



MARKE WALLIS
Pflichtenheft
FLEISCH AUS DEM WALLIS

PRODUKT ODER PRODUKTGRUPPE Fleisch aus dem Wallis

Name und Adresse des Antragstellers

Association Valaisanne de Producteurs de Bétail (AVPB) par son président Vincent Roten, Maison du paysan, CP 96, Avenue de la gare 2, 1964 Conthey

Administrative Stelle Oberwallis: Bauernvereinigung Oberwallis, Talstrasse 3, 3930 Visp

Vorschrift	Anforderung	Beschreibung: Anforderung erfüllt / nicht erfüllt	Nachweis/Begründung
2. Produktenutzen	Enge Verbindung mit der Region	Halten und Verwerten von einheimischen und seit Jahrzehnten heimisch gewordenen Rassen	Tierliste Rückverfolgbarkeit Liste der eingeschriebenen, bzw. zugelassenen Produzenten, Schlachthöfe und Verarbeitungsbetriebe
2.1Produktenutzen	Rückverfolgbarkeit	Die Tiere sind gemäss den geltenden rechtlichen Bestimmungen zu kennzeichnen.	Herkunftsnachweis, TVD, Herdenbuch, vollständige Tiergeschichte
2.2Produktenutzen	Verbindung von Tradition und Moderne	Walliser Kulturgut, Traditionelle Anlässe erhalten	Alpaufl-/abzug spezielle Anlässe wie Bock-, Widdermarkt, Kuhkämpfe usw.
2.3 Produktenutzen	Charakteristische Produkteigenart durch spezielle Geschmackseigenschaften	z.B. Alplamm und Alpgitzi, die den Sommer auf der Alp verbracht haben	Meldung Sömmerungsbetrieb für Abrechnung Sömmerungsbeiträge
Vorschrift	Anforderung	Beschreibung: Anforderung erfüllt / nicht erfüllt	Nachweis/Begründung
3.1. Art des Produkts	Verarbeitetes Fleisch wie Trockenfleisch, Rohschinken und Trockenspeck aus dem Wallis	Alle Produkte, die die geschützte Terminologie AOP und IGP benutzen, müssen sich an das jeweilige Pflichtenheft halten.	Pflichtenheft IGP = Trockenfleisch, Rohschinken und Trockenspeck aus dem Wallis.
3.2. Art des Produkts	Walliser Rohstoffe	Die Tiere müssen ohne Unterbruch im Wallis geboren, gehalten, geweidet, gealpt sein; Ausnahme – Schweine in der Schweiz geboren.	TVD, Herdenbuch ÖLN-/Biobetrieb; Betriebsliste idem Bio-Betrieben für Betriebe ohne Herdebuch oder sonstigen Nachweis Möglichkeiten
3.3. Art des Produkts	Schweizer Speck bei ungenügenden Mengen im Wallis.	Ja bis maximal 20 % vom Speck	Der Nachweis muss erbracht werden, dass die Ware nicht im Wallis vorhanden ist

Vorschrift	Anforderung	Beschreibung: Anforderung erfüllt / nicht erfüllt	Nachweis/Begründung
3.4. Art des Produkts	Ausländische Rohstoffe, wenn die Erzeugung in der Schweiz nicht möglich ist.	Nein. Ausnahme spezifische Gewürze für verarbeitete Produkte, wobei Gewürze (Kräuter) aus dem Wallis zu bevorzugen sind.	Nachweis verarbeitete Menge und verwendete Zusatzstoffe; Rechnungen und Lieferscheine
3.5. Art des Produkts	Verarbeitung des Produkts im Wallis. Die Schlachthöfe müssen alle zugelassen und zertifiziert sein	Schlachtereien, Metzgereien und Verarbeitungsbetriebe aus dem Wallis, müssen einen Vertrag für die Marke Wallis unterzeichnen	Mitgliederliste, Rechnung Vertrag Marke Wallis
3.6. Pflichtenheft	Physikalische Anforderungen an das Produkt und das Herstellungsrezept	CHTAX, Frischfleisch Reifung des Fleisches: Spezifische Vorschriften nach Tiergattung siehe unten. Respektieren der Hygienevorschriften in der Primär-Produktion	Aufzeichnungen Verarbeitungsbetrieb, Reifeanlage. Amtliche Grundkontrollen und Lebensmittelkontrolle, Lieferscheine
3.7. Pflichtenheft	Produktionsart	ÖLN sowie Tierschutz-Vorschriften zwingend eingehalten. QM-Schweizer Fleisch, Bio als zusätzliche Auszeichnung.	Spezifische Vorschriften nach Tiergattung. (Gesetz und Verordnung) TSchG 455 und TSchV 455.1
3.8. Pflichtenheft	Tierschutz-Verordnung	Das Grundfutter für Kälber besteht aus Milch und Milchnebenprodukten. Ab der zweiten Lebenswoche haben sie Zugang zu Wasser und Raufutter.	Rosafleisch = Garant für Tierschutz-konforme Haltung.
3.9. Pflichtenheft	Fütterung	Mindestens 75% Grundfutter aus dem Wallis (ausgenommen Schweine).	Ausweis der Zukäufe (Lieferscheine und Rechnungen) Nährstoffbilanz
3.10. Pflichtenheft	GVO-frei	GVO-Freie Futtermittel	Kontrolle Lieferscheine & Produktedeklaration
3.11. Pflichtenheft	Tiergesundheit	Jeglicher Einsatz von Tierarzneimitteln erfolgt ausschliesslich unter tierärztlicher Aufsicht (Betriebsbesuch oder TAM-Vereinbarung). Absetzfristen sind einzuhalten.	Behandlungsjournal vollständig und laufend aktualisiert
3.12. Pflichtenheft	Umweltanforderungen beim Transport	Tierschonende, stressfreie Transporte von kurzer Dauer	Aufzeichnung Begleitdokument gemäss Tierschutzvorschriften
3.13. Pflichtenheft	Verarbeitung	Stressfreie Schlachtung in zugelassenem Schlachthof in der Region sowie Regionale Verarbeitung und Veredlung.	Kontrolle des lebenden Tieres und des Schlachtkörpers durch den Amtstierarzt / Fleischschauer

Vorschrift	Anforderung	Beschreibung: Anforderung erfüllt / nicht erfüllt	Nachweis/Begründung
3.14. Pflichtenheft	Soziale Verarbeitungs-Anforderungen	NAV/GAV des Kantons Wallis mit Mindestlöhnen, bzw. CH-Branchenlösung, z.B. GAV der Schweizer Metzger, soziale und sanitäre Einrichtungen vorhanden	Arbeitsvertrag
3.15. Pflichtenheft	Anforderung an die Produktverpackung	Richtlinien des Lebensmittelgesetzes, Rückverfolgbarkeit, Marken-Auszeichnung	Selbstdeklaration TVD Etiketten / Marke Wallis
3.16. Pflichtenheft	Anforderung an die Produktvermarktung	Markenauszeichnung und Herkunft in der Vitrine der Metzgereien und Verkaufsstellen	Deklaration bei Vermarkter. Geprüft von Lebensmittelkontrolle und OIC.
3.17. Pflichtenheft	Sicherstellen Rückverfolgbarkeit und Markenauszeichnung	Etikettierung Deklaration ohne Unterbruch , ebenfalls auf allen Lieferscheinen und Rechnungen	Rechnung mit TVD-Nr. und Labelbezeichnung. Lieferschein – Schlachtblätter etc. Kontrolle durch OIC
3.18. Pflichtenheft	Kontrolle	Produzenten, Verarbeiter und Vermarkter unter der Marke Wallis führen notwendige Aufzeichnungsdokumente. Eine Verantwortliche Stelle „Fleisch Marke Wallis“ bezeichnen und solidarischen Kostenschlüssel bestimmen.	Die Kontrolle der Produzenten kann in die Amtliche Grund-Kontrolle integriert werden. Die OLK im Oberwallis und AVPI im Unterwallis sind akkreditiert. Die Kontrolle der Schlachthöfe und Verarbeiter erfolgt durch die OIC,
3.19. Pflichtenheft	Reifung	Abkühltechnik, Abhängen und Reifezeit der Schlachtkörper so wählen, dass dem Konsumenten Fleisch von bester Qualität angeboten werden kann.	Siehe spezifische Anforderungen
3.20. Pflichtenheft	Sicherstellen getrennter Produktionsflüsse	Getrennte Kühl-/Lagerräume	Schlachthaus: Abnahmeprotokoll Amtstierärzte Verarbeiter und Vermarkter: Lebensmittelkontrolle und OIC

**PRODUKTENUTZEN, ART DES PRODUKTS UND PFLICHTENHEFT
GELTEN FÜR ALLE TIERARTEN.**

Vom Markenrat genehmigte Version

SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN RINDVIEH

1.1. Kategorien

Grundsätzlich sind alle Kategorien zugelassen: Mastkälber, Rinder, Ochsen, Muni, Kühe.

1.2 Schlachtung

1.2.1 Keine trächtigen Tiere schlachten.

1.3 Reifung + Qualität von Rohfleisch

1.3.1 Die Vorderstücke müssen nach der Schlachtung während mindestens 3 Tagen reifen können.

1.3.2 Die Hinterstücke müssen nach der Schlachtung während mindestens 15 Tagen bei einer Temperatur zwischen 0 und 2 Grad reifen können.

SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN SCHAFE

1.1. Allgemeines

Grundsätzlich sind alle Kategorien in der Wertschöpfungskette zugelassen: Lämmer, Schafe und Weidelämmer.

1.2 Reifung + Qualität von Rohfleisch

1.2.1 Die Vorderstücke müssen nach der Schlachtung während mindestens 3 Tagen reifen können.

1.2.2 Die Hinterstücke müssen nach der Schlachtung während mindestens 7 Tagen bei einer Temperatur zwischen 0 und 2 Grad reifen können.

SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN ZIEGEN

1.1. Allgemeines

Grundsätzlich sind alle Kategorien in der Wertschöpfungskette zugelassen: Gitzi, Ziegen und Zwergziegen.

1.2 Reifung + Qualität von Rohfleisch

1.2.1 Die Vorderstücke müssen nach der Schlachtung während mindestens 3 Tagen reifen können.

1.2.2 Die Hinterstücke müssen nach der Schlachtung während mindestens 7 Tagen bei einer Temperatur zwischen 0 und 2 Grad reifen können.

SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN SCHWEINE

1.1. Allgemeines

Schweine müssen mindestens 80 Masttage im Wallis verbringen.

1.2 Reifung + Qualität von Raufleisch

1.2.1 Die Vorderstücke müssen nach der Schlachtung während mindestens 4 Tagen reifen können.

1.2.2 Die Hinterstücke müssen nach der Schlachtung während mindestens 4 Tagen bei einer Temperatur zwischen 0 und 2 Grad reifen können.

BEI BEDARF SIND DIE SPEZIFISCHEN ANFORDERUNGEN FÜR WEITERE TIERARTEN ZU DEFINIEREN.