



SORTENORGANISATION RACLETTE DU VALAIS AOP

REGLEMENT

BETREFFEND

KÄSETAXATION

I. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Gegenstand des Reglements

Das vorliegende Reglement bezieht sich auf das aktuelle Pflichtenheft und die Statuten der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP und regelt die Bedingungen betreffend der Taxation durch die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP (SOR).

Artikel 2

Geltungsbereich

Das Reglement ist verbindlich für alle Käse „Raclette du Valais AOP“ und der Spezifikationen gemäss Art. 1 des Pflichtenheftes.

II. GRUNDLAGEN

Artikel 3

Folgende Grundlagen sind integrierende Bestandteile des Reglements:

- Pflichtenheft „Raclette du Valais AOP“
- Landwirtschaftsgesetz (LwG);
- Landwirtschaftsgesetz des Kantons Wallis;
- Lebensmittel – und Gebrauchsgegenständeverordnung;
- Hygieneverordnung des EDI (HyV);
- Milchqualitätsverordnung;
- Verordnung des EDV über die Hygiene bei der Milchproduktion;
- Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft;

III. KÄSEDEFINITION

Artikel 4

Defintion der Käsesorten

Der Käse muss sämtliche Bedingungen des eingetragenen Pflichtenheftes „Raclette du Valais AOP“ erfüllen.

IV. TAXATIONSKOMMISSION

Artikel 5

Taxationskommission

¹Die Taxationskommission wird statutengemäss vom Vorstand der SOR ernannt.

²Die Kommission besteht aus 5 Personen (ein Präsident, je ein Mitglied der Gruppierung Milchproduzenten und der Gruppierung Affineure und 2 Mitglieder der Käsereien). Für jedes Mitglied der Gruppierungen wird ein zusätzlicher Stellvertreter ernannt.

³Damit die Taxation, gültig ist, muss mindestens ein Mitglied von jeder Gruppierung der Taxationskommission anwesend sein.

⁴Das Taxationsprogramm erstellt der Chefexperte.

⁵Die Spesenentschädigung der Kommissionsmitglieder wird vom Vorstand der SOR festgelegt.

Artikel 6

Ort und Zeitplan der Taxierung

¹Die Taxation findet im Prinzip in den Kellern der Affineure statt. Jede Käserei, Alpkäserei oder Verarbeiter auf dem Hof kann beantragen, dass die Taxation in den eigenen Kellern durchgeführt wird. In diesen Fällen muss der Gesuchsteller die Kosten übernehmen, welche vom Vorstand der SOR festgelegt wird.

²Die Taxation der Käse wird gemäss Art. 13 und 14 des Pflichtenheftes wie folgt durchgeführt:

- Reifungsbetriebe: monatlich
- Käsereien mit 100 % Direktvermarktung: monatlich
- Ortsreserve bei Käsereien mit Vermarktung an einen Reifungsbetrieb: alle zwei Monate
- Alpkäsereien: mindestens 1 mal pro Saison

³Die definitive Taxierung der Käse erfolgt ab dem:

- 60. bis zum 90 Tag nach dem Produktionsmonat für Walliser Raclette
- 45. bis zum 60 Tag nach dem Produktionsmonat für Walliser Raclette Schnittkäse
- 30. bis zum 60 Tag nach dem Produktionsmonat für Walliser Raclette Alpkäse
- 10. Monat nach dem Produktionsmonat für Walliser Raclette Hobelkäse

⁴Klassierung, Taxation und Ausgangskontrolle erfolgen nach folgendem System:

- Erste Beurteilung:
 - durch den Affineur / Käsehändler;
 - im Keller der Käserei bzw. beim Käseeinkauf;
 - Es erfolgt eine vorläufige Einteilung der Monatsproduktion bzw. des Loses in AOP-Klassen 1A und/oder 1B und/oder eine Klassierung in die II. Qualität, welche die AOP-Bezeichnung nicht erhalten kann.
- Zweite Beurteilung:
 - durch die Taxationskommission der Sortenorganisation und gemäss dem Reglement der SOR;
 - im Keller der Käserei oder des Affineurs;
 - Klassierung: 1A, 1B, oder II. Qualität
- Dritte Beurteilung:
 - durch den Käsehändler / Affineur in seinem Keller;
 - beim Verkauf, bei der Auslagerung aus dem Reifungskeller;
 - Ausgangskontrolle;
 - Möglichkeit, ganze Laibe von Klasse 1A nach 1B bzw. in die II. Qualität zu deklassieren.

⁵Verantwortlichkeit

- Bis zur Beurteilung durch die Taxationskommission: - der Käsehersteller
- Nach der Taxation: - der Käsehändler / Affineur bei Herabstufung in eine tiefere Qualitätsklasse – betrifft ebenfalls die anfallenden Kosten.

Verdeckte Käsemängel können nicht als Taxationskriterien einbezogen werden. Als verdeckte Mängel gelten Nachgärungen wie Buttersäuregärung und Propionsäuregärung. Falls versteckte Mängel festgestellt werden, führen der Käsehändler und der Käsehersteller gemeinsam eine sensorische Analyse durch. Wenn bei dieser Prüfung ein Fehler festgestellt wird, muss eine gaschromatographische Untersuchung durch ein akkreditiertes Labor aufgrund der geltenden Normen durchgeführt werden. Bei versteckten Käsemängeln liegt die Verantwortlichkeit beim Käsehersteller. Eine Deklassierung der entsprechenden Käsepartie ist der SOR schriftlich mit den Beweisdokumenten zu übermitteln.

Fremdkörper im Käse (z.B. Metall, Glas, etc.) gehen zu Lasten des Käseherstellers.

V. BEURTEILUNGSKRITERIEN

Artikel 7

Grundlagen der Beurteilungskriterien

Die Qualitätskriterien für die Taxation sind folgende :

- Äußeres
- Lochung
- Teig und Schmelzfähigkeit bei Raclette
- Geschmack und Aroma

Artikel 8

Qualitätsstufen

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

Artikel 9

Qualitätskriterien

Die Qualitätskriterien sind wie folgt festgelegt :

Form:	rund, Durchmesser 29 bis 32 cm, flacher Laib mit gerader, nicht konkaver Jäbseite, regelmässige Höhe (6-7cm), ohne Verformungen; Gewicht: 4.6 – 5,2 kg; gut proportioniertes Format; Raclette du Valais Hobelkäse: 3.3 – 5.0 kg - gut proportioniertes Format – Höhe 4 bis 5 cm.
Jäbseite:	Die Käse tragen auf der Jäbseite eingeprägt oder im Relief die Namen gemäss Art. 1, Abs. 3 des Pflichtenheftes.
Rindenschmiere	Nicht zu reichlich. Der Käse hat eine gleichmässige, natürliche braun-orange Farbe mit leicht feuchter Rindenschmiere. Die Rindenschmiere weist eine glatte, gesunde, feste und gebürstete Oberfläche mit guten Eigenschaften für die Lagerung auf. Raclette du Valais Hobelkäse: keine Schmiere
Lochung :	spärlich, regelmässig, nicht zu häufig (2 – 3 Löcher pro Bohrling), maximal 2 bis 3 mm im Durchmesser (erbsengross).
Teig :	glatter, geschmeidiger und feiner Teig – beim Hobelkäse ist der Teig fester, harter und leicht brüchig.
Geruch:	milchig frischer (frische Butter, frischer Rahm) und blumiger Geruch. Hobelkäse: leicht milchig und blumiger Geruch.
Geschmack:	milchig frischer Geschmack (frische Butter, frischer Rahm) unterstützt durch eine saure Note mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note Hobelkäse: mittelsalzig, leicht milchig, unterstützt durch eine saure Note, mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.

Artikel 10

Punktierung

Äußeres	5 Punkte
Lochung	5 Punkte
Teig und zusätzlich bei Raclette die Schmelzfähigkeit	5 Punkte
Geschmack und Geruch	<u>5 Punkte</u>
TOTAL	<u>20 Punkte</u>

Die Beurteilung wird auf ½ Punkt berechnet:

- einwandfrei	5 Punkte
- gut	4 ½ Punkte
- genügend	4 Punkte

Artikel 11

Qualitätsmängel

¹Die folgenden Qualitätsfehler können festgestellt werden :

Äußeres :	Schimmelpilz, gespalten, uneben, zuviel oder zuwenig Schmiere (Bakt. Linens), faulig, Rotstich der Bretter, zu weiche Konsistenz, schwammig, zu flach oder zu hoch, konkav, unregelmäßige Form(oval), schlechte Markierung ; fehlende Kaseinmarke
Lochung :	nisslig, zu zahlreich, wenig, unregelmäßig, groß, nestig, Gläs ;
Teig :	kurz, hart, trocken, zigrig, elastisch ;
Geschmack und Aroma :	falscher Geschmack, atypisch, fade, bitter, sauer, salzig, zu süß, faulig, ranzig, seifig, metallisch, untypisch.

²Anmerkungen auf dem Taxationsrapport sind anzubringen, wenn bei den Kriterien folgende Punktzahlen unterschritten werden:

Äußeres	5 Punkte
Lochung	4 ½ Punkte
Teig und Schmelzfähigkeit bei Raclette	5 Punkte
Geschmack und Aroma	5 Punkte

Artikel 12

Klassierung

¹Um als erstklassige Ware bewertet zu werden, muss der Käse mindestens 18 Punkte erreichen und in keiner Position weniger als 4 Punkte aufweisen. Nur die Käse der ersten Qualität dürfen die Bezeichnung „Raclette du Valais AOP“ tragen.

²Käse, die den vorgenannten Bewertungspunkten nicht entsprechen, werden gemäss Art. 8 als Ware 1 B oder zweiter Qualität deklassiert.

³Käse, die aufgrund versteckter Mängel (Buttersäuregärung, Propriionsäuregärung etc.) werden als drittklassige Ware oder bei gravierenden Qualitätsmängel als nicht mehr konsumtauglich deklassiert.

⁴Die Käse der Qualitätsstufe 1B und die deklassierten Käsepartien werden von der Taxationskommission mit einer nicht entfernbar Markierung gut sichtbar gekennzeichnet.

Markierung: a) Qualité 1 B
b) DECLASSE

⁵Die Markierung der Käse (Qualitätsstufe 1B bzw. deklassierte Käse) erfolgt unter Aufsicht eines Mitglieds der Taxationskommission unmittelbar nach Ablauf der Rekursfrist gemäss Art. 21 dieses Reglements, oder im Falle eines Rekurses nach dem Entscheid der Rekurskommission . Bis zur Markierung werden die betroffenen Käsepartien von der Taxationskommission für die Vermarktung blockiert.

⁶Bei zweifelhaften Käsepartien kann die Taxationskommission die Qualitätsbeurteilung auf die nächste offizielle Taxation verschieben.

Artikel 13

Finanzielle Folgen bei der deklassierten Ware

Die Kosten, welche durch die Deklassierung der Käse entstehen (Preisdifferenz, Vernichtungskosten etc.) gehen nicht zu Lasten der Sortenorganisation.

Artikel 14

Übermittlung der Taxationsergebnisse

Die Geschäftsstelle der SOR ist verpflichtet, den dem Käsehersteller und eine Kopie an den Käsehändler innert einer Frist von acht Arbeitstagen über den Entscheid der Taxationskommission zu unterrichten.

VI. QUALITÄTSPRÄMIEN

Artikel 15

Qualitätsprämien

¹Der Kanton kann gestützt auf die Taxationsrapporte Qualitätsprämien direkt an die Käsereien und Alpkäsereien auszahlen.

²Der Affineur kann gestützt auf die Taxationsrapporte Qualitätsprämien auszahlen. Die Prämien werden zwischen dem Affineur und dem Verkäufer festgelegt.

³Die SOR zahlt keine Qualitätsprämien aus.

VI. GEHALTSANALYSEN

Artikel 16

Analysen

¹Nebst der Qualitätsbeurteilung wird auch der Gehalt des Käseteigs nach folgenden Kriterien analysiert:

- Fettgehalt
- Wassergehalt
- Salzgehalt

²Die Analysen werden in einem akkreditierten Labor durchgeführt.

Artikel 17

Wasser- und Fettgehalt

¹Der maximaler Wassergehalt bzw. minimaler Fettgehalt pro Sorte sind wie folgt festgelegt:

Sorte	Wassergehalt g/kg wff	Fettgehalt i. T. g/kg F.i.T
Raclette du Valais	600 – 640	min. 500 max. 549
Raclette du Valais Schnittkäse	570 – 620	min. 500 max. 549
Raclette du Valais Hobelkäse	weniger als 500	min. 500 max. 549

²Salzgehalt: 1.2 bis 2.2 %

³Ergeben die Resultate grosse Abweichungen von den Normen, wird umgehend eine Gegenanalyse erstellt.

Artikel 18

Übermittlung der Analyseresultate

Die Analyseergebnisse werden zusammen mit dem Taxationsrapport den Käsereien, Alpkäsereien und den Hofverarbeitern zugestellt.

Artikel 19

Abzüge betreffend nicht Erfüllung der Gehaltsnormen

¹Bei nicht Erfüllung der Gehaltsnormen kann der Käsehändler gemäss Anhang I Abzüge bei der entsprechenden Käselieferung machen.

²Bei Meinungsverschiedenheiten kann der Lieferant innert 5 Arbeitstagen nach Erhalt der Resultate, von der SOR eine Gegenanalyse verlangen.

³Insofern es der Verkäufer wünscht, kann er verlangen, bei der Erhebung dieser zweiten Probe anwesend zu sein.

⁴Wird die Analyse bestätigt, so gehen die Kosten dieser zweiten Analyse zu Lasten des Klägers. Im gegenteiligen Falle wird die SOR die Kosten übernehmen. Bei Differenzen gilt das Resultat der zweiten Analyse.

VII. REKURSMÖGLICHKEIT

Artikel 20

Rekurskommission

¹Die Rekurskommission wird statutengemäss vom Vorstand der SOR ernannt.

²Die Rekurskommission besteht aus 3 neutralen Mitgliedern. Es werden zusätzlich zwei Stellvertreter ernannt. Die Kommission erstellt den definitiven Bericht.

³Damit der Rekurs gültig behandelt werden kann müssen alle Mitglieder der Rekurskommission anwesend sein.

⁴Die Einladung der Rekurskommission erfolgt durch den Präsidenten.

⁵Die Spesenentschädigung der Mitglieder der Rekurskommission wird vom Vorstand der SOR festgelegt.

Artikel 21

Einreichung eines Rekurses

¹Gegen den Entscheid der Taxationskommission kann innert 10 Tagen nach Erhalt des Taxationsrapportes beim Präsidenten der Rekurskommission ein Rekurs mit Begründung eingereicht werden. Der Geschäftsstelle der SOR und dem Käsehändler ist eine Kopie des Rekurses zu übermitteln.

²Damit der Rekurs behandelt wird, muss der Beschwerdeführer ein Depot von Fr. 200.- bei der Geschäftsstelle der SOR hinterlegen. Wird die Beschwerde von der Rekurskommission gut geheissen, wird der Betrag dem Beschwerdeführer zurückbezahlt.

Artikel 22

Behandlung des Rekurses

¹Die vom Rekurs betroffene Käsepartie wird für den Verkauf blockiert, bis die Rekurskommission den Rekurs behandelt hat.

²Die Rekurskommission übermittelt dem Beschwerdeführer schriftlich den Entscheid. Die Kommission entscheidet definitiv eine zusätzliche Rekursmöglichkeit besteht nicht.

Artikel 23

Kostenübernahme

Wird der Rekurs von der Rekurskommission gutgeheissen, gehen die Rekurskosten zu Lasten der SOR. Bei einem ablehnenden Entscheid muss der Beschwerdeführer die Rekurskosten übernehmen, jedoch maximal bis zum Betrag von Fr. 1'000.-

VIII. INKRAFTRETEN

Artikel 24

Dieses Reglement wurde von der Delegiertenversammlung der SOR am 26. November 2015 genehmigt und tritt am 26. November 2015 in Kraft.

Beilage: Abzüge betreffend Wasser- und Fettgehalt

ANHANG I**Abzüge betreffend Wassergehalt****Walliser Raclette**

<u>Wassergehalt (g/wff)</u>	<u>Abzug je 100 kg</u>
641 - 645	Fr. 5.—
646 - 650	Fr. 10.—
651 - 655	Fr. 20.—
656 - 660	Fr. 30.—
661 – und mehr	Fr. 50.—

Walliser Raclette - Schnittkäse

<u>Wassergehalt (g/wff)</u>	<u>Abzug je 100 kg</u>
621 - 625	Fr. 5.—
626 - 630	Fr. 10.—
631 - 635	Fr. 20.—
636 - 640	Fr. 30.—
641 und mehr	Fr. 50.—

Walliser Raclette - Hobelkäse

<u>Wassergehalt (g/wff)</u>	<u>Abzug je 100 kg</u>
501 - 505	Fr. 5.—
506 - 510	Fr. 10.—
511 - 515	Fr. 20.—
516 - 520	Fr. 30.—
521 und mehr	Fr. 50.—

Abzüge betreffend Fettgehalt

Die Walliser Raclette mit einem Fettgehalt unter 500 g/kg F.i.T werden mit nachfolgenden Abzügen gehandelt :

<u>Fettgehalt in der Trockenmasse</u>	<u>Abzug je 100 kg</u>
500 bis 490 g/kg	Fr. 5.—
weniger als 490 g/kg	Fr. 10.—