Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung BLW

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Fachbereich Qualitäts- und Absatzförderung

Pflichtenheft

Walliser Raclette

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 3. November 2003 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert gemäss Urteil vom 15. Oktober 2007 des Schweizerischen Bundesgerichts und durch die Verfügungen vom 6. Juli 2011 und 27. Mai 2014 des Bundesamtes für Landwirtschaft.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

[1] *Walliser Raclette, Raclette du Valais*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).[1]

[2] Im Zusammenhang mit der Ursprungsbezeichnung *Walliser Raclette* sind die Spezifizierungen *Schnittkäse* und *Hobelkäse* ebenfalls geschützt.

[3] Liste der Namen auf der Järbseite des Käses eingeprägt oder als Relief:

Namen auf der Järbseite des Käses eingeprägt oder als Relief	**Käsereien**	**Bezirke**
Anniviers	Vissoie	Sierre
Ayent	Ayent	Hérens
Bagnes 1	Verbier	Entremont
Bagnes 4	Liddes	Entremont
Bagnes 5	Somlaproz/Orsières	Entremont
Bagnes 22	Bruson	Entremont
Bagnes-Mille	Bruson	Entremont
Bagnes 25	Champsec	Entremont
Bagnes-Sery	Champsec	Entremont
Bagnes 30	Lourtier	Entremont
Bagnes 98	Etiez / Vollèges	Entremont
Blatten	Blatten	À l'est de Raron
Brignon	Brignon/Nendaz	Conthey
Dixence	Hérémence	Hérens
Châteauneuf	Ecole d'agriculture	Sion
Gomser 1	Aletsch-Goms	À l'ouest de Raron

[1] Gemäss Urteil vom 15. Oktober 2007 des Schweizerischen Bundesgerichts.

Bio Gomser 11	Bio-Bergkäserei Goms, Gluringen	Goms
Gomser 15	Obergesteln	Goms
Gomser 32	Reckingen	Goms
Gomser 48	Ried-Brig	Brig
Gomser 55	Grengiols	À l'ouest de Raron
Granges-Salvan	Salvan	Martigny
Hauderes	Haudères	Hérens
Heida	Visperterminen	Visp
Iserables	Isérables	Martigny
Mund	Mund	Brig
Nendaz	Nendaz	Conthey
Orsieres	Orsières	Entremont
Orsieres 1	Orsières	Entremont
Randogne	Randogne	Sierre
Saviese	Savièse	Sion
Simplon	Simplon-Dorf	Brig
St-Martin	St-Martin	Hérens
Törbel	Törbel	Visp
Wallis 62	Zentralkäserei Lötschen, Wiler	À l'est de Raron
Gomser 63	Oberwald	Goms
Wallis 65	Augstbordkäserei Turtmann	Leuk

Namen auf der Järbseite des Käses eingeprägt oder als Relief	**Alpen**	**Bezirke**
Alpage-VS 7	Pan-de-la-Chaux / Orsières	Entremont
Alpage-VS 9	Le Tronc/Vollèges	Entremont
Alpage-VS 13	Col du Lien / Vollèges	Entremont
Alpage-VS 14	Boveresse / Saxon	Martigny
Fournoutz	Fournoutz / Bg-St-Pierre	Entremont
Alpe-WS 16	Grimsel / Obergesteln	Goms
Alpe-WS 18	Tellern / Ulrichen	Goms
Alpe-WS 30	Merzenbach-Hobach / Reckingen	Goms
Alpe-WS 62	Alpen Lötschental	À l'est de Raron
Alpe-WS 61	Seng – Eischoll / Eischoll	À l'est de Raron
Arbignon	Arbignon + Plex / Collonges	St-Maurice
Au-de-Morge	Au-de-Morge / St-Gingolph	Monthey
Arpalles	Arpalles / Orsières	Entremont
Ayroz-Flore	Ayroz-Flore / Conthey	Conthey
Arbey	Arbey / Evolène	Hérens
Aegina / Gomser 23	Aegina / Münster	Goms
Bagnes 6	Chermontage / Lourtier	Entremont
Bavon	Bavon / Liddes	Entremont
Breonaz	Bréonaz / La Sage	Hérens
Binneralp	Alpe Binn / Binn	Goms
Balavaud	Balavaud / Isérables	Martigny
Bougnonne	Odonne/Bougonne / Leytron	Martigny
Bouzerou	Bouzerou / Grône	Sierre
Bleusy	Mayens de Bleusy / Nendaz	Conthey
Bachalp	Bachalpe / Erschmatt	Leuk

Alpe Bürchen	Alpe Bürchen / Bürchen	À l'est de Raron
Bel	Alpe Bel / Naters	Brig
Cerniers	Cernieres / Vérossaz	St-Maurice
Chemeuille	Chemeuille / Evolène	Hérens
Combyre	Combyre-Meinaz	Hérens
Chassoure	Chassoure / Isérables	Martigny
Cœur	Cœur / Liddes	Entremont
Chaux / Bagnes-Chaux	Chaux / Lourtier	Entremont
Champsot 1	Champsot / Morgins	Monthey
Champsot 2	Champsot / Morgins	Monthey
Champsot 3	Champsot / Morgins	Monthey
Champlong	Champlong / Bourg-St-Pierre	Entremont
Crettaz-Ley	Crettaz-Ley / Savièse	Sion
Chandolin	Chandolin / Muraz-Sierre	Sierre
Mérdechon	Colombyre / Mollens	Sierre
Mérdechon	Colombyre-Mérdechon, Nendaz	Conthey
Pointet	Pointet	Conthey
Corbyre	Corbyre / Lens	Sierre
Chermignon	Chermignon / Albinen	Leuk
Err de Lens	Err de Lens / Lens	Sierre
Emaney	Emanay / Salvan	St-Maurice
Eison	Eison / St-Martin	Hérens
Err de Chermignon	Err de Chermignon / Lens	Sierre
Eien	Eien / Saas-Allmagell	Visp
Ebnet	Ebnet-Hannig / Grächen	Visp
Ferrage	Ferrage / Troistorrents	Monthey
Fesel	Fesel / Gampel	Leuk
Finnen	Finnen / Eggerberg	Brig
Fluhalpe	Fluh / Leukerbad	Leuk
Forclaz	Forclaz / Gietaz	Martigny
Fracette	Fracette / Torgon	Martigny
Gomser 20	Feldersentum / Ulrichen	Goms
Gomser 10	Furggen / Grengiols	à l'est de Raron
Gomser 11	Gletsch-Muttbach / Gluringen	Goms
Gomser 12 / Lengis	Lengis / Oberwald	Goms
Gomser 28	Aegina / Reckingen	Goms
Griebel	Griebel / Oberems	Leuk
Ginals	Ginals / Unterbäch	à l'ouest de Raron
Geiti	Geiti / Eisten	Visp
Hoferalpe	Hoferalpe / Saas-Balen	Visp
Illti	Illti / Agarn	Leuk
Illiez 1	Les Crosets	Monthey
Illiez 5	La Pierre / Champéry	Monthey
Illiez 6	Berroix / Champéry	Monthey
Illiez 10	Bochasses / Troistorrents	Monthey
Illiez 11	Au / Val d'Illiez	Monthey
Champoussin	Champoussin	Monthey
Les Crosets	Les Crosets	Monthey
Infloria	Infloria / Savièse	Sion
Jeur-Loz	La Jeur / Vouvry	Monthey
Jeurs	Les Jeurs / Trient	Martigny
Jungen	Jungen / St. Niklaus	Visp

Larzey	Larzey / Sembrancher	Entremont
Lettaz	Lettaz / Bourg-St-Pierre	Entremont
Loutze	Loutze-Chamosetze /Chamoson	Conthey
Loveignoz	Loveignoz / St-Martin	Hérens
Larschy	Larschy / Inden	Leuk
Lapisa	Lapisa / Champéry	Monthey
Marais	Marais / Grimentz	Sierre
Bendola	Marais / Bendola	Sierre
Moiry	Moiry / Grimentz	Sierre
Avoin	Moiry / Grimentz	Sierre
Maleve	Malève / Dorenaz	St-Maurice
Meribe	Méribé / Hérémence	Hérens
My	Mayens de My / Conthey	Conthey
Meretschy	Meretschy / Agarn	Leuk
Maying	Maying / Leukerbad	Leuk
Moosalpe	Mossalpe / Törbel	Visp
Mondraleche	Mondralèche-Vatzeret / Lens	Sierre
Novelett	Novelètt	Hérens
Novelly	Novelly / Nendaz	Conthey
Nava	Nava / Ayer	Sierre
Orsieres 3	Mayens-de-la-Fouly / Orsières	Entremont
Orsieres 4	Les Ars / Orsières	Entremont
Orsieres 5	Mont-Percé / Orsières	Entremont
Orsieres 8	La Fouly / Orsières	Entremont
Orzival	Orzival / St-Jean	Sierre
Ober-Galm	Ober-Galm / Guttet-Feschel	Leuk
Peulaz	Peulaz / Orsières	Entremont
Planches	Col de Planches / Vollèges	Entremont
Pounere	Pounère / Troistorrents	Monthey
Pragras	Pragras / Haudères	Hérens
Rairettes	Mayens de Rairettes / Nendaz	Conthey
Pepinet	Pepinet	Sierre
Reunis d'Heremence	Reunis d'Hérémence / Hérémence	Hérens
Reunis de Mase	Reunis de Mase / Mase	Hérens
Rouaz	Rouaz + Tounôt / St-Luc	Sierre
Raftalp	Raftalp / Oberems	Leuk
Spittelmatten	Spittelmatten / Leukerbad	Gemeinde Kandersteg (BE)
Sorniot	Sorniot / Fully	Martigny
Singlinaz	Singlinaz / Ayer	Sierre
Serin	Serin / Ayent	Hérens
Schöpfi	Schöpfi / Eisten	Visp
Saas-Fee	Saas-Fee / Saas-Fee	Visp
Schönwasen	Schönwasen / Visperterminen	Visp
Stafelalp	Stafelalp / Zermatt	Visp
Tanay	Tanay / Vouvry	Monthey
Tracuit	Tracuit / Chalais	Sierre
Torgon	Fracette / Recon	Monthey
Tortin	Tortin / Nendaz	Conthey
Thyon	Thyon / Vex	Hérens
Torrent	Torrent / Albinen	Leuk
Tovassière	Tovassière	Monthey
Tsalan	Tsalan d'Arbaz	Hérens

Triftalp	Triftalp / Saas-Grund	Visp
Turtmanntal	Oberems	Leuk
Täschalp	Täschalp / Täsch	Visp
Tunetsch	Tunetschalp / Filet	À l'ouest de Raron
Vispernanz	Vispernanz / Visperterminen	Visp
Wasmer	Wasenalp / Brig	Brig
Waira	Waira / Zwischbergen	Brig
Sanetsch	Zanfleuron – Sanetsch / Savièse	Sion

Art. 2 Geografisches Gebiet

[1] Das geografische Gebiet des *Walliser Raclette* entspricht dem Kanton Wallis. Die Milchproduktion, die Verarbeitung und die Reifung des Produkts erfolgt, mit Ausnahme der Alp Spittelmatten auf dem Gebiet der Gemeinde Kandersteg (BE), ausschliesslich im Kanton Wallis.

[2] Nur jene Käse, welche das vorliegende Pflichtenheft erfüllen, dürfen einen Namen, der das Produktions- und Verarbeitungsgebiet gemäss Artikel 1 Absatz 3 anzeigt, auf der Järbseite eingeprägt oder als Relief tragen.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Art. 3 Physische Eigenschaften

Der *Walliser Raclette Schnittkäse* und der *Walliser Raclette Hobelkäse* sind zwei Spezifizierungen von *Walliser Raclette*.

Walliser Raclette

Typ	Vollfettkäse halbhart
Form	Rund; Durchmesser 29 bis 32 cm; flacher Laib mit gerader, nicht konkaver Järbseite, regelmässige Höhe (6 bis 7 cm), ohne Verformungen.
Järbseite	Die Käse tragen auf der Järbseite eingeprägt oder als Relief die Namen gemäss Artikel 1 Absatz 3.
Gewicht	4,6 bis 5,4 kg; gut proportioniertes Format.
Schmiere-Rinde	Nicht zu reichlich. Der Käse hat eine gleichmässige, natürliche braun-orange Farbe und leicht feuchte Schmiere-Rinde. Die Schmiere-Rinde weist eine glatte, gesunde, feste und gebürstete Oberfläche mit guten Eigenschaften für die Käselagerung auf.
Lochung	Spärlich, regelmässig, nicht zu häufig (2 bis 3 Löcher pro Bohrling), maximal 2 bis 3 mm im Durchmesser (erbsengross).

Walliser Raclette Schnittkäse

Typ	Vollfettkäse halbhart
Form	Rund; Durchmesser 29 bis 32 cm; flacher Laib mit gerader, nicht konkaver Järbseite, regelmässige Höhe (6 bis 7 cm), ohne Verformungen.
Järbseite	Die Käse tragen auf der Järbseite eingeprägt oder als Relief die Namen gemäss Artikel 1 Absatz 3.
Gewicht	4,3 bis 5,7 kg; gut proportioniertes Format.
Schmiere-Rinde	Nicht zu reichlich. Der Käse hat eine gleichmässige, natürliche braun-orange Farbe und leicht feuchte Schmiere-Rinde. Die Schmiere-Rinde weist eine glatte, gesunde, feste und gebürstete Oberfläche mit guten Eigenschaften für die Käselagerung auf.
Lochung	Spärlich, regelmässig, nicht zu häufig (2 bis 3 Löcher pro Bohrling), maximal 2 bis 3 mm im Durchmesser (erbsengross).

Walliser Raclette Hobelkäse

Typ	Vollfettkäse extra-hart
Form	Rund; Durchmesser 29 bis 32 cm; flacher Laib mit gerader, nicht konkaver Järbseite, regelmässige Höhe (4 bis 5 cm), ohne Verformungen.
Järbseite	Die Käse tragen auf der Järbseite eingeprägt oder als Relief die Namen gemäss Artikel 1 Absatz 3.
Gewicht	3,3 bis 5 kg; gut proportioniertes Format.
Schmiere-Rinde	Keine.
Lochung	Spärlich, regelmässig, nicht zu häufig (2 bis 3 Löcher pro Bohrling), maximal 2 bis 3 mm im Durchmesser (erbsengross).

Art. 4 Chemische Eigenschaften

Wassergehalt im fettfreien Käse *Walliser Raclette* *Walliser Raclette Schnittkäse* *Walliser Raclette Hobelkäse*	 600 à 640 g/kg wff 570 à 620 g/kg wff bis 500 g/kg wff
Fettgehalt	Mindestgehalt: 500 g/kg Fett i.T. Maximalgehalt: 549 g/kg Fett i.T.
Salzgehalt	1,2 - 2,2 %

Art. 5 Organoleptische Eigenschaften[2]

Textur : *Walliser Raclette* und *Walliser Raclette Schnittkäse*: glatter, geschmeidiger und feiner Teig. *Walliser Raclette Hobelkäse*: fester, harter und leicht brüchiger Teig.

Geruch : *Walliser Raclette* und *Walliser Raclette Schnittkäse*: milchig frischer (frische Butter, frischer Rahm) und blumiger Geruch. *Walliser Raclette Hobelkäse*: leicht milchig und blumiger Geruch.

Geschmack: *Walliser Raclette* und *Walliser Raclette Schnittkäse*: milchig frischer Geschmack (frische Butter, frischer Rahm), unterstützt durch eine saure Note mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.

Walliser Raclette Hobelkäse: mittelsalzig, leicht milchig, unterstützt durch eine saure Note, mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 6 Fütterung

[1] Die Fütterung der Milchkühe besteht zu 75 % auf der Basis des natürlichen, im geografischen Gebiet wachsenden Raufutters (massgebendes Kriterium: Trockensubstanz).

[2] Die Fütterung der Milchkühe und anderer Tiere, die sich im selben Gebäude befinden, mit Silage oder anderen fermentierten Futtermitteln ist verboten.

---

[2] Gemäss Leitfaden zur olfaktorisch-gustatorischen Beurteilung von Hart- und Halbhartkäsen, 1996, Poligny, Frankreich

[3] Ausnahmsweise kann dem Jungvieh Silage verfüttert werden, wenn die Orte, an dem das Jungvieh gehalten und das ihm zugedachte Futter gelagert werden, von den entsprechenden Orten für Milchkühe entfernt und getrennt sind. Die Gruppierung bewilligt die Ausnahmen in Zusammenarbeit mit dem Milchkäufer und der Milchgenossenschaft.

[4] Die Verwendung von gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten.

Art. 7 Rohstoff

[1] *Walliser Raclette* wird aus roher Kuhmilch hergestellt.

[2] Das älteste Gemelk darf nach dem Melken bis zum Einlaben nicht länger als 24 Stunden gelagert werden.

[3] Die Ultrafiltration, die Mikrofiltration, die Baktofugation und die Zugabe von Sirtenrahm oder alle anderen entsprechende Verfahren sind verboten. Eine Anpassung des Fettgehalts ist nur im Rahmen der Bedingungen von Art. 4, mit adäquaten Installationen und entsprechenden Hygienemassnahmen zugelassen.

[4] Mit Ausnahme der Kühlung ist jegliche thermische Behandlung der Milch untersagt.

Art. 8 Milchlieferung

[1] Die Milch ist täglich ein- oder zweimal abzuliefern. Die Milch muss innert zwei Stunden nach dem Melken unter 8° C gekühlt werden.

[2] Es dürfen maximal zwei aufeinander folgende Gemelke verarbeitet werden.

Art. 9 Lab und Zusatzstoffe

[1] Wasser, Salz, Lab, Milchsäure- und Schmierekulturen sind die einzigen zulässigen Zutaten und Hilfsmittel.

[2] Erlaubt ist ausschliesslich tierisches, vom Kälbermagen stammendes Lab.

[3] Es ist verboten, genetisch veränderte Labstoffe, sowie andere bestrahlte oder genetisch veränderte Zusatz- und Hilfsstoffe zu verwenden.

Art. 10 Verarbeitung

[1] Die Verarbeitung der Milch erfolgt im Kupferkessi. Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 5'000 Liter/Charge.

[2] Die durch die Gesuch stellende Gruppierung zugelassenen Milchsäure-Kulturen müssen auf Grund von Entnahmen aus Walliser Käsereien vorhandenen Kulturen entwickelt und in Rohmischkultur weiter gezüchtet werden.

[3] Die Käsereimilch wird mit Milchsäurebakterien gemäss Absatz 2 beimpft und anschliessend rasch auf 32° C erwärmt. Eine Vorreifungszeit von 30 bis 60 Minuten ist notwendig.

[4] Die Labzugabe erfolgt bei einer Temperatur zwischen 30° und 33° C.

[5] Der Prozess der Käseproduktion erfolgt in nachfolgender Reihenfolge: Schneiden des Käsebruchs, Lactoseentfernung (fakultativ bei Alpkäsereien), Rühren, Brennen (bei einer Temperatur zwischen 36° und 45° C) und Ausrühren.

[6] Die Lactoseentfernung erfolgt durch Zugabe von Trinkwasser zwischen 10 und 15 Prozent der betreffenden Milchmenge.

[7] Der Käsebruch wird vorgepresst und in Pressformen gegeben. Die Pressdauer ist abhängig von der jeweiligen Pressvorrichtung.

[8] Die Käselaibe werden während der Pressung / dem Abtropfen mindestens zweimal gewendet. Beim Wenden wird der Käse mit der vorgeschriebenen Prägung auf der Järbseite markiert und die Kaseinmarke angebracht. Die Press- und Abtropfdauer beträgt mindestens 4 Stunden.

[9] Am Ende des Abtropfens liegt der pH-Wert zwischen 5 +/- 0.2.

[10] Das Salzen erfolgt entweder im Salzbad oder von Hand. Beim Salzen im Salzbad sind folgende Bedingungen einzuhalten:

Dauer:	22 bis 24 Stunden
Temperatur:	8° bis 15° C
Säuregehalt:	maximal 25° SH
Konzentration:	18° bis 22° Bé

Art. 11 Reifung und Lagerung

[1] Die Reifung beginnt nach dem Salzen. Die Reifungslager müssen folgende Bedingungen erfüllen:

	Temperatur	Relative Luftfeuchtigkeit	Minimale Reifungsdauer
Walliser Raclette	7° bis 14° C	88 bis 96 %	3 Monate
Walliser Raclette Schnittkäse	7° bis 14° C	88 bis 96 %	2 Monate
Walliser Raclette Hobelkäse	4° bis 14° C	70 bis 80 %	12 Monate

[2] Die Bildung der Rindenschmiere wird durch die natürliche in der Käserei vorkommende Rindenschmierekultur hervorgerufen. Nach einem längeren Produktionsunterbruch (Bsp. Sömmerungsperiode) können während der Startphase Rindenschmierekulturen aus anderen Walliser Käsereien verwendet werden. Falls dies undurchführbar ist, können Kulturen von „Brevibacterium Linens“ verwendet werden.

[3] Die Käse sind regelmässig nach folgenden Empfehlungen zu wenden und mit einer weichen Bürste zu schmieren:

Vom 1. bis zum 10. Tag:	täglich
vom 11. bis zum 30. Tag:	3 mal pro Woche
ab dem 31. Tag:	2 mal pro Woche

[4] Die Käse werden auf rohen Rottannen-Brettern gelagert. Die Bretter sind regelmässig zu waschen und zu trocknen, mindestens jedoch vor jeder neuen Charge.

Art. 12 Weitere Reifung des *Walliser Raclette Hobelkäse*

[1] Bei einem Alter von 3 bis 4 Monaten werden die Käse je nach Reifungsgrad für ca. 25 bis 30 Minuten in ein Wasserbad gelegt (Wassertemperatur beträgt 22° C bis 25° C). Anschliessend wird die Rindenschmiere mechanisch oder manuell abgebürstet.

[2] Nach einer Trocknungszeit von 12 Stunden werden die Käse mit einem Gemisch aus 2/3 Pflanzenöl und 1/3 gewürztem Tafelessig eingerieben.

[3] Nach einer weiteren Trocknungszeit werden die Käse in Spezialgestellen aufrecht gelagert.

4. Abschnitt Kontrolle des Endprodukts

Art. 13 Taxation

[1] Die Taxierung der Käse erfolgt in den Reifungslagern durch die Taxationskommission gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuchs.

[2] Die definitive Taxierung der Käse erfolgt ab dem:

60. bis 90. Tag nach der Produktion	für den *Walliser Raclette*
45. bis 60. Tag nach der Produktion	für den *Walliser Raclette Schnittkäse*
10. Monat nach der Produktion	für den *Walliser Raclette Hobelkäse.*

Art. 14 Taxationskriterien

[1] Die folgenden Qualitätskriterien werden mit maximal 5 Punkten je Kriterium bewertet:

- Äusseres
- Lochung
- Teig
- Geschmack und Aroma

[2] Taxationskriterien:

- Qualität 1A: 18 Punkte und mehr
- Qualität 1B: 16.5 Punkte und mehr sowie mindestens 4 für Geschmack / Aroma
- Qualität II: unter 16.5 Punkten

[3] Schmelzfähigkeit:

Zusätzlich zu den Qualitätskriterien nach Abs. 1 wird beim *Walliser Raclette* die Schmelzfähigkeit taxiert.

[4] Kennzeichnung:

- Qualität 1A: Ist für den Offenverkauf und die Vorverpackung bestimmt. Erhält eine Etikette mit der Marke „Raclette du Valais“
- Qualität 1B: Darf nicht offen oder vorverpackt verkauft werden. Eignet sich für Fonduemischungen oder Reibkäse.
- Qualität II: Darf nicht mit der Herkunftsbezeichnung „Walliser Raclette“ und muss als II. Qualität klar gekennzeichnet werden.

[5] Die Taxationsskala ist im Kontrollhandbuch festgelegt. Käse, welche die Punktzahl 16.5/20 nicht erreichen, dürfen nicht mit der geschützten Ursprungsbezeichnung bezeichnet werden.

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

Art. 15 Rückverfolgbarkeitszeichen

[1] Auf jedem Käselaib wird eine Kaseinmarke angebracht, die ausschliesslich von der gesuchstellenden Gruppierung unter Aufsicht der Zertifizierungsstelle herausgegeben wird. Die Kaseinmarke muss mindestens folgende Angaben enthalten: Bewilligungsnummer der Käserei oder Name des Betriebes, Produktionsdatum und fortlaufende Chargennummer.

[2] Der Preis der Kaseinmarke deckt die Kosten für die der Herstellung der Marke, der Zertifizierung und der Verteidigung der Ursprungsbezeichnung.

Art. 16 Etikettierung und Verpackung

[1] Die Etiketten der ganzen und halben Laibe, sowie der vorverpackten Stücke müssen mindestens folgende Angaben enthalten:

a) Die von der Sortenorganisation nachstehend festgelegte Marke unter Einhaltung des entsprechenden Corporate Design Manuel;

b) Die Angaben, welche die Identifizierung des Verarbeiters und des Käsehändlers ermöglichen;

c) Den Namen auf der Järbseite eingeprägt oder als Relief, fakultativ auch auf der Etikette, gemäss Artikel 1 Absatz 3.

[2] Die deklassierten Käse werden von der Taxationskommission auf der Käserinde markiert. Die Markierung muss gut erkennbar und nicht auslöschbar sein.

[3] Vorverpackter *Walliser Raclette* und die Spezifizierungen können ohne Schmiere vermarktet werden.

Art. 17 Zertifizierungsstelle

[1] Die Zertifizierungsstelle ist: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES Nr. 054.

[2] Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im *Kontrollhandbuch Walliser Raclette* beschrieben, das für die gesamte Branche Gültigkeit hat.