

Reglement

DER VEREINIGUNG DER WALLISER TROCKENFLEISCHPRODUKTE IGP

über die Eintragung der Menge der zugeschnittenen und eingesalzene Rindsbinden (nachfolgend zugeschnittene Stücke genannt) als Grundlage für die Verwendung der Bezeichnung "Walliser Trockenfleisch IGP" und den Beitritt zur Vereinigung (Reglement der zugeschnittenen und eingesalzene Stücke)

1. Rechtsgrundlage

Rechtsgrundlage für dieses Reglement bilden der Statuten der Vereinigung der Walliser Trockenfleischproduzenten, die an der Gründungsversammlung vom 28. August 2003 und dem Pflichtenheft "Walliser Trockenfleisch IGP", die vom Bundesamt für Landwirtschaft am 23. Januar 2003 registriert wurde. Das Reglement bezieht sich auch auf das Kontrollheft der OIC über die Zertifizierung von "Walliser Trockenfleisch IGP".

2. Gegenstand

Dieses Reglement regelt in komplementärer Weise zu den Bestimmungen des Artikels 9 der Statuten der Vereinigung: "Die Mitglieder verpflichten sich, jedes Jahr, oder auf Anfrage des Sekretariates, die produzierten Mengen von Walliser Trockenfleisch IGP bekanntzugeben.

3. Herstellungsdeklaration

Die Herstellungsdeklaration basiert auf der Anzahl der zugeschnittenen und eingesalzene Stücke von einheimischen Tieren während der Bemessungsperiode, welche die Eigentümer der zugeschnittenen Stücke (die Berechtigten) – und nur sie – zum Zeitpunkt des Einsalzens beanspruchen und dann unter der Bezeichnung "Walliser Trockenfleisch IGP" vermarkten dürfen.

Als zugeschnittene eingesalzene Rindsbinden können ganze zugeschnittene Eckstücke, Unterspälten, runde Mocken, runde Nuss und flache Nuss geltend und Teile davon gemacht werden.

Die als zugeschnittene Stücke und gemäss Pflichtenheft "Walliser Trockenfleisch IGP" gemeldeten Rindsbinden haben bis zum Abschluss des Verarbeitungsprozesses (Schnittreife) im Betrieb zu verbleiben.

4. Gewichtsermittlung / Einsalzmeldungen an die Vereinigung

Massgebend für die Einsalzmeldung ist das Nettogewicht der zugelassenen Rindsbinden. Salz, Lake, Gewürze etc. dürfen darin nicht enthalten sein. Bei gefrorener Ware verwendet, ist deren Nettogewicht vor dem Auftauen massgebend. Das nach den oben erwähnten Kriterien ermittelte Einsalzgewicht

stellt die produzierten Mengen gemäss Pflichtenheft "Walliser Trockenfleisch IGP" dar.

Es ist am Sekretariat durch das Mitglied spätestens am Montag der der Einsalzung folgenden Woche auf dem dafür vorgesehenen Formular (rote Karte) zu melden.

Die Verantwortung für die Richtigkeit der gemachten Angaben sowie die frist- und formgerechte Einsalzmeldung an die Vereinigung liegt beim Leistungserbringer.

4.1 Einsalzungen / Anschrift der Standen

Die gemeldeten Rindsbinden, die gemäss Pflichtenheft "Walliser Trockenfleisch IGP" hergestellt sind, müssen während der ganzen Einsalzungsdauer getrennt von den übrigen Fleischstücken in separaten Standen lagern.

Ausnahme: Kleinbetrieben ist es gestattet die gemeldeten Rindsbinden zusammen mit anderen Fleischstücken einzusalzen, sofern die gemeldete Wochenmenge 100 kg nicht übersteigt und eine eindeutige Identifikation die gemäss des "Walliser Trockenfleisch IGP" Pflichtenhefts jederzeit gewährleistet ist.

Die Standen sind während der ganzen Einsalzungsdauer in gut lesbarer Schrift mit folgenden Angaben zu beschriften:

- Eigengewicht (Tara) der Stande ;
- Nettogewicht der darin eingesalzenen Rindsbinden;
- Anzahl und Bezeichnung der eingesalzenen Binden
- Datum der Einsalzung.

Die gemeldeten Wochenproduktionen müssen auch während des Verarbeitungsprozesses identifizierbar sein.

4.2 Lagerbuchhaltung

Die Produzenten von "Walliser Trockenfleisch IGP" sind verpflichtet, über jede der Vereinigung gemeldete Produktion von Rindsbinden die gemäss Pflichtenheft "Walliser Trockenfleisch IGP" sind, **ein Salzbuch** zu führen. **Im Salzbuch** sind mindestens folgende Daten festzuhalten:

- Einsalzmenge in Stück und Kilo und Erwähnung der verschiedenen Stücke
- Einsalzdatum der Chargen
- Wochengesamtmenge

Das Salzbuch ist mindestens während 2 Jahren aufzubewahren.

5. Kontrollen / Auskunftspflicht

Die Produzenten von "Walliser Trockenfleisch IGP" haben den Kontrollorganen auf Verlangen die inländische Herkunft ihrer geltend gemachten, eingesalzenen Rindsbinden nachzuweisen.

Den Kontrollorganen der Vereinigung sind jederzeit die verlangten Auskünfte zu erteilen, Belege vorzuweisen, Einsicht in Bücher und Korrespondenz zu gewähren und Zutritt zu sämtlichen Räumlichkeiten zu gestatten.

6. Lohnaufträge

Lässt ein Produzent unter der Bezeichnung "Walliser Trockenfleisch IGP" seine Binden gegen Lohn bei Dritten einsalzen oder verarbeiten, ist er dafür verantwortlich, dass die durch dieses Reglement übertragenen Auflagen, soweit diese nicht durch ihn selbst erbracht werden, durch den Lohnauftragsnehmer erfüllt werden (Lagerbuchhaltung, Ständen-Beschriftung, Kontrollen durch die Vereinigung, etc.). Für die Bindeneinsalzmeldung an die Vereinigung ist der Leistungserbringer verantwortlich.

Der Name des Produzenten von Walliser Trockenfleisch muss auf allen Verpackungen wie Portionen und Schalen die für die Selbstbedienung bestimmt sind erwähnt werden.

7. Abgrenzung am Ende der Bemessungsperiode

Die Bemessungsperiode erstreckt sich jeweils vom 1. Januar bis zum 31. Dezember.

8. Inkrafttreten

Dieses Reglement tritt am 1. Juli 2005 in Kraft. Es wurde durch die GV vom 21. April 2011 dann vom 2. April 2012 und 29. April 2015 gerändert.

Der Präsident

Der Sekretär

Jean-François Copt

Pierre-Yves Felley

Conthey, den 29. April 2015