohl die Niederschläge schliesslich kamen, wartete auch der Herbst mit überdurchschnittlichen Werten auf.

Die Milchmenge verzeichnet eine leicht sinkende Tendenz und auch die Käseproduktion hat nach einer gesteigerten Produktion im Jahr 2021, wieder etwas abgenommen. Für die Alpen war das Jahr 2022 besonders herausfordernd: Wasser- und Personalmangel sowie die Wolfsituation belasteten viele Alpbetriebe stark.

Im Obst- und Gemüsebau ist ein trockenes Jahr leichter zu bewältigen, als ein sehr nasses, da in den meisten Fällen bewässert werden kann. In diesen Sektoren konnten 2022 gute Erträge erzielt werden.

Der Ukraine-Krieg führte zu einer massiven Teuerung bei den Vorleistungen. Der leichte Anstieg der Produzentenpreise konnte dies nicht vollständig kompensieren. Mit dem Ende der Corona-Krise hat sich das Einkaufsverhalten der Konsumenten verändert. Es wird erwartet, dass die tierische Produktion und auch der Selbstversorgungsgrad vermehrt unter Druck kommen werden.

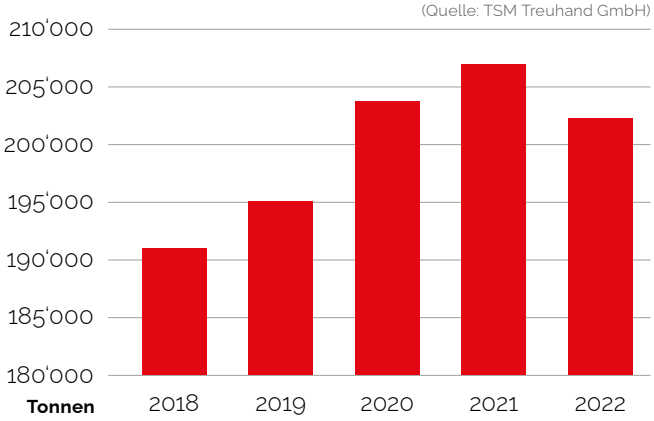
2.2 Milchproduktion

2022 wurden in der Schweiz 3.35 Millionen Tonnen Milch produziert. Gegenüber dem Vorjahr ging die Produktion um 50'000 Tonnen zurück.

2.3 Käseproduktion

Im Jahr 2022 wurden in der Schweiz 201'937 Tonnen Käse hergestellt. Gegenüber 2021 nahm die Produktion aller Käsesorten um 5'218 Tonnen (-2.5 %) ab. Die Reduktion der Käseproduktion hängt auch mit dem Rückgang der Exporte zusammen. Das Zugpferd der Schweizer Käseproduktion ist weiterhin Gruyère AOP, doch auch dessen Produktion ist gesunken

(Quelle: TSM Treuhand GmbH)



2.4 Weniger Käse exportiert

Nach den Rekordwerten des COVID-Ausnahmejahres 2021 nahmen die Exporte im Jahr 2022 ab. Sie liegen aber weiterhin im Bereich der sehr guten Exportwerte von 2020 (-0.2%) und klar über den Werten von 2019 (+1.4%). Die Abnahme gegenüber dem Rekordjahr 2021 betrug 2022 mengenmässig -6.7% und wertmässig -3.0%. Insgesamt wurden 76'952 Tonnen Schweizer Käse im Wert von CHF 734.3 Mio. exportiert. Die Importe von Käse zwischen 2021 und 2022 nahmen ebenfalls um -3.6% auf insgesamt 73'077 Tonnen ab. Die Handelsbilanz schloss 2022 erneut positiv ab, und zwar sowohl mengenmässig als auch wertmässig (+3'875 Tonnen / CHF +232.6 Mio.)

	in Tonnen		Veränderung zw. 2021 und 2022
	2021	**2022**	
Käseexport	82'470	76'952	- 6.7 %
Käseimport	75'774	73'077	- 3.6 %

(Quelle: TSM Treuhand GmbH)

2.5 Strukturwandel geht weiter

322 Landwirtschaftsbetriebe haben im Jahr 2022 die Milchproduktion aufgegeben. Damit geht der Strukturwandel in der Milchproduktion weiter. Die verbliebenen 17'603 Milchproduzenten liefern im Schnitt 184'764 kg Milch ab. Mittlerweile liefern in der Schweiz 95 Betriebe über 1 Million Kilo Milch ab. Auch flächenmassig sind die Milchproduktionsbetriebe gewachsen. Im Durchschnitt sind es 29 Hektaren pro Betrieb.

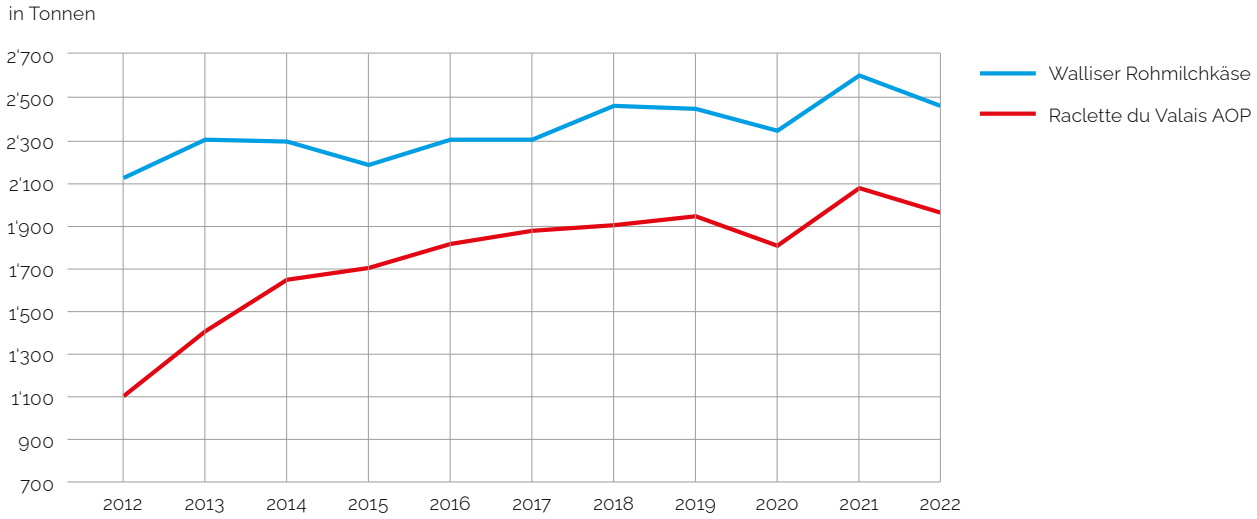
3. PRODUKTION VON WALLISER ROHMILCHKÄSE – WALLISER RACLETTE AOP

3.1 Trockener, heisser Sommer wirkt sich negativ auf die Produktion aus

Im Kalenderjahr 2022 wurden gemäss Statistik der TSM 2'458 Tonnen Walliser Rohmilchkäse produziert, was einem Produktionsrückgang von 120 Tonnen (- 4.7 %) gegenüber 2021 entspricht. Dieser Rückgang ist vor allem auf den trockenen und heissen Sommer und die dadurch fehlende Futtermenge auf den Alpweiden und die verminderte Futterqualität im Berggebiet zurück zu führen. Entsprechend ging auch die Produktion von Raclette du Valais AOP um 103 Tonnen (- 5.7%) zurück.

Aufgrund des Produktionsrückgangs in den Sommer- und Herbstmonaten 2022 war der Lagerbestand an Raclette du Valais AOP Ende Dezember 2022 tief, so dass teilweise Lieferengpässe bestanden.

Walliser Rohmilchkäse - Walliser Raclette AOP



Ausgezeichnete und gut gepflegte Käse im Reifungskeller der Alpe Loveignoz

3.2 Auszeichnung 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 konnten die begehrten Qualitätsauszeichnungen entgegennehmen. Die Alpe Loveignoz erhielt bei zwei Taxationen das Punktemaximum. Die Käserei Simplon-Dorf, die Fluhalpe und die Alpe Champoussin erreichten jeweils bei einer Käsetaxation 20 Punkte.

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.

Bei der gesamten taxierten Käsemenge wurden 99.52% der Käse als erstklassig beurteilt, das heisst sie haben 18 Punkte und mehr erreicht. Nur 0.48 % der Menge mussten von der Taxationskommission in die Qualität 1B eingeteilt werden.

Entsprechend der Taxationsresultate konnten der Kanton und die Sortenorganisation für das Jahr 2022 je Fr. 100'000.- (total Fr. 200'000.-) an Qualitätsprämien den Käsereien und Alpkäsereien auszahlen.

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

4. SORTENORGANISATION – «RACLETTE DU VALAIS AOP»

4.1 Delegiertenversammlung vom 10.März 2022

Die ordentliche Delegiertenversammlung 2022 wurde am 10. März 2022 in Brämis durchgeführt.

An der Delegiertenversammlung wurden folgende wichtige Beschlüsse gefällt:

- Genehmigung des Geschäftsberichtes, der Jahresrechnung und der Bilanz 2021;
- Den Organen wurde die Entlastung für das Jahr 2021 erteilt;
- Erhöhung der Richtpreise bei der Direktvermarktung um einen Franken pro Kilogramm per 1. August 2022. Die neuen Richtpreise für die Direktvermarktung wurden wie folgt festgelegt: Fr. 20.-/kg bei den Käsereien und Fr. 21.-/kg bei den Alpkäsereien;
- Einführung einer privatrechtlichen Abgabe auf Raclette du Valais AOP von 15 Rp/kg rückwirkend ab 1. Januar 2022. Die Finanzierung der Abgabe erfolgt durch die drei Gruppierungen Affineure, Käsereien/Alpkäsereien und Milchproduzenten;
- Anpassung des Taxationsreglements.

4.2 Verbesserung der Wertschöpfung

Aufgrund der Anpassung der Richtpreise durch die Delegiertenversammlung konnte die Wertschöpfung bei der Branche um ca. 2 Millionen Franken ab dem 1. August 2022 verbessert werden. Diese Anpassung war notwendig, um der Wertschöpfung von dem traditionell-handwerklich aus Qualitätsrohmilch hergestellten Raclette du Valais AOP gerecht zu werden und die gestiegenen Produktionskosten teilweise zu kompensieren.

4.3 Vorstand

Der Vorstand tagte im Geschäftsjahr 2022 an 4 Sitzungen. Einige Beschlüsse wurden auch auf dem Zirkulationsweg gefasst.

Die prägenden Elemente der Vorstandstätigkeit waren:

- Vorbereitung der Beschlüsse zuhanden der Delegiertenversammlung vom 10. März 2022;
- Vorbereitung der Anpassungen beim Taxationsreglement und beim Reglement Mengensteuerung;
- Vorbereitung der Empfehlungen zur Erhöhung der Richtpreise im Frühjahr 2021;
- Verstärkung der Direktion mittels Anstellung einer Direktions- und Marketingassistentin per 1. Januar 2023.
- Beschluss die Gehaltsanalysen bei den Käsetaxationen per 1. Januar 2023 zu reduzieren;
- Verabschiedung von Stellungnahmen zu agrarpolitischen Themen und Vernehmlassungen.

4.4 Marketingkommission

Die Marketingkommission bereitet in Zusammenarbeit mit der Geschäftsstelle die Marketingstrategie, die Jahresziele und das Marketingbudget zuhanden des Vorstandes vor. Die Marketingkommission analysiert und genehmigt die von der Geschäftsstelle vorgeschlagenen Prioritäten und Massnahmenpläne.

Überdies hat die Kommission folgende Themen bearbeitet:

- Beschlussfassung über Sponsorenanfragen;
- Marketingbudget und –aktivitäten 2022;

4.5 Taxationskommission

Die Taxationskommission, welche sich aus Fachleuten der Käsebranche zusammensetzt, ist zuständig für die Qualitätsbeurteilung der Käse. Die Grundlage für die Arbeit dieser Kommission bilden das Pflichtenheft und das Taxationsreglement.

Erstmals wurde die Käsebeurteilung mit zwei Taxationskommissionen durchgeführt. Die neuen Kommissionsmitglieder haben sich rasch in die Aufgabe eingearbeitet und die Käsetaxation pflichtbewusst durchgeführt. Dies wird auch dadurch bestätigt, dass 2022 keine einzige Beschwerde gegen die Taxationen eingereicht wurde.

Monatlich beurteilt die Taxationskommission die Käseproduktion, sei es im zentralen Reifungslager der ALPGOLD in Siders oder direkt in den Kellern der Käsereien und Alpkäsereien. Die Kommission erstellte 730 Taxationsrapporte zuhanden der verschiedenen Käsereien und Alpkäsereien.

4.6 Rekurskommission

Im Berichtsjahr musste die Rekurskommission keine Beschwerde gegen eine Käsetaxierung behandeln.

4.7 Kommission Mengenmanagement

Die Kommission Mengenmanagement erarbeitet die Entscheidungsgrundlagen zuhanden des Vorstandes betreffend den Referenzmengen und allfälligen Rekursen in diesem Bereich.

4.8 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. Nachdem in den letzten Jahren in Pilotversuchen bei Agroscope und bei Praxisversuchen in mehreren Käsereien und Alpkäsereien verschiedene neue Kulturen getestet wurden, wird nun im Frühjahr 2023 ein grosser Praxistest mit den neuen Kulturen RDV 200 und RDV 300 in allen Käsereien durchgeführt. Wenn dieser Test erfolgreich ist, sollen die neuen Kulturen im Herbst 2023 bei allen Käsereien, welche Raclette du Valais AOP herstellen eingesetzt werden. Bei den Alpkäsereien ist geplant die Kulturen 2024 einzusetzen.

4.9 Nicht-Konformitäten / Missbräuche betreffend Raclette du Valais AOP

Eine wichtige Aufgabe der Sortenorganisation ist auch die Kontrolle und Überwachung, um auf dem Markt die Bedingungen der geschützten Herkunftsbezeichnung «Walliser Raclette AOP» zu respektieren und einzuhalten. 2022 musste die Sortenorganisation 9 Fälle den zuständigen Behörden (Interkantonale Zertifizierungsstelle, Kantonale Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen) melden, bei denen Missbräuche (Konsumententäuschung) oder Nicht-Konformitäten (Nichteinhaltung von Bedingungen des Pflichtenheftes) vorlagen.

5. ZERTIFIZIERUNG AOP

27
Käsereien

54
Alpkäsereien

4
Reifungsbetriebe

Die AOP-Zertifizierung von Käsereien, Alpkäsereien und Reifungsbetrieben wurde von der SOR in Zusammenarbeit mit der Interkantonalen Zertifizierungsstelle OIC weiter fortgesetzt. Stand Ende 2022.

Es konnte eine Käserei neu für die Produktion von Raclette du Valais AOP zertifiziert werden. Andererseits wurde bei einer Alpkäserei die Produktion von Raclette du Valais AOP aufgegeben (Grund: Betriebsumstellung auf Milchschafhaltung).

6. MARKETING

6.1 Strategie

Eine der Hauptaufgaben und Ziele der SOR ist es, Walliser Raclette AOP den Walliser- und Schweizer Konsumenten und den zahlreichen Touristen, welche in unserem Kanton Erholung, eine einmalige Landschaft, aber auch kulinarische Erlebnisse geniessen wollen, zu präsentieren. Mit einer attraktiven Kommunikationskampagne, einer starken Präsenz am POS, an Events und in den Medien will die SOR den Konsumenten die Lust am Genuss von Walliser Raclette AOP vermitteln und die Wertschöpfung bei dieser Käsespezialität für die gesamte Branche steigern.

Degustationsstand Raclette du Valais AOP

Die Marketingstrategie der SOR beinhaltet folgende Ziele:

- Erhalt und Förderung der Käsequalität, damit die vermarkteten Produkte, den in der Werbung vermittelten Informationen, entsprechen.
- Raclette du Valais AOP und seine Spezifikationen aus Rohmilch sollen von den Konsumenten als Walliser Käsespezialität mit hoher Qualität und eigenem, differenziertem Geschmack, sowie als Produkt aus den Dorfkäsereien wieder erkannt werden.
- Die regelmässige Taxation der Käse durch eine Fachkommission und der Leitfaden zur guten Herstellungspraxis spielen eine wesentliche Rolle in der Qualitätsstrategie.
- Teilnahme an nationalen und internationalen Käsewettbewerben.
- Das Marketing der SOR soll die Marktakteure unterstützen, welche die Wertschöpfung auf dem Markt erzielen müssen, damit Raclette du Valais AOP im oberen Preissegment positioniert und die gesamte Branche mittelfristig einen Nutzen daraus erzielen kann.
- Die Marke «Raclette du Valais» AOP spricht:
  - für eine hohe Qualität und ein besonderes Geschmackserlebnis
  - eine authentische und traditionelle Käsespezialität
  - regionale Spezialität
  - die Verbundenheit mit dem Kanton Wallis und seinen Werten
  - Erhalt und Pflege einer intakten Kulturlandschaft im Berggebiet
  - ökologische Produktion, Verarbeitung und Vermarktung
- Integration der Marke Wallis, um Synergieeffekte gezielt zu nutzen.
- Mit der Werbung soll eine höhere Wertschöpfung für die gesamte Branche erzielt werden.
- Zielmärkte: 1. Schweiz – 2. Wallis – 3. Europa (D, BENELUX, F);
- Zielpublikum: Haushaltsführende Personen zwischen 30 – 55 Jahre.

6.2 Aktivitäten 2022

Nach zwei Jahren Pandemie und den entsprechenden Einschränkungen konnten 2022 die Aktivitäten zur Absatzförderung wieder wie geplant umgesetzt werden.

6.2.1 Publikumsmessen

2022 nahm die SOR an allen geplanten Publikumsmessen auf nationaler Ebene teil. Es waren dies BEA in Bern, Foire du Valais in Martinach, OLMA in St. Gallen, Salon Goût & Terroirs in Bulle und Les automnales in Genf.

International war die SOR mit Switzerland Cheese Marketing an der SIAL in Paris präsent.

6.2.2 Events

Raclette du Valais AOP war Partner von 36 kantonalen und nationalen Grossveranstaltungen und verköstigte die Besucher mit der schmackhaften Walliser Käsespezialität bei den internationalen Lauberhornrennen in Wengen, am Ski Cross und Snowboard Cross World-Cup Finale in Veysonnaz, an Zermatt Unplugged, Palp-Festival, Taste of Zermatt, Sion sous les Etoiles, um nur die grössten Events zu erwähnen.

Das Alpine Museum der Schweiz in Bern widmete vom Mai bis November einen Teil seiner Ausstellung dem Walliser Raclette. Die Ausstellung stellte die Käse-Produktion von der Veredelung der Milch bis zum AOP zertifizierten «Raclette du Valais» ins Zentrum.

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 publizierte 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-.

Frühjahr 2022 - offizielle Eröffnung der Ausstellung «Raclette du Valais AOP» im Alpinen Museum der Schweiz in Bern

Swiss Cheese Awards 2022 - eine international besetzte Fachjury beurteilte insgesamt 1064 Schweizer Käsespezialitäten

Swiss Cheese Awards 2022 – Jurymitglider konzentriert bei der Arbeit

Filmaufnahmen für den Werbespot der Kampagne Symphony of Raclette du Valais AOP

6.2.3 Degustationen

2022 wurden 110 Degustationstage beim Detailhandel durchgeführt, womit ca. 23'000 direkte Kundenkontakte generiert werden konnten.

6.2.4 Kommunikation

2022 wurde die Präsenz in den sozialen Medien (Facebook, Instagram) ausgebaut. Es wurden 78 Posts in Facebook und 55 Posts in Instagram publiziert. Die Reichweite konnte ausgebaut und die Followers verdoppelt werden.

Mittels eines Wettbewerbs wurde mit 210'000 Leporellos auf Käseportionen auf das Jubiläum «15 Jahre Raclette du Valais AOP» aufmerksam gemacht. Mehr als 12.500 Personen nahmen an dem Wettbewerb teil.

Mit der Herbst-/Winterkampagne wurde dem sympathischen Konzept «Symphony of Raclette du Valais AOP» erfolgreich die Raclettesaison lanciert.

Im Herbst 2022 wurde ein Video mit Eddy Baillifard produziert. In diesem Video erklärt Eddy in einer sympathischen und für alle verständlichen Art, die Kunst des richtigen Raclettestreichens. Das Video wird in drei Sprachen auf unseren Medien publiziert: Französisch, Deutsch und Patois du Bas-Valais.

Zusammen mit «Association pour la promotion de l'agriculture du Grand Entremont» hat die SOR einen Film mit dem Titel «Der traditionelle Walliser Raclette AOP entsteht hier» realisiert. In diesem Film werden die gesamten Zusammenhänge mit Raclette du Valais AOP in eindrücklicher Art präsentiert, wie Landschaft, Menschen, Tiere, Kultur, Produktion und Genuss.

Mit dem Einbezug der verschiedenen Kommunikationsmittel (Inserate, Publireportagen, TV-Spots, soziale Medien etc.) konnten mit Raclette du Valais AOP im Jahr 2022 ca. 15 Millionen Kontakte realisiert werden.

6.2.5 Exportförderung

2022 hat die SOR in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing AG wiederum Werbeaktivitäten in den Zielmärkten Deutschland, BENELUX und Frankreich durchgeführt. Trotz eines wirtschaftlich schwierigen Exportumfeldes fiel die Bilanz positiv aus.

7. ERFOLGREICHE TEILNAHME AN KÄSEWETTBEWERBEN

Im Val de Bagnes fanden vom 22. – 25. September 2022 die Schweizer Käsemeisterschaften statt.

Die Käserei les Haudères gewann mit dem Käse **«HAUDERES»** in der **Kategorie Raclette du Valais AOP.**

Weiter wurden folgende Käsereien in dieser Kategorie mit Diplomen ausgezeichnet:

- Orsières
- Alpe Chaux, Sarreyer
- Alpe Jeur-Loz, Vouvry
- Lourtier

In der **Kategorie Hart- und Extrahartkäse** gewann die Walker Bergkäserei, Bitsch ein Diplom mit dem Käse **«Walgusto Surchoix».**

Im November 2002 fand im walisischen Newport der World Cheese Awards statt. Die Walker Bergkäserei war an diesem internationalen Käsewettbewerb sehr erfolgreich. Die Jury bewertete die von der **Walker Bergkäserei** eingereichten Käse vier mit Bronze, vier mit Silber und einen gar mit Gold. Auch ein Raclette du Valais AOP wurde an diesem weltweit bekannten Käsewettbewerb für seine ausgezeichnete Qualität ausgezeichnet. Die **Käserei Liddes** erhielt für den **Raclette du Valais AOP BAGNES 4** eine Silbermedaille.

Am Käsewettbewerb «Fromage & Cime» vom September 2022 in Ovronnaz nahmen 12 Walliser Käsereien / Alpkäsereien teil. Folgende Käsereien wurde an diesem Wettbewerb ausgezeichnet:

1. **Platz:** Alpe Chaupalin
2. **Platz:** Alpe Champoussin
3. **Platz:** Alpe Tsalan d'Arbaz

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP gratuliert den Gewinnern zu ihrer hervorragenden Arbeit.

Swiss Cheese Awards 2022 - Verterter der Käserei Les Haudères freuen sich über den Sieg in der Kat. Raclette du Valais AOP

Reifungskeller - Alpe Cœur

8. DIGITALISIERUNGSPROJEKT

Die Sortenorganisation hat eine Informatikfirma beauftragt eine Digitalisierungskonzept für die Käsetaxation, das Mengenmanagement und die Qualitätsprämienabrechnung zu erarbeiten. Die Umsetzung des Projekts sollte der SOR Zeitersparnisse und eine Verbesserung der Administration in folgenden Punkten ermöglichen:

- Digitalisierung von Formularen;
- Automatische Erfassung der Taxationsrapporte;
- Automatischer Versand der Rapporte und Kommentare;
- Ressourcenschonung durch Reduzierung von Verlusten;

Das Programm befindet sich derzeit in der Testphase. Ziel ist es, das Programm 2023 in die Praxis umzusetzen.

9. AUSBLICK 2023

Das Jahr 2022 war insbesondere geprägt durch die abklingende Pandemie, den im Februar begonnenen russischen Angriffskrieg gegen die Ukraine und die durch verursachte weltweite Inflation.

2023 wird die angespannte Situation auf dem Energiemarkt und die steigenden Preise gemäss Wirtschaftsexperten die allgemeine Entwicklung wie folgt beeinflussen:

- das wirtschaftliche Wachstum auf ca. 0.7 % abschwächen;
- die Inflationsrate von 2.4 % gegenüber 2.9 % im Jahr 2022 leicht reduzieren;
- die Konjukturabschwächung könnte einen leichten Anstieg der Arbeitslosigkeit bewirken;
- Nachfrage nach Fachkräften könnte weitergehen;
- Tourismusbranche wird sich wohl nur langsam erholen.

Die oben erwähnten Prognosen der Wirtschaftsentwicklung für das Jahr 2023 wird nebst dem sich stets ändernden Klima auch die Produktion von Schweizer Landwirtschaftsprodukten beeinflussen.

Um den langfristigen Visionen der Sortenorganisation entsprechen zu können, wird die SOR 2023 die Aktivitäten vor allem auf die nachfolgenden Schwerpunkte ausrichten, auch unter Berücksichtigung der allgemeinen Wirtschaftsentwicklung.

- **Absatzförderung:** Weiterentwicklung und Verstärkung der Werbemassnahmen;
- **Qualität:** Regelmässige und strenge Qualitätsbeurteilung bei Raclette du Valais AOP;
- **Mengensteuerung:** Optimale Abstimmung der Produktion und der Lagerbestände auf die Nachfrage;
- **Wert für die Konsumenten:** Rückverfolgbarkeit, Umwelt/Nachhaltigkeit & Tierwohl,
- **Herkunftsschutz:** Schutz der eingetragenen Herkunftsbezeichnung «Raclette du Valais AOP»;
- **Sortenspezifische Käsekulturen:** Einführung sortenspezifischer Käsekulturen im Herbst 2023;
- **Digitalisierung:** Ressourcenallokation und verbesserte Leistungen für Branchenmitglieder.

Die SOR muss das Wachstum, die Wertschöpfung und die definierten Ziele mit den Mitgliedern gemeinsam vorantreiben und nachhaltig sicherstellen, so dass die Konsumenten sich am Walliser Raclette AOP und dessen Spezifikationen noch lange Zeit erfreuen.

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

Conthey, März 2023

Thomas Egger
Präsident

Urs Guntern
Direktor

10. ORGANISATION

10.1 Vorstand

Präsident:
Egger Thomas, Visp

Vize-Präsident:
Métrailler Frédéric, Evoléne

Mitglieder:
Coppey Emmanuel, Orsières
Ecoeur Laurent, Val d'Illiez
Eyholzer Ivan, Betten
Guigoz Francis, Liddes
Lengen Fabian, Zeneggen
Pannatier Marius, Evolène
Walker Nicolas, Brig-Glis
Wegmüller Andreas, Freiburg

Gast:
Daniel Koller, SMP

10.2 Geschäftsstelle

Direktor:
Guntern Urs

Direktions- und Marketingassistentin:
Schnyder-Fournier Fabienne

Adresse:
Sortenorganisation Raclette du Valais AOC
Av. de la Gare 2
Postfach 197
1964 Conthey

Tel. : 027 / 345 40 90
info@raclette-du-valais.ch
www.walliserraclette.ch

10.3 Revisionsstelle

Treuhandstelle ACTIS SA in Sion

10.4 Kommissionen

10.4.1 Personalkommission:
Eyholzer Iwan, Kommissionspräsident, Betten
Egger Thomas, Visp
Métrailler Frédéric, Evolène

10.4.2 Marketingkommission:
Walker Nicolas, Kommissionspräsident, Brig-Glis
Hauser Jonas, Brig-Glis
Pannatier Marius, Evolène
Valke Hélène, Freiburg
Schnyder-Fournier, Marketingassistentin
Guntern Urs, Direktor
Viaccoz Tania, Valais Wallis Promotion, Gast

10.4.3 Taxationskommission:
Guigoz Francis, Kommissionspräsident, Liddes
Glenz Harald, Chefexperte Salgesch
Gaudard Bernard, Chefexperte, Bulle
Arnold Liliane, Simplon-Dorf
Dubosson Roger, Verbier
Fardel Jean-Michel, Ayent
Luisier Marie-Antoinette, Verbier
Meyer Christoph, Turtmann

10.4.4 Rekurskommission:
Genoud Michel, Kommissionspräsident, Dorénaz
Brügger Heribert, Turtmann
Exquis Serge, Liddes

Suppleanten:
Genoud Philippe, Grimentz
Zürcher Marcel, Sierre

10.4.5 Kommission Mengenmanagement
Guntern Urs, Präsident
Coppey Emmanuel, Orsières
Ecoeur Laurent, Val d'Illiez
Métrailler Frédéric, Evoléne
Lengen Fabian, Zeneggen

10.5 Zertifizierungsstelle

Interkantonale Zertifizierungsstelle
(OIC), Lausanne

11. MITGLIEDER UND DELEGIERTE (Stand 31.12.2022)

Gruppe	Mitglied	Delegierte
Milchproduzenten (20 Delegierte)	Walliser Milchverband	Arnold Roman, Simplon-Dorf Bernhardsgrütter Armand, Visperterminen Blatter Mathias, Ulrichen Constantin Philippe, Luc (Ayent) Elmiger Thomas, Susten Exquis Serge, Fontaine Dessous Fellay Adrien, Versègeres Frossard Alain, Vollèges Genoud Philippe, Anniviers Hischier Hubert, Oberems Karlen Anton, Grengiols Lengen Fabian, Zeneggen Müller Martin, Miex Müller Roland, Geschinen Pannatier Marius, Evolène Roux Bertrand, Grimisuat Ruckli Peter, Susten Tornay Benoît, Orsières
	PMO Aletsch-Goms	Eyholzer Ivan, Betten Jentsch Andy, Steinhaus
Käsehersteller (20 Delegierte)	Arnold Walker AG	Bützberger Urs, Bitsch Walker Nicolas, Bitsch
	Alpgold	Bitz Helmut, Gampel Coppey Emmanuel, Orsières Deslarzes Frédéric, Versegères Droux Nicolas, Vissoie Follonier Pierre-Joseph, Les Haudères Gerold Meinrad, Simplon-Dorf Guigoz Francis, Liddes Heinzmann Patrick, Visperterminen Holzer Silvan, Gluringen Hallenbarter Florian, Obergesteln Loretan Lukas, Leukerbad Michellod Martin, Verbier Pillet Stéphane, Vétroz Praz Stéphane, Saclentse Theler Adrian, Susten Tornay Etienne, Orsières Zumthurm Ernst, Grengiols

Gruppe	Mitglied	Delegierte
Käsehersteller (20 Delegierte)	Sté d'économie alpestre Valais romand	Morend François, Euseigne
	Alpage Champoussin, Champoussin	-
	Alpage Er de Chermignon	-
	Alpage d'Emaney	-
	Alpage de Fracette/Torgon, Torgon	-
	Alpage de Méribé/Ferme de Champasse	-
	Ferme les Lisets, Val d'Illiez	-
Affineure (10 Delegierte)	CREMO AG	Brinon Christophe, Siders
		Métrailler Frédéric, Siders
		Rodel Edith, Siders
		Stalder Max, Visp
		Wegmüller Andreas, Villars-sur-Glâne
		Zenhäusern Jean-Pierre, Siders
		Zürcher Marcel, Siders
		Zwald Thomas, Villars-sur-Glâne
	Alpage de Mondralèche	Mudry Charles-André, Lens
	Promovi	Laurent Ecoeur, Val d'Illiez

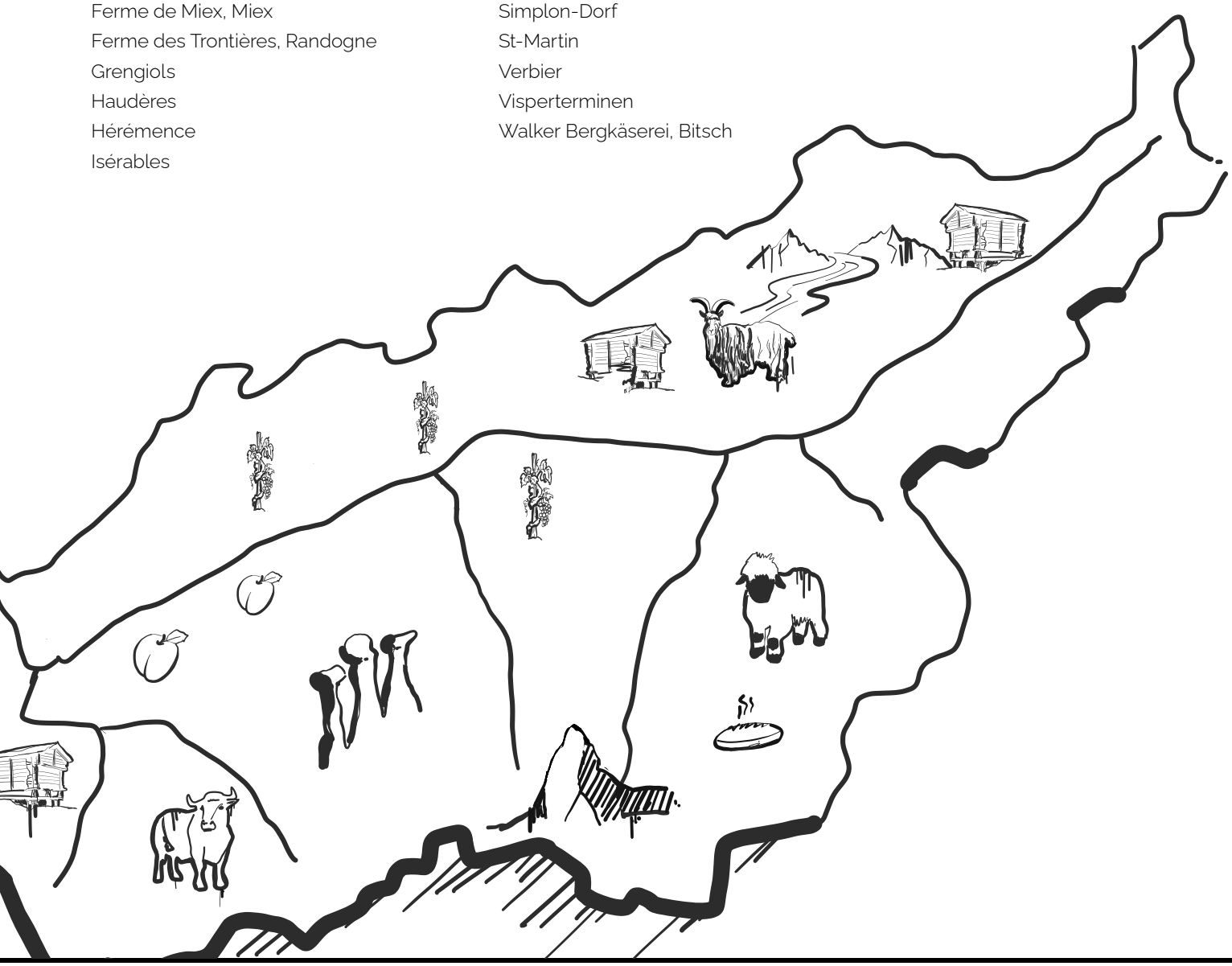
12. AOP-ZERTIFIZIERTE BETRIEBE (Stand 31.12.2022)

12.1 Reifungsbetriebe (4)

Alpgold, Siders
Arnold Walker AG, Bitsch
CREMO AG, Siders
PROMOVI, Troistorrents

12.2 Käsereien und Hofkäsereien (27)

Anniviers
Augstbordkäserei Turtmann
Ayent
Bio Bergkäserei Goms
Champsec-Bruson
Etiez, Vollèges
Ferme d'Arbaz, Arbaz
Ferme de Lisats, Val d'Illiez
Ferme de Miex, Miex
Ferme des Trontières, Randogne
Grengiols
Haudères
Hérémence
Isérables
Lourtier
Liddes
Orsières
Martigny
Nendaz
Reckingen
Savièse
Service d'agriculture, Châteauneuf
Simplon-Dorf
St-Martin
Verbier
Visperterminen
Walker Bergkäserei, Bitsch



12.3 Alpkäsereien (54)

Au d'Arbignon, Villette
Bachalpe, Leukerbad
Balavaux, Isérables
Bagnes-Mille
Bavon, Liddes
Berroix, Champery
Binneralp, Binn
Bochasses, Troistorrents
Champsot 2, Morgins
Champsot 3, Morgins
Champoussin, Champoussin
Chassoure, Mayens-de-Riddes
Chaux, Lourtier
Chaupalin, Val d'Illiez
Chemeuille, Evolène
Cœur, Liddes
Combyre, Nendaz
Corbyre, Crans-Montana
Eison, St-Martin
Emaney, Martigny
Err de Lens, Lens
Fesel, Gampel
Fluhalpe, Leukerbad
Jeur-Loz, Troistorrents
Lapisa, Champéry
Larschy, Susten
Lein, Versegères
Loveignoz, St-Martin
Lettaz, Liddes
Malève, Dorènaz
Marais, Grimentz
Merdechon, Montana
Moiry, St-Jean
Mondralèche, Lens
Moosalpe, Törbel
Nava, Ayer
Orzival, Vercorin
Pâle, Val d'Illiez
Pépinet, Randogne
Peule, Orsières
Pointet, Vétroz
Pont, Champéry
Randonnaz, Fully
Ripaille, Champéry
Rouaz & Tounôt, Mura
Savolaire, Troistorrents
Serin, Ayent
Sorniot, Fully
Tanay, Miex
Thyon, Vex
Tovassière, Val d'Illiez
Tronc, Vollèges
Tsalan d'Arbaz, Crans-Montana
Zanfleuron/Sanetsch, Savièse

13. MITGLIEDSCHAFTEN

Die Sortenorganisation «Raclette du Valais AOC» ist Mitglied bei folgenden Organisationen:

- Schweizerische Vereinigung AOP-IPG, Bern
- Switzerland Cheese Marketing AG (SCM), Bern
- Valais/Wallis Promotion (VWP), Sitten
- Walliser Landwirtschaftskammer (WLK), Conthey
- Liebefeld Kulturen AG, Liebefeld

14. DANK

Der Loterie Romande danken wir bestens für die grosszügige finanzielle Unterstützung der Absatzförderungsmassnahmen.

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP
Avenue de la Gare 2
Postfach 197
1964 Conthey

Tel.: 027 / 345 40 90
info@raclette-du-valais.ch
www.walliserraclette.ch

RACLETTE DU★VALAIS AOP

L'ORIGINAL.