



Medien-Information zur Einsprache gegen AOC  
Sortenorganisation Bündnerkäse, 25.10.2010

## **Grosse Mehrheit begrüsst Bündner Bergkäse AOC**

**Bündner Bergkäse AOC soll die Konsumenten vor Täuschung schützen und die Absatzchancen für hochwertige, ökologisch produzierte Bergmilch aus dem Kanton Graubünden sichern.**

Nur durch den verbindlichen Qualitätsnachweis und die Vermeidung von Trittbrettfahrern, die den guten Ruf des traditionell verankerten Bündner Bergkäses missbrauchen, kann für die Bündner Milch- und Käsewirtschaft ein stabiles Fundament für die Zukunft geschaffen werden, betont die Sortenorganisation Bündnerkäse. Sie bedauert die Einsprache zur Zertifizierung von Bündner Bergkäse AOC und hält fest, dass die grosse Mehrheit der aktuell im Kanton Graubünden für die Herstellung von Bündner Bergkäse Verantwortlichen die AOC-Zertifizierung begrüssen und damit bereit sind höhere Qualitätsanforderungen zu erfüllen.

## **Bundesamt für Landwirtschaft bestätigt korrekte Eingabe**

Das Gesuch für die Ursprungszertifizierung Bündner Bergkäse AOC wurde durch die Sortenorganisation Bündnerkäse in einer mehrseitigen Eingabe gestellt. In dieser Eingabe musste gegenüber dem Bundesamt für Landwirtschaft BLW umfassend und anhand verschiedener Kriterien dargelegt werden, dass es sich bei Bündner Bergkäse um eine Spezialität mit langer Tradition, hergestellt nach einem überlieferten Rezept handelt und dass die Repräsentativität gegeben ist, also die grosse Mehrheit der

beteiligten Milchproduzenten und Käsereien im betreffenden geografischen Gebiet nach diesen Richtlinien produziert. Die Eingabe wurde vom BLW geprüft und als korrekt erachtet.

### **Bündner Bergmilch im Bündner Bergkäse**

Die Mitglieder der Sortenorganisation Bündnerkäse haben erkannt, dass sie nur gemeinsam den Herausforderungen des europaweiten Käsemarktes gewachsen sind. Gegenüber billiger Massenware und Imitationsprodukten kann die Wertschöpfung, sowohl für die Milch als auch für den fertigen Käse, nur erhalten werden, wenn die Qualität stimmt und belegt werden kann. Diese Mehrleistung ist gegenüber Konsumentinnen und Konsumenten durch die AOC-Zertifizierung gewährleistet, weshalb ökologiebewusste Grossverteiler die Ursprungsbezeichnung unterstützen.

### **Andere Käse dürfen weiter produziert werden**

Milch aus anderen Gebieten der Schweiz oder Silomilch darf natürlich weiter in Graubünden verkäst werden. Nur die Verwendung der Bezeichnung Bündner Bergkäse AOC darf in Zukunft zum Schutz der Konsumenten vor Täuschungen, nicht mehr für solche Produkte verwendet werden. Wie diese Käse heissen sollen liegt nicht in der Zuständigkeit der Sortenorganisation Bündnerkäse.

### **Kasten**

**Von den im Jahr 2009 nachweislich produzierten 725 Tonnen Bündner Bergkäse stammen 84 %, nämlich 611 Tonnen, aus Mitgliedschaftsbetrieben der Sortenorganisation Bündnerkäse. Diese Zahlen sind von der Treuhandstelle Milch TSM bestätigt. Hergestellt wurden die 611 Tonnen Bündner Bergkäse von 13 Käsereien, die die Milch von 170 Milchproduzenten der angestammten Genossenschaften, verteilt auf ganz Graubünden verarbeiten.**