

## **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 Bauernvereinigung Oberwallis schriftlich anmelden müssen. Sie müssen also das ausgefüllte und unterschriebene Einschreibeformular an die BVO, Talstrasse 3, 3930 Visp einreichen. Weiter müssen sie zuerst ein paar Tiere über die BVO zur Kontrolle angemeldet haben, bevor die Zertifizierung beantragt werden kann.

Die BVO kann also die Metzgereien und Schlachtbetriebe erst dann zur Zertifizierung anmelden sobald sie von den Betrieben das Einschreibeformular erhalten hat und mindestens eine Anmeldung von Tieren, deren Markentauglichkeit von der BVO kontrolliert worden ist. Bei den Rindern geschieht das über TVD nach den Ohrmarken-Nummern. Bei den Schafen müssen die Betriebe die Abgangsmeldung über das Herdenbuch (Sheep online) machen, dann werden die Tiere direkt mit „Wallis“ = Markentauglich bezeichnet, natürlich nur wenn die Tiere auch Markentauglich sind. Bei Schafen, die nicht im Herdenbuch sind sowie bei Ziegen und Schweinen müssen die Produzenten der BVO 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 des Fleisches** gemäss dem vom strategischen Markenrat genehmigten Pflichtenhefts einzuhalten sind.

### ***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.

## **S P E Z I F I S C H E   A N F O R D E R U N G E N   Z I E G E N**

### **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.

## **S P E Z I F I S C H E   A N F O R D E R U N G E N   S C H W E I N E**

### **1.1. Allgemeines**

Die Herkunft muss Schweiz sein. 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.