

Mitteilung für den Erhalt der Zertifizierung

Herr Roman Tscherrig von der Zertifizierungsstelle OIC hält fest, dass die Schlachtbetriebe und die Metzgereien oder Direktvermarkter, welche unter der Marke Wallis laufen wollen, sich in erster Linie bei der OLK schriftlich anmelden müssen. Sie müssen also das ausgefüllte und unterschriebene Einschreibeformular an die OLK, Talstrasse 3, 3930 Visp einreichen. Weiter müssen sie zuerst ein paar Tiere über die OLK zur Kontrolle angemeldet haben, bevor die Zertifizierung beantragt werden kann.

Die OLK kann also die Metzgereien und Schlachtbetriebe erst dann zur Zertifizierung anmelden sobald ich von den Betrieben das Einschreibeformular erhalten habe und mindestens eine Anmeldung von Tieren, deren Markentauglichkeit von der OLK kontrolliert worden ist. Bei den Rindern machen wir das über TVD nach den Ohrmarken-Nummern. Bei den Schafen und Ziegen müssen die Produzenten vorerst der OLK eine Kopie ihres Tierverzeichnisses liefern, damit die Kontrolle möglich ist.

Im Auftrag von Herr Roman Tscherrig rufen wir in Erinnerung, dass die Fristen für das Abhängen gemäss dem vom strategischen Markenrat genehmigten Pflichtenhefts einzuhalten ist.

Übrigens: Das Schlachthaus in Gamsen ist mittlerweile zertifiziert.

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.