



## Organisation / Pflichtenheft

---

### 1. ALLGEMEINES

Die Produzenten von „Fleisch aus dem Wallis“ müssen Mitglied von QM Schweizerfleisch sein. Sie müssen ihren Betrieb im Wallis haben und Mitglied der Berufsorganisation Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), oder des Walliser Viehproduzentenverband sein. Biobetriebe und IP Suisse Tierhalterbetriebe brauchen keine separate Mitgliedschaft bei QM Schweizerfleisch. Aus Kostengründen wird auf die Gründung eines separaten Vereins Fleisch aus dem Wallis verzichtet. Die Berufsorganisation OLK ist für die Umsetzung des Labels „Fleisch aus dem Wallis“ gegenüber Produzent, Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb sowie Vermarkter zuständig.

### 2. ZWECK und DAUER

Zweck für das Label „Fleisch aus dem Wallis“ ist: Die höhere Wertschöpfung und bessere Vermarktung von Fleisch aus dem Wallis (Rindvieh, Schafe, Ziegen, Schweine usw.). Die Dauer des Labels ist unbeschränkt, solange keine Zuwiderhandlung vorliegt.

### 3. VERWENDUNG

Das Label darf beansprucht, bzw. verwendet werden von der **Gruppe Landwirtschaft**: Rindvieh-, Schaf- und Ziegenzüchter, Nutztierhalter, die Mitglied der Berufsorganisation OLK sind und deren Betrieb sich im Wallis befindet.

**Gruppe Verarbeitung/Verkauf**: Direktvermarkter, Metzger und Schlachthofbetreiber, deren Betrieb sich im Wallis befindet.

Die Mitglieder beider Gruppen sind verpflichtet, sich an die Reglemente und Weisungen, sprich Organisation/Pflichtenheft und Informationen für die Gruppen zu halten.

### 4. VERLUST LABEL

Das Label darf nicht mehr verwendet werden, wenn sich die Gruppen nicht an die Reglemente und Weisungen halten, bzw. wenn ein Landwirtschaftsbetrieb die Mitgliedschaft bei der Berufsorganisation OLK aufgibt oder wenn die Direktvermarkter, Metzger und Schlachthofbetreiber ihre Tätigkeiten nicht mehr im Wallis ausführen oder wenn die Mitglieder der Gruppen die Kontrolle verweigern.

### 5. BERICHTERSTATTUNG zum LABEL

An der Generalversammlung der Berufsorganisation OLK bzw. der Metzger und Schlachtbetriebe wird jeweils über den Stand des Labels informiert. Notwendige Änderungen und Ergänzungen werden zur Information bzw. Beschlussfassung vorgelegt.

### 6. GEBURT

Die Tiere müssen gemäss Tierseuchengesetz mittels TVD-Nummer / Ohrmarke identifizierbar und im Wallis geboren sein. Ausnahme Schweine, in der Schweiz geboren.

### 7. HALTUNG / ZUCHT

#### 7.1. Geographische Zone

Die Tiere müssen ohne Unterbruch im Wallis geboren, gehalten, geweidet, bzw. gealpt werden; Ausnahme – Schweine in der Schweiz geboren.

#### 7.2. Tierkategorien

Alle Kategorien Rindvieh, Schafe, Ziegen, Schweine usw. sind zugelassen.

Die Schlachtkörper werden gemäss Tabelle CHTAX mit angepasster Verwertung vermarktet, z.B. werden Schlachtkörper mit Fleischigkeit X vorwiegend für die Herstellung von Wurst verwendet.

#### 7.3. Fütterung

Kälber, Lämmer, Zicklein: Die Fütterung besteht auf Basis von Milch- oder Milchnebenprodukten. Ab der 2. Lebenswoche haben sie Zugang zu Wasser und Raufutter (laut Tierschutzverordnung).

Andere Kategorien: Das Grundfutter muss zu mindestens 75% aus dem Wallis stammen, ausgenommen Schweine.

GVO-Frei: Alle Futtermittel sind frei von GVO.

Tiergesundheit: Jeglicher Einsatz von Tierarzneimitteln erfolgt unter tierärztlicher Aufsicht (Betriebsbesuch und TAM-Vereinbarung). Absetzfristen sind einzuhalten.

## **8. SCHLACHTUNG UND REIFEPROZESS**

Direktvermarkter, Schlachthof, Metzgerei und Verarbeitungsbetrieb, welche die Marke Wallis verwenden, müssen einen Vertrag mit der OLK als administrative Stelle für „Fleisch aus dem Wallis“ sowie mit der OIC als Kontrollstelle unterzeichnen. Die OLK meldet die Betriebe an die OIC.

Der Schlachthof verpflichtet sich, die angelieferten Tiere der Marke Wallis aufzulisten und umgehend der OLK zur Kontrolle der Tiergeschichte zu übermitteln. Die Liste muss die TVD-Nummer, den Lieferanten und den Abnehmer enthalten.

Die OLK bestätigt dem Abnehmer innert 2 Arbeitstagen, ob das Tier den Vorschriften der Marke Wallis entspricht.

### *8.1. Transport:*

Der Transport von Tieren muss möglichst schonend, stressfrei und während kurzer Dauer gemäss der Tierschutzgesetzgebung erfolgen. Um den Verkaufsvorteil der kurzen Transportwege für das Marke Wallis Fleisch nutzen zu können, sind die Fahrzeiten auf dem Begleitdokument zu vermerken.

### *8.2. Schlachthof:*

Die Schlachtung muss in einem im Wallis anerkannten Schlachthaus stattfinden. Im Schlachthof muss mit den Tieren möglichst stressfrei umgegangen werden. Weibliche Tiere dürfen bei der Schlachtung nicht trächtig sein und frühestens 28 Tage nach der letzten Geburt geschlachtet werden. Bleiben die Tiere über eine längere Zeit im Warteraum müssen sie gemäss den Tierschutzvorschriften gehalten sein.

### *8.3. Reifeprozess*

Kühlung, Abhängen und Reifezeit müssen so sein, dass sie die Fleischqualität positiv beeinflussen. Nach der Schlachtung müssen die Hinterviertel von Rindvieh mindestens 15 Tage bei einer Temperatur zwischen 0°C und 2°C gelagert werden / bei Schafen und Ziegen mindestens 7 Tage / bei Schweinen mindestens 4 Tage. Die Vorderviertel von Rindvieh Schafen und Ziegen können nach 3 Tagen Lagerung verarbeitet werden / bei Schweinen nach 4 Tagen.

Getrennte Produktionsflüsse, d.h. getrennte Kühl- und Lagerräume müssen sichergestellt sein.

### *8.4. Verarbeitung*

Bei verarbeiteten Fleischwaren wie Trockenfleisch, Rohschinken und Trockenspeck aus dem Wallis, welche die geschützte Terminologie AOP und IGP benutzen, müssen sich die Verarbeiter an das jeweilige Pflichtenheft halten.

## **9. EINBINDEN DER METZGER, SCHLACHTBETRIEBE und DIREKTVERMARKTER**

Metzger, Schlachtbetriebe, und Direktvermarkter, die mit der Marke Wallis ausgezeichnetes Fleisch vermarkten, müssen Mitglied der Berufsorganisation OLK sein oder einen Vertrag mit dieser haben. Sie müssen beim Label „Fleisch aus dem Wallis“ ausschliesslich Tiere von den Produzenten kaufen, welche Mitglied der OLK sind. Als Vertragspartner der Label Organisation muss der Metzger oder Direktvermarkter das Label-Produkt in seinem Sortiment aufführen.

## **10. VERKAUF UND VERTEILUNG**

Bei der Lagerung muss Label-Fleisch vom Fleisch anderer Herkunft klar unterschieden werden. Vakuumierte Teilstücke müssen gut sichtbar mit dem Kleber Marke Wallis und der TVD-Nummer

des Lieferanten bzw. Metzgers versehen sein. Marke Wallis-Lieferanten erhalten von der Berufsorganisation OLK Selbstklebeetiketten mit dem Logo Wallis und ihrer TVD-Nummer. Diese Etikette ist neben der Vignette QM-Schweizer-Fleisch, IP-Suisse oder Bio auf dem Begleitdokument aufzukleben. Ebenfalls sind die Ohrmarken-Nummern der gelieferten Tiere auf dem Begleitdokument anzubringen.

Die Abrechnungen zwischen Schlachtbetrieb, Metzger und der Berufsorganisation OLK müssen die Ohrmarkennummer des Tieres sowie die TVD-Nummer des Tierlieferanten enthalten. Im Schlachthof, in den Metzgereien und bei den Direktvermarkter muss das Fleisch eindeutig deklariert werden, d.h. mit den Klebern der Marke Wallis und der TVD-Nummer des Produzenten bzw. Metzgers ausgelobt sein.

Die Kompetenz zur Herausgabe des Deklarations-Klebers mit der TVD-Nummer des Betriebs liegt bei der Berufsorganisation OLK. Falls ein Mitglied die Anforderungen des Pflichtenhefts/Statuten nicht mehr einhält, wird die TVD-Nummer des Betriebs gesperrt und den Schlachtbetrieben mitgeteilt.

Die Verkaufsmengen der Marke Wallis Produktion müssen der Berufsorganisation OLK monatlich, mindestens jedoch quartalsmässig gemeldet werden. Auf Antrag der OIC müssen die Verkaufsmengen innert 2 Arbeitstagen nach Anfrage gemeldet werden

## **11. BELIEFERUNG GASTRONOMIE UND DETAILHANDEL**

Beliefern Marke Wallis-Direktvermarkter und -Metzger die Gastronomie oder den Detailhandel mit Fleisch aus dem Wallis, ist dieses Fleisch in der Verkaufstheke oder auf der Menükarte speziell auszuloben. Die Gastronomie oder der Detailhandel wird deshalb vom Lieferanten berechtigt, den Kleber Marke Wallis mit seiner TVD-Nummer zu verwenden. Werden andere Fleischstücke mit der Marke Wallis ausgelobt, sind die Direktvermarkter oder die Metzger berechtigt, den Missbrauch bei der Berufsorganisation OLK zu melden. Die OLK beauftragt umgehend die OIC, bei den fehlbaren Betrieben eine Kontrolle durchzuführen.

## **12. KONTROLLEN**

Produzenten, Direktvermarkter, Metzger, Schlachtbetriebe müssen bei den Kontrollen die Erfüllung des Pflichtenhefts mit den nötigen Dokumenten beweisen und/oder Erklärungen abgeben können. Dies gilt auch für Detailhandels- und Gastronomiebetriebe bei denen das Einhalten der Charta vom Lieferanten in Zweifel gezogen wird.

Die Mitglieder akzeptieren Kontrollen mittels TVD, die durch die Berufsorganisation OLK gemacht werden. Ebenso macht die OIC Querkontrollen zwischen der Anzahl über die Marke Wallis gekauften Tiere und der verkauften Menge Fleisch.

Die Kontrollen bei den Produzenten erfolgen zusammen mit den amtlichen Grundkontrollen Tierschutz und Primärproduktion (alle vier Jahre) durch den Kontrolldienst der OLK bei ÖLN- und Biobetrieben. Die Zertifizierung der Schlachtbetriebe, Metzgereien (jährlich) und der Direktvermarkter (alle 2 Jahre) erfolgt durch die OIC (Interkantonale Zertifizierungsstelle Lausanne).

Bei Verdacht auf Zuwiderhandlungen bezüglich Marke Wallis kann eine Kontrolle jederzeit und unangemeldet durchgeführt werden, egal ob beim Direktvermarkter, Schlachtbetrieb, Metzgerei oder im Detailhandel und bei Gastronomiebetrieben. Weist die OIC ein Fehlverhalten beim Detailhandel oder beim Gastronomiebetrieb nach, müssen die fehlbaren Betriebe die Kontrolle der OIC bezahlen. Wird kein Fehlverhalten nachgewiesen bezahlt der Auftraggeber (also die OLK) die Kontrolle.

## **13. PREISKONDITIONEN, INKASSO VON BEITRÄGEN**

### *13.1. Preis*

Der Produzent/Züchter, der ein Tier über einen Metzger der Marke Wallis vermarkten konnte, erhält vom Metzger den aktuellen Wochenpreis nach CH-Taxierung (Woche der Schlachtung) der Proviande, plus den Labelzuschlag. Für das QM Schweizer-Fleisch als Produktionsgrundlage für

die Marke Wallis erhält der Produzent zusätzlich 10 (zehn) Rappen pro Kilogramm Schlachtgewicht. Ausserdem bezahlt die Metzgerei den Produzentenanteil von 5 Rappen pro Kilo Schlachtgewicht für das über die Marke Wallis gehandelte Fleisch. Ebenfalls muss der Direktvermarkter, der unter der Marke Wallis Fleisch verkaufen will, direkt der Berufsorganisation OLK oder über seinen Vertragsmetzger einen Beitrag pro Kilo Schlachtgewicht überweisen. Dieser Bruttobonus dient zugleich zum Inkasso der Beiträge, siehe folgender Absatz.

### *13.2. Beiträge an das Label*

Um die Finanzierung der Marke Wallis / Fleisch aus dem Wallis gerecht zu verteilen, müssen Metzger und Produzent pro vermarktetes Tier je 5 Rp. pro kg SG abliefern. Konkret heisst das: Der Produzent/Züchter erhält einen Nettobonus von 10 Rappen pro kg SG. Da auch der Metzger 5Rp./kg SG abliefern muss, zahlt er der OLK insgesamt 10 Rp/kg SG (5Rp vom Produzent/Züchter und 5Rp vom Metzger selber). Der Direktvermarkter bezahlt 10 Rappen pro kg Schlachtgewicht entweder via Vertragsmetzger oder direkt an die Berufsorganisation OLK

Die Berufsorganisation OLK behält sich vor, Spezial-Leistungen für das Label Fleisch aus dem Wallis für Produzenten, Direktvermarkter, Schlachtbetriebe und Metzger mindestens zum Selbstkostenpreis in Rechnung zu stellen.

## **Einführung des Labels**

Die Lancierung von Fleisch aus dem Wallis unter der Marke Wallis erfolgt im Beisein von Vertretern der Kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft Vertretern, Vertretern des Markenrats Valais/Wallis und der Valais-Wallis-Promotion sowie der Medien und der Öffentlichkeit am 31. Mai 2017 um 10:30 Uhr im Landwirtschaftszentrum in Visp.

Das Pflichtenheft Marke Wallis – Fleisch aus dem Wallis ist vom Markenrat im Januar 2017 genehmigt. Dieses ist für alle Organisationen verbindlich, welche Fleisch unter der Marke Wallis vermarkten wollen.

Die Dokumente „Organisation / Pflichtenheft Fleisch aus dem Wallis“ sowie die „Informationen“ für Produzenten/Züchter bzw. Schlachthof, Metzger, Direktvermarkter wurden am 12.05.2017 von der OLK bzw. den Vertretern der Produzenten, Schlachtbetriebe, Direktvermarkter und Metzger gutgeheissen.

## **Jährliche Berichterstattung**

Die Berichterstattung über den Geschäftsverlauf und die Kontroll-Resultate erfolgt an der Generalversammlung der Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK) bzw. der Generalversammlung der Oberwalliser Metzgermeister

Anpassungen des vom Markenrat genehmigten Pflichtenhefts können nur über einen entsprechenden Antrag an den Markenrat und mit dem Einverständnis des Walliser Viehproduzentenverbands und der Berufsorganisation OLK vorgenommen werden.

Nötige Anpassungen der Dokumente „Organisation / Pflichtenheft“ sowie „Information“ für Produzenten/Züchter und Schlachthöfe, Metzger, Direktvermarkter werden unter den Beteiligten abgesprochen. Die Berufsorganisation OLK ist im Anschluss verpflichtet, die nötige Genehmigung beim Markenrat bzw. der OIC einzuholen, sofern die Anpassungen Auswirkungen auf das vom Markenrat im Januar 2017 genehmigte Pflichtenheft haben.