

l'oiseau

Trimesterschrift der Sortenorganisation Gruyère
Besondere Ausgabe



Jahresbericht 2010

Interprofession du Gruyère

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
WWW.GRUYERE.COM





ÜBERSICHT

- 03** DAS WORT DES PRÄSIDENTEN
- 04** GENERELLE UEBERSICHT
- 06** MENGENBEWIRTSCHAFTUNG
- 07** MARKTLAGE
- 09** DOSSIER AOC UND INTERNATIONALE LAGE
- 10** BILANZ DER QUALITÄTS - KONTROLLEN UND TAXIERUNG 2010
- 11** CHEMISCHE ANALYSEN QUALITÄTSKOMMISSION
- 12** GRUYÈRE AOC PRÄSENZ AN WETTBEWERBEN
- 14** MARKETING
- 16** VERANSTALTUNGEN 2010
- 18** ORGANE DER SORTENORGANISATION
- 20** VORSTAND DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE
- 21** AUSSICHTEN FÜR 2011

GRAFIKEN

- 04** Aufteilung des Verkaufs von Gruyère AOC im Jahre 2010
- 06** Produktion 2010
- 07** Vergleich des Verkaufs
- 08** Vergleich der Produktion
- 11** Qualitätsvergleich nach Kalenderjahr
- 12** Entwicklung der Vorräte im Vergleich (Mitte Mai)
- 13** Vergleich der Exporte (Januar - März)
- 19** Vergleich der Exporte
- 20** Zusammenfassung der Aufteilung des Produktionspotenzials
- 21** Produktion nach Region und Anzahl Produktionsstätten in Prozent

Impressum

Verleger: Interprofession du Gruyère
Postfach 12, CH - 1663 Gruyères
e-mail: interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com

Redaktion: Interprofession du Gruyère
Auflage: 3'100 Exemplare

Übersetzung:
Polylingua
1660 Château-d'Oex
www.polylingua.ch

Grafik: Art Com & Partenaires sàrl
CH - 1003 Lausanne
www.art-com.ch
e-mail: info@art-com.ch



Das Wort des Präsidenten

Mit Ergriffenheit nehme ich die Feder zur Hand, um mein letztes Editorial zu einem Jahresbericht zu verfassen. Es war im Juni 1997, anlässlich der Gründung der Sortenorganisation (IPG), als ich den Präsidentenposten dieser sinnvollen Organisation übernahm, welche ich nun mit Bedauern aber vertrauensvoll verlassen werde.

Ich habe durch Ihren Kontakt sehr viel gelernt, ich der unverbesserliche Stadtmensch, der sozialistische Buchgelehrte und Grünschnabel hinsichtlich Ihrer Probleme. Zuerst habe ich Ihre Qualität des Zuhörens und Ihre spontane Freundlichkeit schätzen gelernt. Eine dreigefächerte Vereinigung mit jeweils verschiedenen Interessen, aber nichtsdestominder am Schluss übereinstimmend, zu leiten, war eine schwierige aber spannungsgeladene Aufgabe. Dank Ihres unerschütterlichen Willens zum inneren Zusammenhalt, ist es mir so glaube ich gut gelungen, auch wenn bei seltenen wegen Unstimmigkeiten abgebrochenen Sitzungen meine Moral leicht gelitten hat. Kürzlich am Fernsehen einen historischen Film zu Ehren des verstorbenen Georges Pompidou, dem einstmaligen Präsidenten der französischen Republik anschauend, berührte mich die Aussage des ehemaligen Magistraten, nämlich, das Wichtige sei nicht was er

vollbracht habe sondern die Zukunft seines Landes.

Dieses Gefühl möchte ich Ihnen hier vermitteln. Wir werden alle die 10-jährige AOC Anerkennung für unser Produkt feiern, ein Produkt mit hoher Verkaufsmarge und einer steten hervorragenden Teigqualität. Trotz des ständig, aber vor allem bezüglich unseres Verkaufspreises wechselnden Marktes, und angesprochen wie sämtliche Exportgüter, bleiben die Mengen auf einem respektablen Niveau. Nicht nur, dass jemand aus unseren Reihen letztes Jahr den Weltmeistertitel geholt hat, nein auch unsere Krönung des Gruyère AOC wurde kürzlich an den „Swiss Cheese Awards“ in Neuenburg bestätigt.

Zudem und über die kleinen Feuer hinweg, die sich wegen der Preis-anwendung bei diesen und jenen Mitgliedern entfachen, scheint mir der innere Zusammenhalt unserer Vereinigung gut und solid, was Sicherheit und Fortbestand bedeutet. Es wird diskutiert, man hört sich zu und spricht sich aus, ein erfolgreicher Treibstoff zur guten Betriebsfunktion. Schlussendlich sind die Finanzen gesund und werden bestens verwaltet. Gewiss erlitt das letzte Geschäftsjahr ein grosses Defizit, aber für das Berichtsjahr hat sich die Lage wieder normalisiert. Das Image des Gruyère

AOC Werbeauftritts in allen Medienbereichen wird sowohl in der Schweiz als auch im Ausland erkannt.

Ich möchte diesen letzten Postenlauf nicht zu Ende führen, ohne eine tiefe Ehrerbietung an alle meine Vorstandskollegen richten, die sich mit Zielstrebigkeit für das Wohlergehen unseres Gruyère AOC einsetzen und mit ihnen die rund 50 Delegierten unserer Dachorganisation, der Delegiertenversammlung, deren Klarsicht und Überzeugung mich stark beeindruckt haben. Meine Dankbarkeit geht auch an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Sekretariats, die ihre wichtige Arbeit mit Überzeugung und grosser Freundlichkeit ausführen. Eine besondere Ehrung geht an die Direktion mit Philippe und Marc, dem Dreh- und Angelpunkt unserer gut etablierten Position.

So kann ich denn mein Amt vertrauensvoll ablegen und wünsche fest, dass das mir gegönnte Vertrauen zum Wohl der Sortenorganisation Gruyère AOC auf meine Nachfolge übertragen wird.

Pierre Dubois
Präsident der Sortenorganisation



Allgemeine Lage

Das Jahr 2010 wurde für die Sortenorganisation Gruyère durch den Beginn einer neuen Ära charakterisiert, namentlich mit der Einführung des Kalenderjahres im Mengen- und Qualitätsmanagement.

Nach Jahrzehnten Molkereiamtszeit mit Beginn am 1. Mai, entschloss man sich parallel mit der Abschaffung des Milchkontingents das Kalenderjahr einzuführen. Alles beginnt am 1. Januar: die Verträge aber hauptsächlich der Laib 01 in jeder Gruyère AOC Produktionsstelle. Diese eigentlich logische Änderung und insbesondere eine hervorragende Futterqualität haben vereint dazu beigetragen, in den ersten Monaten des Jahres eine bedeutende Produktion zu erzielen. Diese Lage verlangte seitens des Vorstands und der Delegiertenversammlung im Laufe der ersten Monate des Frühjahrs nach drastischen Massnahmen, um die Mengen wieder auszugleichen, damit die Reifekeller nicht überlastet werden. Diese starken Massnahmen wurden getroffen, um anderen äusserst kostspieligen und oft das Produktimage beeinträchtigenden Räumungsmassnahmen auszuweichen. Die Sortenorganisation hat diese Entscheidung für die in eine maximale Semesterproduktion der ersten Jahreshälfte aufgeteilte Jahresproduktion gut befolgt. Diese Wahl wird zukünftig vorwegnehmend wiederholt. Dank diesem gesunden Mengenmanagement und einem den Erwartungen

entsprechenden Markt ist die Situation der Lagerbestände am Jahresende absolut befriedigend.

Seit anfangs 2010 kennt der Gruyère AOC sowohl in der Schweiz als auch im Ausland einen guten Verkaufsumsatz. Ob in Europa oder Nordamerika, die exportierten Mengen lassen Rekordhöhen erscheinen. Dies ist umso beachtenswerter, da in mehreren Ländern mit Gruyère AOC Präsenz, die wirtschaftliche Lage schwierig ist. Zudem vermag der äusserst ungünstige Wechselkurs die Verkäufe zu normalen Preisen nicht speziell anzukurbeln. In der Schweiz konnte man einen leichten Rückgang der Verkäufe beobachten, der vermutlich die

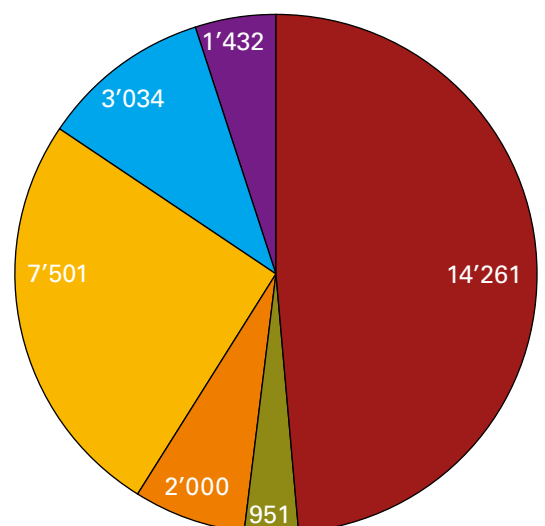
Konkurrenz unter billigen einheimischen Produkten und den wachsenden Käseimport reflektiert.

Diese beneidenswerte Marktposition lässt sich sicherlich auf den Erfolg des globalen Marketings zurückführen. Eine kürzlich durchgeführte Studie zeigt, dass das Image des Gruyère AOC hervorragend ist. Allerdings ist es wichtig letzteres weiterhin zu pflegen. So trugen sowohl institutionelle Werbung als auch Sponsoring-Aktivitäten zur Verstärkung der Gruyère AOC Ausstrahlung bei. Sei es auf nationalen oder regionalen Velotouren, auf den Skipisten, an der Gruyère European Curling Championships, an Schranken in Athletikstadion,

AUFTEILUNG DES VERKAUFS VON GRUYÈRE AOC IM JAHRE 2010 IN TONNEN



Total 29'179 T.





dem Gruyère AOC bieten sich viele Gelegenheiten an Veranstaltungen präsent zu sein. Die Europäische Athletikmeisterschaft in Barcelona bildete einen Höhepunkt unter den diversen Anlässen, wo der Gruyère AOC verschiedene Athleten in Ihren erstaunlichen Leistungen begleitete, darunter den Marathon Europameister Viktor Röthlin.

Der Gruyère AOC war ebenfalls an verschiedenen nationalen Veranstaltungen gut ersichtlich. Zwei spezielle Ereignisse im Zusammenhang mit der Gruyère Bruderschaft sollen hier erwähnt werden: Die Einweihung des neuen Chalets der Bruderschaft anlässlich der 10-Jahresfeier des Maison du Gruyère in Pringy im Mai 2010 sowie die Swiss Cheese Awards anfangs Oktober 2010 in Neuenburg.

Diese ständige Bemühung für eine erstrangige Präsentierung des Gruyère AOC soll sich bei Konsumentinnen und Konsumenten von heute und morgen unaufhörlich in Erinnerung verankern und duldet keine Vernachlässigung der Qualität. In diesem Sinn verdient das Jahr 2010 eine speziell hohe Note. Das Taxierungsniveau blieb sehr gut, was den konstanten täglichen Einsatz der Sortenorganisation bezüglich der Qualitätsforschung bestätigt. 2010 verzeichnet aber auch Höhepunkte, welche die hohe Wertschätzung unseres Produkts im Panel von diversen Jurys bezeugen, die sowohl

in der Schweiz als auch im Ausland an Wettbewerben amtieren. Der Gruyère AOC ging dank des Käasers aus La Brévine, Hr. Cédric Vuille, aus den World Cheese Awards in Wisconsin (USA) als Sieger hervor. An den Swiss Cheese Awards in Neuenburg im Oktober 2010 gebührte Hrn. Dénervaud aus der Käserei in Villarimboud mit seinem Gruyère AOC in allen Kategorien die Siegerehre. Hr. Simon Renaud gewann am gleichen Wettbewerb mit seinem Alp-Gruyère AOC den ersten Preis. Den Alpkäsewettbewerb an der Olma in St. Gallen gewann die von der Vereinigung Golay-Magnin mit ihrem Käser Hr. Jean-Pierre Ruch betriebene Alp Grand Plat de Vent.

Anlässlich dieser Veranstaltungen aber auch an den Cheese Awards in Nantwich und den World Cheese Awards in Birmingham am Ende des Jahres gewann der Gruyère AOC weitere verschiedene Goldmedaillen und Auszeichnungen. Sämtliche Einzelheiten dazu sind auf der Seite 12 aufgeführt.

Die Vielfältigkeit der Sieger an diesen und jenen in den letzten Jahren organisierten Wettbewerben verweist auf das in der Sortenorganisation herrschende hervorragende Qualitätsniveau und betont eine gesunde und den Wetteifer anregende Entwicklung.

Die Qualitätsregeln bilden den Pegel im Pflichtenheft und das wahre

Rückgrat im Gesamtarbeitsbereich der Sortenorganisation Gruyère. Die Anerkennung dieses Dokuments und der daraus resultierenden geschützten Ursprungsbezeichnung durch die Europäische Union sollte während des Jahres 2011 eintreten. Dieses Abkommen der gegenseitigen Anerkennung zwischen der Schweiz und der Europäischen Union bildet sowohl für die ganze Schweiz als auch ganz Europa die Krönung einer intensiven Verhandlungstätigkeit zur Verstärkung des rechtlichen Status der Bezeichnungen. Den verschiedenen, am Erfolg dieser Arbeit beteiligten Instanzen sind wir zu grossem Dank verpflichtet. Dieser garantiert allen Respektierenden für ihre tägliche Arbeit stricte Regeln. Mögen ihre Anstrengungen nicht von ehrsüchtigen, den Erfolg an sich reissenden Individuen überschattet werden.

Diese Übersicht soll das Tor für 2011 so weit wie möglich öffnen und die mittlerweile seit 10 Jahren bestehende geschützte Ursprungsbezeichnung empfangen. Das wird als Erstes die historische Wiederherstellung der Gruyère Route von Gruyères nach Lyon während der zweiten Maihälfte sein und dann am 6. Juli die Jubiläumsfeier anlässlich der Delegiertenversammlung in Gruyères.



Mengenmanagement

Diese Tätigkeit der Sortenorganisation ist für die Gruyère AOC Marktposition von grösster Bedeutung. Im Rahmen der Wirtschaftsaussichten wurde entschieden 100% der zugeordneten Menge zu produzieren. Wobei die BIO Produzenten je nach natürlichen und qualitativen sehr strengen Bedingungen von einer temporären Erhöhung von 2 % und die Alpen 3 % profitieren.

Parallel zu diesen Massnahmen wandte die Sortenorganisation das im Juli 2009 beschlossene Fluktuationssystem an, das für die Produktion vom Februar bis Mai eine Kürzung von 3 Rappen pro Kilo und vom August bis Ende November je nach den zur Verfügung stehenden Mitteln 4 Rappen Zuschuss vorsieht. Da es sich bei dieser Durchführung um eine Blanko-Aktion handelt, wurden im November 2,1 Rappen pro Kilo verteilt. Dieses System bezweckt eine Verschiebung von rund 1'500 Tonnen Gruyère AOC vom Frühling auf den Herbst.

Die guten Futterbedingungen im Frühling führten leider während den ersten Monaten zu aussergewöhnlich hohen Gruyère AOC Beständen und diese bewirkten eine riesige Lagerungszunahme. Diese Situation zwang die Sortenorganisation zu zusätzlichen Massnahmen: jeder Käserei wird Ende April eine jährliche Menge basierend auf ein Maximalvolumen des ersten Semesters zugeteilt. Diese drastische Massnahme verlangt im

Fall einer Übersteigung eine Busse von CHF 7.– pro Kilo. Dieser Betrag ist durch den extrem niedrigen freien Industriemilchpreis bedingt.

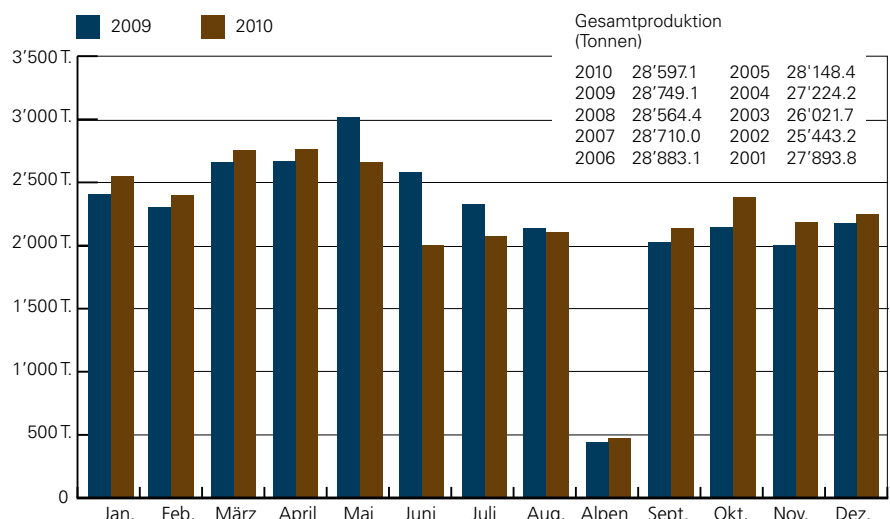
Dank dieser Entscheidung gelang es im ersten Semester zurückhaltend zu produzieren und eine umfangreichere Produktion ins zweite Semester zu übertragen. So wurden 2010 während den letzten Monaten rund 700 Tonnen mehr produziert als 2009. Dank der Marktnachfrage und dieses neuen Systems waren die Lagerbestände am 31. Dezember niedrig, was einen zuversichtlichen Start ins 2011 erlaubte.

Anlässlich der Herbstversammlung beschlossen die IPG Delegierten das System in den nächsten Jahren weiterzuführen und bestimmten die Marge

des ersten Semesters für die Käsereien auf Grund der Produktionsmengen der Jahre 2008, 2007 und 2006. Die so berechnete Quote wird um 2 % bis mindestens 48 % verkürzt. Gleichzeitig wurde das Fluktuationssystem beibehalten, um auch während des zweiten Semesters regelmässige Lieferungen zu garantieren. Dieses so gewählte System bedeutet für den Gruyère AOC eine Marktanpassung unter Beibehaltung des historischen Aspekts der bestehenden verschiedenen Eigenheiten in den Produktionsstandorten.

Durch diese Massnahmen hat die Sortenorganisation ihren Willen bekundet, die bestehende Produktionskapazität im Einklang mit den Bedingungen der Gruyère AOC Vermarktung zu optimieren.

PRODUKTION 2009-2010





Marktlage

Das Jahr 2010 verlief mit gleichbleibendem Preis für den Gruyère AOC in derselben Linie wie 2009.

Dagegen waren auf Grund der Fettgehaltproblematik Milchpreisänderungen zu verzeichnen. Die Tatsache der zu hohen Butterbestände forderten Abgabeneinbussen, die auf den Milchpreis drückten. Trotzdem bleibt Letzterer der höchste der Schweiz. Selbst wenn die Produktionsstandorte des Gruyère AOC eine gewisse Menge an Fett produzieren, ist die Sortenorganisation für die schlechte Lage der Butterbestände nicht verantwortlich.

Die Situation des Fettes muss stabilisiert werden, auch wenn die Sortenorganisation Gruyère AOC für die erhöhten Butterbestände nicht zur Verantwortung gezogen werden kann. Tatsächlich stellte es sich heraus, dass die während den letzten Jahren von den Gruyère AOC Käseereien gelieferten Buttermengen stabil geblieben sind. Somit braucht die Sortenorganisation eine gewisse Solidaritätsschwelle nicht zu überschreiten, um das Fett auf den internationalen Märkten zu verwerten.

Das gute Milchpreinsniveau ist ebenfalls darauf zurückzuführen, dass die derzeitigen Beiträge für die Milch zur Käseverwertung und silofreie Milch beibehalten wurden. Die Beteiligung verschiedener Kreise und der IPG an der Bundeshaushaltsdebatte erlaubte es bei den Parlamentariern das

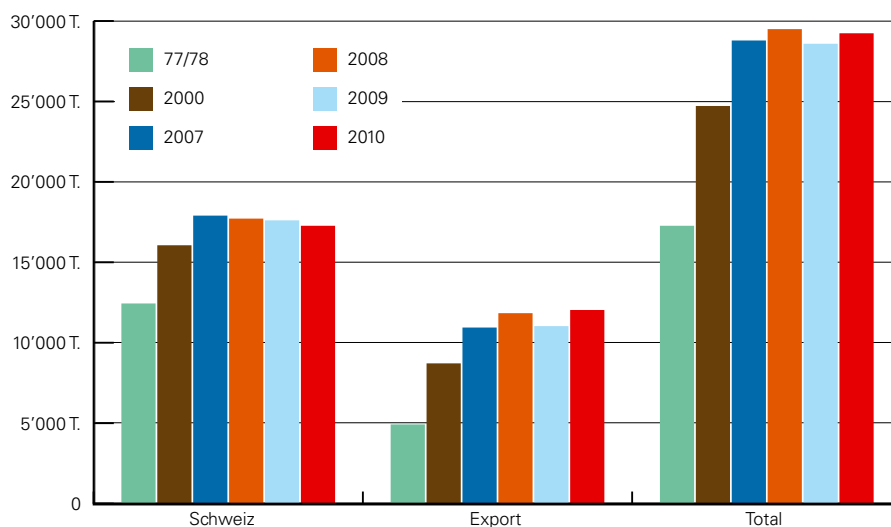
Interesse für die Schweizer Ökonomie und speziell für die Landwirtschaft zur Beibehaltung von genügend Mitteln, um die Abgabe von 15 Rappen für die zu Käse verarbeitete Milch sowohl bis Ende des Jahres als auch im 2011 zu garantieren. Dieser Erfolg erlaubte einen gesunden Jahresabschluss und ermutigende Aussichten für das Jahr 2011 zu garantieren.

Diese Feststellung beweist einmal mehr die Notwendigkeit eines strikten Mengenmanagements begleitet von einer optimalen Qualität. Im Zusammenhang mit der dramatischen Lage, worin sich der Emmentalerkäse befindet und den damit einhergehenden wirtschaftlichen Konsequenzen für die Akteure dieses Zweiges, kann die IPG nur anregen, den Weg einer gemeinsamen Lösung weiterzuverfolgen

und dies zu Lasten des „Jeder Einzelne für sich“.

Während des ganzen Jahres erfüllte der Markt die Erwartungen. Konnten weltweit die verschiedenen Exportregionen, ausser Grossbritannien, Rekorde verzeichnen, hat der Gruyère AOC das Glück sich auf einer reichhaltigen Länderpalette etabliert zu befinden. Vom Marketing aus betrachtet bedeutet das allerdings auch Kosten, obwohl es die Vielfalt an Konsumentenregionen erlaubt, dass die Zunahme gewisser Länder die Nachfrageeinbussen anderer Länder ausgleicht. Der speziell ungünstige Wechselkurs hatte sowohl auf dem europäischen als auch auf dem Weltmarkt keinen negativen Einfluss auf die exportierten Volumen. Dieser allgemeine Exportrekord erlaubte eine

VERGLEICH DES VERKAUFS





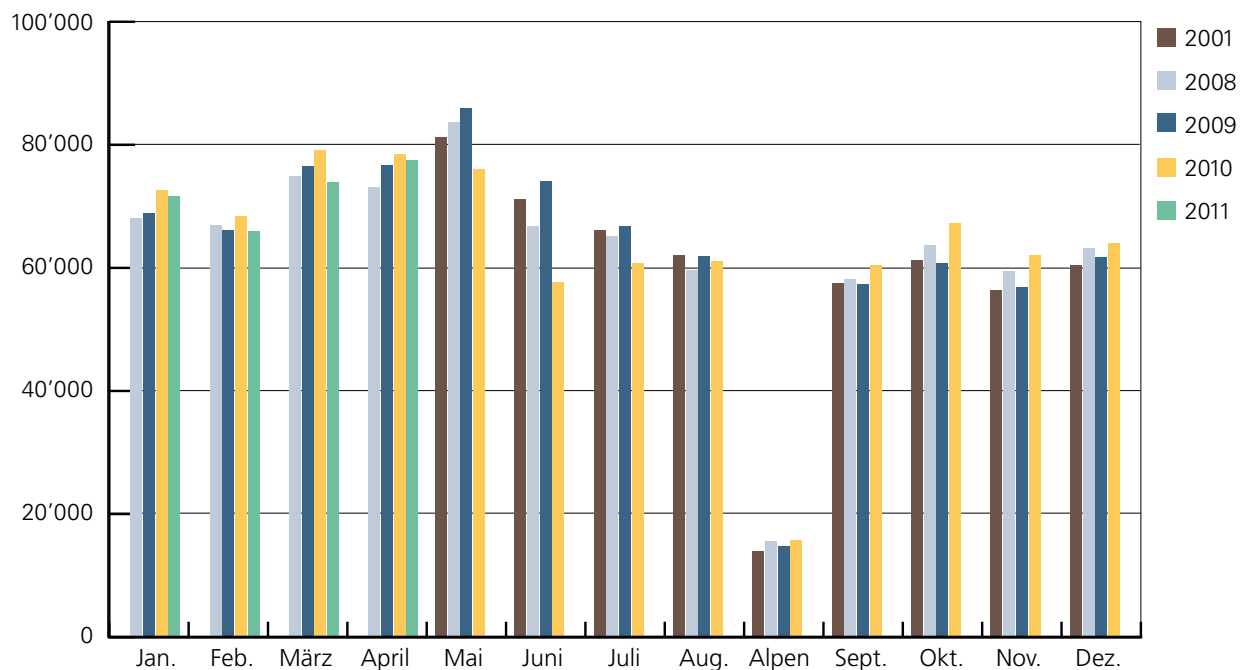
Marktstagnierung auf nationaler Ebene auszugleichen. Es ist unerlässlich die Förderanstrengung auf allen Ebenen, ob in der Romandie oder in der Deutschschweiz weiterzuführen. Der steigende Importdruck wird die IPG dazu zwingen, ständig durch alle Generationen auf die Trümpfe des Gruyère AOC hinzuweisen.

Die Präsenz des Gruyère AOC auf den Märkten ist ein nie endender Kampf. Er soll stets mit Affineure-Verkäufern an der Spitze, mittels Förderarbeiten auf der Basis der IPG, von einem gesunden Mengen- und Qualitätsmanagement unterstützt ausgetragen werden.



VERGLEICH DER PRODUKTION (KASEINMARKEN)

Anzahl Laibe





AOC Dossier und internationale Lage

Auf nationaler Ebene setzt sich die Anwendung der AOC Bezeichnung im allgemeinen Interesse der Sortenorganisation fort. Das am 6. Juli 2011 zehnjährige Pflichtenheft bildet das wahre Rückgrat für die Gesamtheit der von der Sortenorganisation Gruyère bewältigten Arbeiten. Es ist die Grundlage des Kontrollverfahrens für die Gruyère AOC Qualität, von der Milchgewinnung über deren Verarbeitung in Gruyère AOC bis hin auf den Teller der Konsumentinnen und Konsumenten. Dank seiner ausführlichen Produktedefinition und den Regeln der Rückverfolgung weist es sich in seinem Qualitätsmanagement durch eine makellose Strenge aus. Die Vermarktungsgrundlagen sind klar, denn die Aussagen gehen aus dokumentierten Tatsachen hervor. Ausserdem gewähren die Angaben auf den Produktetiketten den Verbrauchern eine Sicherheitsgarantie.

Diese erfreuliche Feststellung soll die Tatsache nicht vertuschen, dass die Kontrollen bestmöglich durchgeführt werden müssen, um zu vermeiden, dass die täglichen Anstrengungen der Partner der Sortenorganisation unverdient bleiben. Die geleistete Arbeit zur Erfüllung der von allen Partnern beschlossenen Bedingungen beeinflusst auch das wirtschaftliche Ergebnis. Das praktizierte Preisniveau ist im Vergleich mit jenem auf nationaler und internationaler Ebene ermutigend.

Auf internationaler Ebene verzeichnet der Gruyère AOC hinsichtlich der

europäischen Anerkennung einen weiteren Schritt vorwärts. Er ist Teil des Europa-Schweiz Abkommens zur gegenseitigen Anerkennung der in den beiden erwähnten Zonen registrierten AOC-IGP Bezeichnungen. Dieses Ende 2010 unterzeichnete Abkommen muss nun beidseitig der Grenze von den kompetenten Bundesbehörden und dem Europäischen Parlament ratifiziert werden.

Man kann annehmen, dass dieses Abkommen in der Mitte des Jahres 2011 in Kraft treten wird. In der Tat wird der Gruyère auf europäischer Ebene mit Gruyère AOC Suisse deklariert, geschützt und anerkannt. In Frankreich läuft in vorbestimmten Zonen ein Anerkennungsverfahren für einen Gruyère IGP, der später in die gegenseitige Anerkennungsliste aufgenommen werden könnte. Über diese auf die historischen Abkommen der Dreissigerjahre basierende Koexistenz wurde im L'Oiseau Nr. 3 vom Mai 2005 (erhältlich über www.gruyere.com) berichtet. Der Zweck dieses Dossiers ist den Stellenwert des Gruyère und die Bezeichnungen im Rahmen der WTO zu verstärken und ihm dadurch eine grössere Rechtskraft einzuräumen.

Das Ergebnis zeigt die Notwendigkeit der Zusammenarbeit mit Bundesämtern, an erster Stelle dem Bundesamt für Landwirtschaft. Die verschiedenen nationalen und regionalen Dachorganisationen, der Verband zur AOC und IGP Förderung sowie die

Switzerland Cheese Marketing SCM haben ebenfalls eine nicht unwesentliche Rolle gespielt. Die gegenseitige Anerkennung der Bezeichnungen ist allerdings nicht das Endziel, sondern bildet eine solide Basis für den wichtigen Auftrag zur Erhaltung eines altüberlieferten Erbguts und der intakten Überlieferung an die zukünftigen Generationen.

Durch die AOC/IGP Vereinigung engagiert sich die Sortenorganisation Gruyère ebenfalls für eine möglichst kohärente Definition für „Swissness“. Dabei muss, auch wenn das Dossier irgendwie stagniert, das Prinzip einer 80 %igen Schweizer Rohstoffanwendung in der Lebensmittelproduktion mit Überzeugung verteidigt werden. Dieses Prinzip ist für unseren AOC Käse aus 100 % Schweizermilch selbstverständlich.



Appellation d'origine contrôlée

Spezialitäten mit Ursprungsgarantie



Bilanz der Qualitätskontrollen und Taxierung 2010

Es versteht sich von selbst, dass die spezifische Gruyère AOC Qualität erhalten und gefördert wird.

Die Rohmilchproduktion tendiert zu erneuten Würden. Ihre positiven Einflüsse auf die menschliche Gesundheit gelten mittlerweile als unbestreitbar. Diese Art von Produktion verlangt spezielle Aufmerksamkeit auf sämtlichen Ebenen der Milchproduktion, ihrer Verarbeitung in Dorf- und Alpkäsereien sowie während der Reifung des Gruyère AOC. Die Sortenorganisation unterlässt es nie zu Gunsten der qualitativen Eigentümlichkeiten des Gruyère AOC zu ermutigen. Diese Anreize werden mittels Prämien für Milchproduktion und deren Verarbeitung sichtbar und erlauben dadurch die Herstellung des Gruyère AOC unter optimalen Reifungsbedingungen, welche auf jeder Stufe eine interessante Wertschöpfung erzielt. Deshalb versteht es sich von selbst, dass wir diesen Wettbewerbsvorteil, dem der Gruyère AOC berechtigterweise seine starke Position auf dem In- und Auslandmarkt verdankt beibehalten wollen.

In diesem wechselhaften und entwicklungsfähigen Umfeld müssen sich die Zukunftsaussichten des Gruyère AOC mit der Qualität und der Modernität vereinigend abspielen. Im Hinblick auf diesen Aspekt hat die Sortenorganisation beschlossen ein Handbuch über die praktischen Anwendungen zu erstellen. Die

Qualitätskommission wurde mit dieser Erstellung beauftragt. Das Ziel dieses Vorhabens gilt sowohl der Analyse als auch der Förderung der notwendigen und angepassten Praktiken hinsichtlich neuer Techniken auf der Ebene der Milchproduzenten, Käser und Gruyère AOC Affineure. So müssen gewisse hie und da vereinfachende Techniken, begleitet von neuen Technologien eingehend studiert werden. Die Versicherung der rigorosen Respektierung des Pflichtenhefts für den Gruyère AOC ist eine unumgängliche Bedingung. Diese Garantie bildet den wahren Leitfaden dank dem der Erfolg des Gruyère AOC erreicht wurde und in der Zukunft erreichbar bleiben wird. Dies setzt von allen Partnern ein totales Engagement voraus und hie und da eine Selbstregulierung, die ein hohes Mass an Reife erfordert. In der Tat ist es nicht immer leicht anzuerkennen, dass eine noch isolierte Methode nicht wirklich angepasst ist und längerfristig die Qualität beeinträchtigen und/oder am Image des Gruyère AOC Schaden zufügen könnte. Es handelt sich darum, dass die Modernität mit der Qualität Schritt halten muss, eine Verbindung, die es jedem erlaubt sich in einer nachhaltigen und lebenswerten Struktur zu entwickeln.

Es ist wichtig sich ständig der grundlegenden Elemente jeder Produktion mit geschützter Ursprungsbezeichnung bewusst zu sein, damit sie andauern kann. Untrennbare Bedingungen sind namentlich Geschichte,

Produkteigenheit und ein starker Zusammengehörigkeitswillen.

Taxierung und Kontrollen

Die durchgeführten Taxierungen jedes Postens durch die Experten der Sortenorganisation bleibt eine objektive Beurteilung der Gruyère AOC Qualität. Dabei ist das hohe Qualitätsniveau 2010 der Dorf- und Alpkäsereien hervorzuheben. Dieses Ergebnis kann nur dank einer ständigen Aufmerksamkeit, ob seitens der Milchproduzenten durch eine rigorose Pflege seiner Herde und den optimalen Bedingungen für die Milchproduktion oder seitens des Käfers, der jeden Tag die Übereinstimmung der Fabrikationsparameter überwacht und im Anschluss die Reifung eines jeden Gruyère AOC Käselaibs aufmerksam betreut. Nur wenn sich alle Kompetenzen vereinigen gelingt es die hochstehenden Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten für unser Produkt zu erfüllen. Die klimatischen Bedingungen erlauben im Grossen und Ganzen genug grünes und trockenes Futter in guter Qualität zu erzielen, ohne allerdings das Feldmausproblem und seine Auswirkungen auf die Ernte zu bagatellisieren.

96,54 % der Posten erzielten 18 oder mehr Punkte, wobei der Anteil mit 19 Punkten 54,74 % beträgt. Nur 3,46 % wurden in die IB Klasse eingestuft. Allen Akteuren der Sortenorganisation, die zu diesem Ergebnis beigetragen haben, gebührt ein grosses Lob.

Die Alpproduktion 2010 war ausgezeichnet. Die Alpkäser meisterten die wichtigen Klimaschwankungen. Tatsächlich ging der Alpsaisonbeginn mit einer Kaltwetterfront einher. Der Übergang vom Frühling zum Sommer war äusserst kurz.

95,63 % der Alpproduktion erzielte 18 und mehr Punkte, davon 54,55 % 19 Punkte und mehr.

Die 2010 erreichte Gruyère AOC Qualität erlaubte die Prämienauszahlung von CHF 4'838'312.–, was 17.54 Rappen / kg entspricht.

Während des gleichen Jahres machten 67 Käser gegen die Taxierung vom Rekursrecht Gebrauch, 33 gingen siegreich hervor. Aus Verfügbarkeitsgründen innerhalb der Taxierungskommission wurden zwei weitere Experten als Verstärkung hinzugezogen. Es handelt sich um die Herren Benoît Kolly aus Le Mouret (FR) und Stéphane Menoud aus Les Chaux (NE). Ein zusätzlicher Präsident für die Rekurskommission gegen die Taxierung wurde ebenfalls in der Person von Hrn. Gérald Menoud ernannt.

Chemische Analysen

Wasser-, Fett-, Salzgehalt, Fett i. T. und wff

Die Analyseergebnisse zeigen, dass die Respektierung der Kriterien zur Erhaltung der Gruyère AOC Qualität beiträgt.

Gewichteter Durchschnitt pro Semester an wff, Fett i. T. und Salzgehalt. Für das Semester 2010/01 bis 2010/06: 2 Käsereien wurden für ein Semester bestraft

Sämtliche Posten werden monatlich auf die Zusammensetzung von Fettgehalt, Wasser und Salz analysiert. Nur 33 Posten entsprachen nicht wirklich den Kriterien. 30 Ergebnisse führten zu Rekursen. 25 Zweitanalysen erbrachten ein Resultat, welches die Einhaltung der Standardnormen bestätigte.

Listerienanalyse

In allen Käsereien und Reifungskellern werden jährlich zwei Listerienanalysen durchgeführt. Im Jahr 2010 fielen sämtliche Untersuchungsbefunde negativ aus.

Spezifische Analysen

Gemäss der angenommenen Planung wurden Muster aus 15 Käsereien analysiert. Alle erfüllten die geltenden Normen.

Qualitätskommission

Die Sortenorganisation Gruyère hat eine Qualitätskommission mit grösserem Aktionsfeld gebildet. Sie hat unter anderem die Befugnis bei Qualitätsmangel in einer Käserei zu intervenieren.

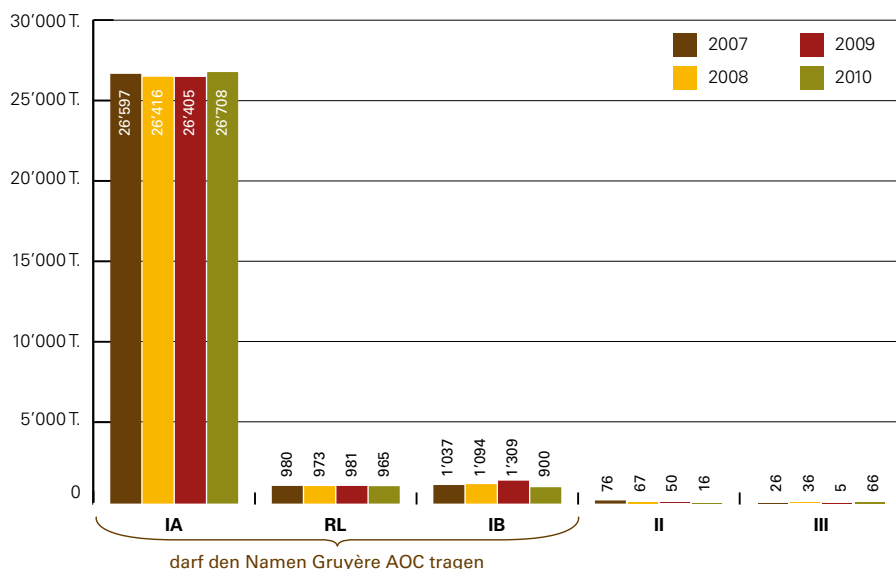
Unter Einbezug aller an einer solchen Situation beteiligten Gremien,

Käsereigenossenschaft, Milchproduzenten, Käser, Affineure, Käserei Beratungsstelle, Agroscope Eidgenössische Forschungsanstalt Liebefeld-Posieux (ALP), kann die Qualitätskommission gewähren, dass die gemeinsam erarbeiteten Verbesserungsmaßnahmen angewendet und die Tatsache der bestehenden Qualitätsprobleme möglichst schnell überdenkt wird.

Die Sortenorganisation wünscht eine Vereinheitlichung der Methoden in der Erkennung eventueller Buttersäuresporen in der Milch. Dazu konnte sie die Kompetenzen der eidgenössischen Forschungsanstalt ALP, die Beratungsstelle für Milchproduktion und Käsetechnik Casei in Grangeneuve, die regionale Agentur für Qualität und Hygiene in der Ernährung ARQHA in Moudon und das freiburgische Agro-Lebensmittel Labor FALL in Grangeneuve einbeziehen. Ziel der Erarbeitung dieser Methode lag in der besseren Erkennung der eventuellen Gegenwart von Sporen und vergleichenden Analyseergebnisse. Damit wird die Prävention einer unerwünschten Gärung verbessert.

Unter der Leitung der Qualitätskommission der Sortenorganisation Gruyère und einem Totaleinsatz aller Partner trat diese Analyse am 1. Januar 2011 in Kraft.

QUALITÄTSVERGLEICH NACH KALENDERJAHR INTONNEN





Gruyère AOC Präsenz an Wettbewerben

Die Sortenorganisation Gruyère darf mit Stolz allen Preisträgern der verschiedenen Wettbewerbe im 2010 gratulieren. Sie gratuliert allen Mitgliedern der Sortenorganisation, welche mit der sehr hohen Milchqualität und einer bemerkenswerten Produktion und Reifung zu diesen Resultaten beigetragen haben. Die sehr hohe Qualität auf Grund dieser Anstrengungen bildet die beste Garantie für die Zukunft des Gruyère AOC.

Diese Auszeichnungen verstärken das positive Image unseres Hartkäses. Sie erinnern gleichzeitig daran, dass Qualität auch Respekt einer Tradition, der Natur, des Wissens und einer strengen täglichen Arbeitsweise bedeutet. Durch diese

Wettbewerbe wird die Arbeit der Gesamtheit der Sortenorganisation honoriert.

Gruyère AOC brillierte an den Käse-Weltmeisterschaften in Madison, USA

Der Neuenburger Cédric Vuille aus La Brévine holte sich mit seinem in der Margot Fromages in Yverdon affinieren Gruyère AOC in allen Kategorien den Weltmeistertitel. Sein Käse wurde mit 2300 Käsen aus 20 Ländern verglichen.

Hr. Michel Grossrieder aus der Käserei Moléson in Orsonnens belegte mit seinem in der Fromage Gruyère SA in Bulle affinieren Gruyère AOC den zweiten Platz in seiner Kategorie.

Hr. Adrian Scheidegger aus der

Käserei Niedermuhren in Heitenried erreichte mit seinem in der von Mühlen AG in Düdingen affinieren Gruyère AOC den dritten Platz der Kategorie.

Gruyère AOC wurde am Internationalen Cheese Award 2010 in Nantwich mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt

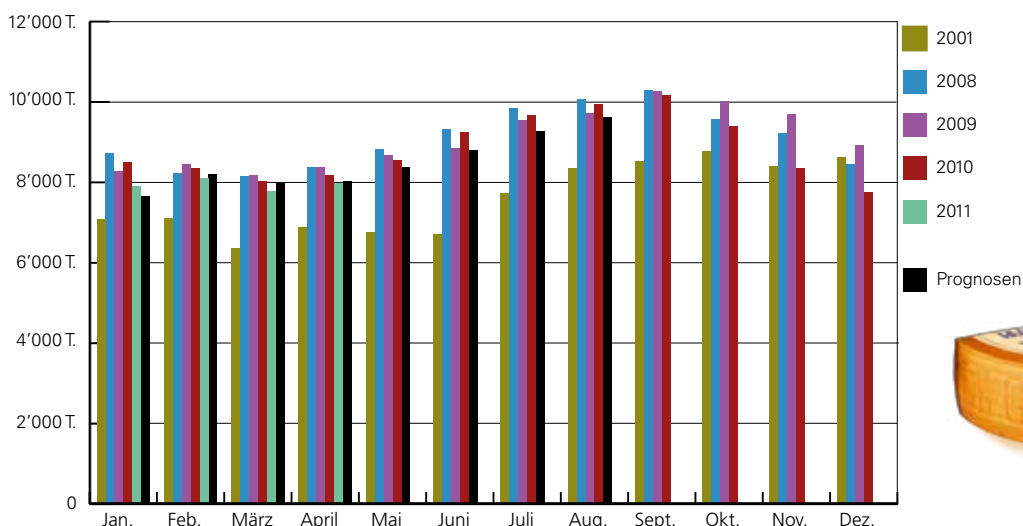
Goldmedaillen

Hr. Philippe Dénervaud aus der Käserei Villarimboud für seinen in der Fromco in Moudon affinieren Gruyère AOC.

Herren Benoît und René Kolly aus der Käserei Le Mouret für ihren in der Emmi in Kirchberg affinieren Gruyère AOC.

Hr. Gérald Raboud der Emmi Käse

VERGLEICH DER ENTWICKLUNG DER VORRÄTE (MITTE MAI 2011) IN TONNEN



AG in Courgenay für seinen in der Emmi in Kirchberg affinierten Gruyère AOC.

Hr. Franz Jungo aus der Strauss Käse-
rei in St. Ursen für seinen in der von
Mühlernen AG in Düringen affinierten
Gruyère AOC.

Silbermedaille

Hr. Markus Sturny aus der Von Lan-
then Käserei in Schmiten für seinen
in der von Mühlernen AG affinierten
Gruyère AOC.

Bronzemedaille

Hr. Hanspeter Wälchli aus der Ligni-
ères Käserei für seinen in der Emmi in
Kirchberg affinierten Gruyère AOC.

Alp-Gruyère AOC wurde am 10. Alpkäsewettbewerb an der OLMA in St. Gallen wie folgt prämiert

Den ersten Preis hat die Jury den
Herren Gilbert Magnin und Pierre
André Golay für ihren auf der Alp Les
Grand-Plats du Vent in Le Chenit pro-
duzierten und in der Fromage Gruyère
SA in Bulle affinierten Alp-Gruyère
AOC zugesprochen.

Der dritte Rang ging an die Herren Ger-
main und Beat Piller für ihren auf der
La Vounetz in Charmey produzierten
und in der Alpgenossenschaft Char-
mey affinierten Alp-Gruyère AOC.

Der vierte Rang ging an Hans Koe-
nig für seinen auf der Alp La Vathia
d'Avau produzierten und in der Alp-
genossenschaft Charmey affinierten
Alp-Gruyère AOC.

Der fünfte Rang ging an Pierre-André
Barras für seinen auf der Alp Groins
d'Enhaut produzierten und in der Alp-
genossenschaft Charmey affinierten
Alp-Gruyère AOC.

Eine Spezialauszeichnung erhielt
Jacques Ruffieux für seinen auf der
Alp Tissiniva produzierten und in der
Alpgenossenschaft Charmey affinierten
Alp-Gruyère AOC.

**Vom 23. bis 25. November 2010
wurden über 2'600 Käse aus 29
Ländern in Birmingham (Gross-
britannien) an den World Cheese
Awards 2010 präsentiert. Gruyère
AOC wurde an diesem Anlass wie-
derum ehrenvoll ausgezeichnet.**

Super Gold Medaille

Hr. Markus Sturny aus der Von Lan-
then Käserei für seinen in der von
Mühlernen AG in Düringen affinierten
Gruyère AOC.

Goldmedaille

Hr. Adrian Scheidegger aus der Kä-
serei Niedermuhren für seinen in der
von Mühlernen AG in Düringen affi-
nierten Gruyère AOC.

Silbermedaillen

Hr. Bernard Oberson aus der Billens
Käserei für seinen in der Mifroma AG
in Ursy affinierten Gruyère AOC.

Hr. Alexandre Guex aus der Châton-
naye Käserei für seinen in der von
Mühlernen AG in Düringen affinierten
Gruyère AOC.

Hr. Jean-Marie Dunand aus der
Le Crêt Käserei für seinen in der

Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten
Gruyère AOC.

Hr. Franz Jungo aus der St. Ursen
Käserei für seinen in der von Müh-
lenen AG in Düringen affinierten
Gruyère AOC.

Bronzemedailen

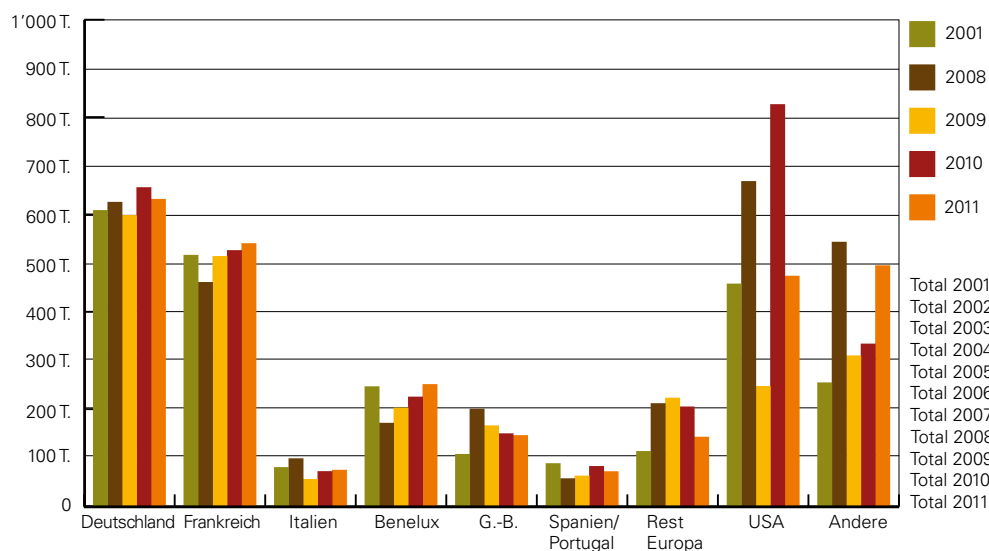
Herren Raymond Overney und René
Pernet aus der Peney-le-Jorat Kä-
serei für ihren in der Fromco AG in
Moudon affinierten Gruyère AOC.

Hr. Hanspeter Waelchli aus der
Lignièeres Käserei für seinen in der
Emmi in Kirchberg affinierten
Gruyère AOC.

Swiss Cheese Awards in Neuen- burg vom 30. Septembre bis 3. Oktober 2010

Es war ein schönes Fest in Neu-
enburg, wo zum siebten Mal vom
30. September bis 3. Oktober 2010
die „Swiss Cheese Awards“ durch-
geführt wurden. Der Gruyère AOC
von Philippe Dénervaud der Käserei
Villarimboud wurde als Schweizer
Champion aller Kategorien erkoren.
Die Jury hat ihn aus 25 anderen Kä-
se-Schweizermeistern ausgewählt.
Beim Alp-Gruyère AOC wurde der
Käse von Simon Renaud der Milch-
zentrale Gimel als bester seiner
Kategorie bestimmt. Des weiteren
wurde der Gruyère AOC von Blaise
Christen, Käserei La Joux-du-Plâne,
der Spezialpreis für den geschmack-
vollsten Käse (Prix Laboratoire du
Goût Beau-Rivage), durch 80 Koch-
lehrlinge ausgewählt, zuerkannt.

VERGLEICH DER EXPORTE IN TONNEN, JANUAR - MÄRZ



Total 2001: 2'461 davon UE 1'752
Total 2002: 2'421 davon UE 1'563
Total 2003: 2'401 davon UE 1'524
Total 2004: 2'588 davon UE 1'492
Total 2005: 2'409 davon UE 1'693
Total 2006: 2'602 davon UE 1'734
Total 2007: 2'497 davon UE 1'742
Total 2008: 3'024 davon UE 1'816
Total 2009: 2'367 davon UE 1'813
Total 2010: 3'066 davon UE 1'906
Total 2011: 2'814 davon UE 1'849



Marketing

Auf nationaler Ebene konzentrierte die Sortenorganisation (IPG) ihre Promotionsaktivitäten fundiert auf gezielte Werbekampagnen über das Sponsoring, der Präsenz an gross angelegten Messen und Degustationen in verschiedenen Verteilerketten im Land.

Die Werbung basiert auf Spots mit Betonung auf Humor und dessen Slogan „der Gruyère AOC beruhigt“. Mit diesem Vorgehen will die IPG die Popularität ihres Käses auch unter jungen Leuten verstärken. Diese Spots wurden im Frühling und Herbst ausgestrahlt. Sie wurden mit anderem plakativen Vorgehen wie Werbung auf Elektrobussen in Zermatt, der Präsenz an Skipisten sowie Berg- und Talstationen im Land unterstützt. Als weitere Unterstützung und in Zusammenarbeit mit der Vereinigung zur Promotion der AOC fand in den wichtigsten Wochenzeitungen des Landes eine Pressekampagne statt.

Das ganze Jahr wurden durch die Gruyère AOC in verschiedenen Schweizer Einkaufszentren und Läden Degustationen organisiert. Auf dieser Ebene wurde der Akzent besonders auf die Deutschschweiz verlegt, um anstelle der dort geläufigen Bezeichnung „Gruyère“ unsere Benennung „Gruyère“ in den Vordergrund zu stellen. Darüber hinaus wurden die gleichen Vorgehen an Ständen in allen Teilen des Landes an schweizerischen und regionalen Messen angewandt. Jedes Mal werden die Konsumentinnen und Konsumenten auf die Tatsache aufmerksam gemacht, dass es sich hier um ein traditionelles

Produkt handelt, welches unter den beiden Bezeichnungen Gruyère AOC und Alp-Gruyère AOC im Handel ist und dass der Käse in konventioneller Art oder als BIO hergestellt und seine Reifung 5 bis 15 Monate, wenn nicht noch länger dauert.

Er lässt sich sowohl kalt als auch heiss, in jedem Alter und zu jeder Stunde ob am Tag oder während der Nacht geniessen. Jeden Monat können Sie übers Internet www.gruyere.com köstliche Rezepte zum Testen entdecken.

Das Sponsoring unterstützt diese vermarktungsfördernde Arbeit über die Hervorhebung der LOGO Marke „Gruyère AOC Switzerland“ auf den Verpackungen und an Gruyère AOC unterstützten Veranstaltungen, und ermöglichen damit den Konsumentinnen und Konsumenten das Produkt auf Anhieb zu erkennen. Die IPG traf ihre Wahl, sich als Begleitung an sportlichen Anlässen wo menschliche Kraftanstrengungen im Vordergrund stehen zu präsentieren. Deshalb ist Gruyère AOC an "Tour de Suisse" und an "Tour de Romandie" mit von der Partie. In diesem Sinn punktet die Gruyère Cycling Tour das Saisonende der Cyclo-Athleten. Der Gruyère AOC präsentiert sich auch an Schranken entlang von Ski Wettkampfpisten des Weltmeisterschups ob in St. Moritz oder in Adelboden. Die Gruyère European Curling Championships machten anfangs Dezember unter anderem auch in Champéry einen Etappenaufenthalt. Auch in der Leichtathletik konnte sich der Gruyère AOC durch den europäischen

Leichtathletik Verband, sowohl an der outdoor Europameisterschaft in Barcelona als auch an der Cross-Country Meisterschaft in Portugal vordergründig präsentieren. Auf nationaler Ebene engagiert sich die IPG für die junge Generation durch den vom Nationalathletik Verband organisierten Mille Gruyère. Der Gruyère AOC war ebenfalls am Leichtathletik Meeting Athlétissima in Lausanne mit von der Partie.

Während der ganzen Wintersaison begleitete Gruyère AOC die „Heldentaten“ des Eishockeyclubs HC Fribourg Gottéron.

Auch an populären Anlässen engagiert sich Gruyère AOC, solche wie der Jur'Alp Cup oder Schneeschuh Abenteuer. Ausserdem stellt das Hot-Fondue für die Zuschauer am Paléo Festival in Nyon mitten im Sommer ein speziell begehrter Genuss dar. Ebenfalls im Sommer war dieser Käse stolz darauf, dass er mit der Einweihungsfeier der Pflastersteine im Städtchen Gruyères assoziiert wurde. An den Swiss Cheese Awards, welche zum ersten Mal in einem städtischen Umfeld (Neuenburg) mit Riesenerfolg durchgeführt wurden und an die sich alle begeistert erinnern werden, war der Gruyère AOC eine ständige Begleitung.

Die verschiedenen Förderaktivitäten gaben den Ausschlag zu einer eingehenden Analyse einer Meinungsbefragung, deren Ergebnisse ausführlich in einer früheren „l'Oiseau“ Ausgabe präsentiert wurden. Daraus ging hervor, dass der Name Gruyère gut verwurzelt ist. Die Marke ist ebenfalls auf dem Markt bekannt, allerdings

gilt es auch noch die traditionelle und handwerkliche Komponente des Produkts zu verankern. Der Stellenwert auf dem Markt ist niemals endgültig, deshalb muss er kontinuierlich verteidigt werden, um ihm seine Position als aussergewöhnlichen Käse zu garantieren. Somit wird der Mix mit den zu Verfügung stehenden Mitteln auch in den nächsten Jahren fortgesetzt werden.

Die Zusammenarbeit AOC-IPG, die diversen Fördervereinigungen für einheimische Produkte sowie die SCM wird in der Zukunft den Gruyère AOC noch besser positionieren, nämlich als Käse von nationaler Bedeutung mit internationaler Ausrichtung und dadurch den Affineure-Verkäufern die Möglichkeit zum Wachstum ihres Marktanteils verhelfen.

Auf internationaler Ebene arbeitet die IPG mit verschiedenen Tochtergesellschaften der SCM in Deutschland, Frankreich, den Beneluxländern, Italien und Spanien zusammen. Grossbritannien hat einen speziellen Status, denn es ist den Regeln der SCM unterstellt und Hr. Maurice Johnson wird direkt von der IPG beauftragt.

In Deutschland erfolgt die Basisarbeit für die Positionierung des Gruyère AOC als hochwertiges Naturprodukt in allen Verkaufsbereichen. Die Promotion geschieht über Degustationen, Wettbewerben in Läden sowie gezielte Werbung. Gruyère AOC findet auf diesem Markt eine speziell gute Verteilung, allerdings wird ein Teil des Volumens über das Discountgeschäft abgewickelt und ist damit etwas schwieriger abschätzbar.

In Frankreich wurde 2010 über grosse Fernsehstationen eine Werbekampagne durchgeführt. Diese

Werbemassnahme wurde begleitet von Degustationen und Auftritten an den Landwirtschaftsmessen in Paris und Lyon. In Zukunft sollten für den Vertrieb des Gruyère AOC in den verschiedenen Regionen und speziell jenen im westlichen Teil Frankreichs besondere Anstrengungen unternommen werden. Unser Käse war im Herbst an der SIAL (Leitmesse der internationalen Ernährungswirtschaft) im Rahmen des Schweizer Pavillons anwesend. Obwohl dieser Anlass dem Gruyère AOC zu einem guten Potential verhalf, wurde das Ganze durch die in ganz Frankreich herrschenden öffentlichen Verkehrsstreiks überschattet.

Die Promotion in den Beneluxländern gehört zu den Naharbeiten, um den in Belgien sehr gut verankerten Gruyère AOC Marktanteil zu verstärken und zu unterstützen.

Trotz den konstanten Anstrengungen konnte in Italien der gewünschte Gruyère AOC Zuwachs nicht erreicht werden. Sehr viel wurde unternommen, um den Konsumentinnen und Konsumenten auf der Halbinsel den Gruyère AOC schmackhaft zu machen. Obwohl der Käse bei den meisten gut ankam entspricht die Verteilung gegenwärtig nicht den Erwartungen.

In Spanien herrscht zurzeit eine wichtige Wirtschaftskrise, die sich ebenfalls auf das Exportvolumen auswirkt. Die IPG setzt ihre Werbeanstrengungen in Zusammenarbeit mit der SCM gezielt in Madrid und Barcelona sowie in grossen Verteilerketten auch in Form von Degustationen fort. Im Sommer markierten die Tochterfiliale der SCM aus Spanien unterstützt von jener aus Italien gemeinsam mit IPG Mitarbeitern eine grosse Gruyère AOC Präsenz anlässlich der

Europäischen Leichtathletik Meisterschaft in Barcelona.

Auch Grossbritannien befindet sich momentan in einer schwierigen Wirtschaftslage. Die IPG bemüht sich über ihren Vertreter in dieser Region den Gruyère AOC als hochqualitativen Käse mit allen Zubereitungsvarianten zu promovieren. Tatsache ist aber, dass angesichts der wirtschaftlichen Probleme seitens der Konsumentinnen und Konsumenten der Käse in der eigenen Küche verspeist wird. Diesem Umstand verdankt der Gruyère AOC seinen Titel als König bei gemeinsamen Essen im Freundeskreis.

Die Promotionsaktivitäten ausserhalb der Europäischen Union unterstützen die Arbeit der Affineure-Exporteure. Die IPG wird diese in den nächsten Jahren vorantreiben.

Wie aus dieser Übersicht hervorgeht, stellt die Gruyère AOC Promotion eine konstante Arbeit dar, die Mittel und Einsatz benötigt, um diesem Käse seinen Platz auf den Märkten zu garantieren. Aber dieser Arbeitseinsatz beginnt bereits mit der Produktion. Deshalb hat die IPG eine Kampagne zur Erkennung der Gruyère AOC Milchproduktionsstandorte mittels einer speziell zu diesem Zweck geschaffenen Herstellerplakette und einem leuchtenden Schild für Käsereien organisiert. Diese Informations- und Empfangsstruktur für Konsumentinnen und Konsumenten setzt sich in den beiden Schaukäsereien „La Maison du Gruyère“ in Pringy und jene in Ponts-de-Martel fort. Möchten Sie mehr erfahren? Unsere Internetseite www.gruyere.com steht Ihnen über alles „Red und Antwort“



Veranstaltungen 2010

9. und 10. Januar 2010

Herrenskirennen in Adelboden (1)

14. bis 17. Januar 2010

Swiss'Expo in Lausanne

15. bis 24. Januar 2010

Internationale Grüne Woche Berlin, Konsumentenmesse

29. bis 31. Januar 2010

Ski Alpin Damen Weltmeisterschaft in St. Moritz (2)

Januar bis März 2010

Rivella Giant XTour, Wettkämpfe für Ski, Snowboard freestyle und Boardercross

Januar bis März 2010

Schneeschuh Abenteuer, Einführung ins Schneeschuhlaufen mit anschliessendem Fondue (11)

7. Februar 2010

Trophée des Gastlosen

27. Februar bis 7. März 2010

Internationale Landwirtschaftsausstellung in Paris (3)

12. bis 15. März 2010

Nendaz Freeride, Wettkampf für Ski und Snowboard freeride

19. bis 29. März 2010

Internationale Messe in Lyon

23. April bis 2. Mai 2010

LUGA, Luzerner Messe

30. April bis 9. Mai 2010

BEA, Berner Frühjahrsmesse

Mai bis September 2010

Jur'Alp Cup, MTB Rennen während der ganzen Saison verteilt

April bis Oktober 2010

Fondue Abende auf dem Vierwaldstättersee (12)

27. April bis 2. Mai 2010

Tour de Romandie: Fans und Sportlerinnen und Sportler versammelten sich an unserem Gruyère AOC-Touren Stand (4-5)

Mai bis September 2010

Mille Gruyère, Leichtathletik für die 10 – 15 Jährigen, Regionalfinale

8. Mai 2010

10. Geburtstag des Maison du Gruyère

11. bis 15. Mai 2010

Francomanias in Bulle, das unumgängliche Musiktreffen

29. Mai 2010

Musikantenstadl in Davos

12. bis 20. Juni 2010

Tour de Suisse (6)

19. und 20. Juni 2010

SPAR Europäische Gruppen Weltmeisterschaft Bergen (Norwegen), Gruppen Europameisterschaft

11. Juli 2010

Slow Up Gruyère

20. bis 26. Juli 2010

Paléo Festival in Nyon. Das grösste open-air Ereignis der Schweiz empfängt jedes Jahr 220'000 Zuschauer. Während 6 Tagen hat die Sortenorganisationsgruppe ununterbrochen gearbeitet, um das traditionelle Hot Fondue anzubieten! (7)

26. Juli bis 1. August 2010

Europäische Leichtathletik Meisterschaft in Barcelona, Spanien

20. bis 22. August 2010

Eidgenössisches Schwing- und Älplerfest in Frauenfeld. Rund 200'000 Besucher konnten den beliebten Schwingkämpfen, den Hornusswettkämpfen und dem Steinstossen zuschauen. (8)

29. August 2010

Gruyère Cycling Tour. Über zwei Routen nach Wahl konnten sich die Velofahrer in einer wunderschönen Waadtländer und Freiburger Alpenlandschaft steigern.

17. bis 26. September 2010

Comptoir de Lausanne mit über 130'000 Besuchern

18. September 2010

Open Bike de Haute Gruyère. 1'423 Teilnehmer haben auf ihrem MTB Intyamon durchstreift, wiederum ein Rekordansturm!

24. September bis 3. Oktober 2010

Züspa in Zürich

26. September 2010

Mille Gruyère Finale in Zürich (9)

30. September bis 4. Oktober 2010

Swiss Cheese Awards. Der renommierte Schweizer Käsewettbewerb fand in Neuenburg statt. (10)

7. bis 17. Oktober 2010

OLMA, Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen

16. bis 20. Oktober 2010

SIAL Internationales Treffen der Lebensmittel Akteure: Verteiler, Handel, Industrien, Berufsrestaurateure, Dienstleistungen

27. Oktober bis 1. November 2010

Salon Goûts et Terroirs in Bulle

3. bis 11. Dezember 2010

Gruyère European Curling Championships. Die Curling Europameisterschaft wurde in Champéry ausgetragen (14)

11. bis 12. Dezember 2010

Damen Ski Alpin Weltmeistercup in St. Moritz

12. Dezember 2010

SPAR European Cross Country Championships 2010 in Albufeira (Portugal) (13)

Winter 2010-2011

Partnerschaft mit dem HC Fribourg-Gottéron

Ganzes Jahr hindurch

Werbeanzeigen auf allen Elektrobussen in Zermatt (15)



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



Organe der Sortenorganisation Gruyère

Immer unter dem Führungsexperten und Präsidenten, Hr. Pierre Dubois, vereinigten sich die Organe der Sortenorganisation im Jahr 2010 zu mehreren Sitzungen.

Der Vorstand traf sich 13-mal, um Fragen über das Mengen-, Qualitäts- und Promotionsmanagement zu behandeln. Ausserdem beschäftigte sich dieses Gremium mit der Entwicklung des Dossiers zur europäischen Anerkennung.

Die Delegiertenversammlung vereinigte sich in fünf Sitzungen zur Erstellung von wichtigen Prinzipien bezüglich der Branchenentwicklung. Die Fragen zum Milchpreis und des Fettgehalts haben die Delegierten eingehend beschäftigt. Allerdings war es jene Sitzung in der Mitte des Jahres, die im Mengenmanagement eine wichtige Wendung verursachte. Tatsächlich hat sich die Delegiertenversammlung Ende April 2010 auf der Basis des jährlichen Mengenmanagements für ein Produktionsmaximum im ersten Semester entschieden. Diese Entscheidung mag abrupt erscheinen, ist aber für die Entwicklung der Sortenorganisation von grosser Bedeutung und kann so einerseits eine stufenweise Mengenerhöhung und andererseits der Produktion einen entsprechend angepassten Preis ermöglichen.

Das Bureau, zu dessen Aufgaben die Koordination und die Sitzungsvorbereitungen sowohl für den Vorstand als auch die Delegiertenversammlung

gehören, ist von grösster Bedeutung. Es hat sich siebenmal getroffen. Zudem beschäftigt sich dieses Organ mit der allgemeinen Personalpolitik. Die Marketingkommission versammelte sich in fünf Sitzungen. Dieses Gremium besteht aus verschiedenen Händlern der Sortenorganisation und ist für Überlegungen hinsichtlich der Promotion und der diversen Informationen aus dem Markt zuständig.

Die Planungskommission hielt acht Sitzungen ab. Die wichtigsten Ziele der Diskussionen in diesem Kreis befassten sich mit den Entscheidungen der Delegiertenversammlung und hauptsächlich der Verwirklichung der Maximumsquote für das 1. Semester. Die gefassten Entscheide lösten mehrere Einsprachen aus, die zwei Sitzungen seitens der Rekurskommission benötigten. Eine der drei Einsprachen führte zu einem Erfolg.

Festzuhalten ist, dass die Sortenorganisation ihre Käsereirestrukturierungen im Rahmen des Mengenmanagements fortsetzt. An mehreren Standorten wird überlegt, oder hat man seine Kräfte bereits vereint, um einen neuen Produktionsstandort ins Auge zu fassen. Ist diese Entwicklung der Sortenorganisation willkommen, muss man sich über die ideale Grösse einer Dorfkäserei Gedanken machen, die zur Erhaltung des handwerklichen Charakters beiträgt und besonders vermeidet, dass gewisse Dispositionen die Qualität sowohl der Milch als auch des Käses negativ beeinflussen.

Die Alpkommission versammelte sich in drei Sitzungen. Wie ihr Name ausdrückt, befasst sie sich ausschliesslich mit Fragen im Zusammenhang der Alpen und erlaubt eine vertiefte Diskussion über Fragen bezüglich Menge, Qualität sowie Promotion dieser Gruyère AOC Spezialität.

Die Bio Kommission hat zweimal getagt. Ihre Hauptüberlegungen gelten dem Forschen nach der Erkenntnis, wie sich die biologische Produktion im Rahmen der Gruyère AOC entwickeln kann. Die Kommission hat beschlossen zwei Dorfkäsereien die Gelegenheit einer Vergrösserung einzuräumen. Bei der Einen handelt es sich um eine Mengenzunahme des Gruyère AOC BIO. Für die Andere die Einführung der Bioproduktion parallel zur jener des konventionellen Gruyère AOC. Zurzeit beläuft sich die Gruyère AOC BIO Produktion nach diesen Beschlüssen künftig auf jährlich rund 1'000 Tonnen.

In dieser Produktion gilt es immer eine stufenweise Zunahme anzustreben, damit zwischen dem Gruyère AOC BIO und dem konventionellen Gruyère AOC kein Konkurrenzkampf aufkommt.

Der gesamte Überlegungssektor hat 2010 in seinem Qualitätsmanagement eine entscheidende Änderung erfahren. So sieht sich heute die Qualitätskommission erweitert und arbeitet themengebunden. Auf Grund dieser Tatsache hat sich die Qualitätskommission fünfmal versammelt, wobei einmal zur Jahresversammlung mit allen an der Taxierung betroffenen Personen: die Affineure,

die Taxierungskommission sowie die verschiedenen Qualitätsakteure, der ALP und Organe des Arqha- und Caseirates. Eine spezifische, mit den allgemeinen Qualitätsmerkmalen vertraute Kommission kam zweimal zusammen, um eine Arbeitsgruppe für die Erarbeitung eines Handbuchs über die guten Methoden in der Gruyère AOC Produktion zu bestimmen. Diese wichtige Aufgabe muss im Zusammenhang mit den verschiedenen Fragen zu diesem Thema, ob auf der Ebene der Milchproduktion, der Umsetzung oder der Reifung durchgeführt werden. Heute, nach rund 12-jähriger Anwendung des Pflichtenhefts, ist es wichtig die notwendigen Punkte für eine Qualitätsvermarktung des Gruyère AOC im Rahmen des Respekts einer traditionellen und handwerklichen Produktion neu zu betonen.

Die Qualitätsfrage wird auch in der Anwendung des Pflichtenhefts behandelt, das unter der Expertenkontrolle der interkantonalen Zertifizierungsstelle (OIC-IZS) geführt wird. Auch die Sortenorganisation beteiligt sich sowohl auf kantonaler, überregionaler, nationaler und internationaler Ebene aktiv an diesem Austausch über die AOC Qualitätsfragen. Zu beachten ist auch die aktive Beteiligung der Sortenorganisation an der Verwaltung der Casei, Arqha, Switzerland Cheese Marketing und dem Verein zur Promotion des AOC/IGP sowie Origin.

Das allgemeine gute Funktionieren der Sortenorganisation beruht auf dem starken Engagement ihrer verschiedenen Aktivmitglieder. Es ist zu betonen, dass sämtliche Delegierten, Mitglieder im Vorstand und der verschiedenen Kommissionen an der Gruyère AOC Produktion aktiv beteiligt sind. In dieser Tatsache liegt zweifelsohne eine wesentliche Stärke, denn alle Entscheide müssen durchführbar sein.

Die Administration begleitet und führt die von den verschiedenen Organen gefällten Entscheide aus. Dank der Reorganisierung des Organigramms im Jahr 2009 konnten auf dieser neuen Grundlage die Arbeiten 2010 intensiver bewältigt werden. Zudem ist zu beachten, dass die Vergrößerung der Räume in der Zukunft bessere Arbeitsbedingungen offerieren. Die Direktion steht weiterhin unter der Leitung der Herren Philippe Bardet, Direktor, und Marc Gendre, Vize-Direktor. Dieses Zweierteam befasste sich mit den politischen Dossiers und deren Vertretung, wobei einem der wichtigsten erfolgreich realisierten Punkt, der gegenseitigen Anerkennung mit der Europäischen Union.

In Zusammenarbeit mit Frau Laure Rousseau und Herrn Philippe Gremaud leitet Herr Philippe Bardet das Marketing. Im Laufe des Jahres wurde zur Verstärkung des Teams zusätzlich eine Person eingestellt. Es handelt sich um Frau Stéphanie

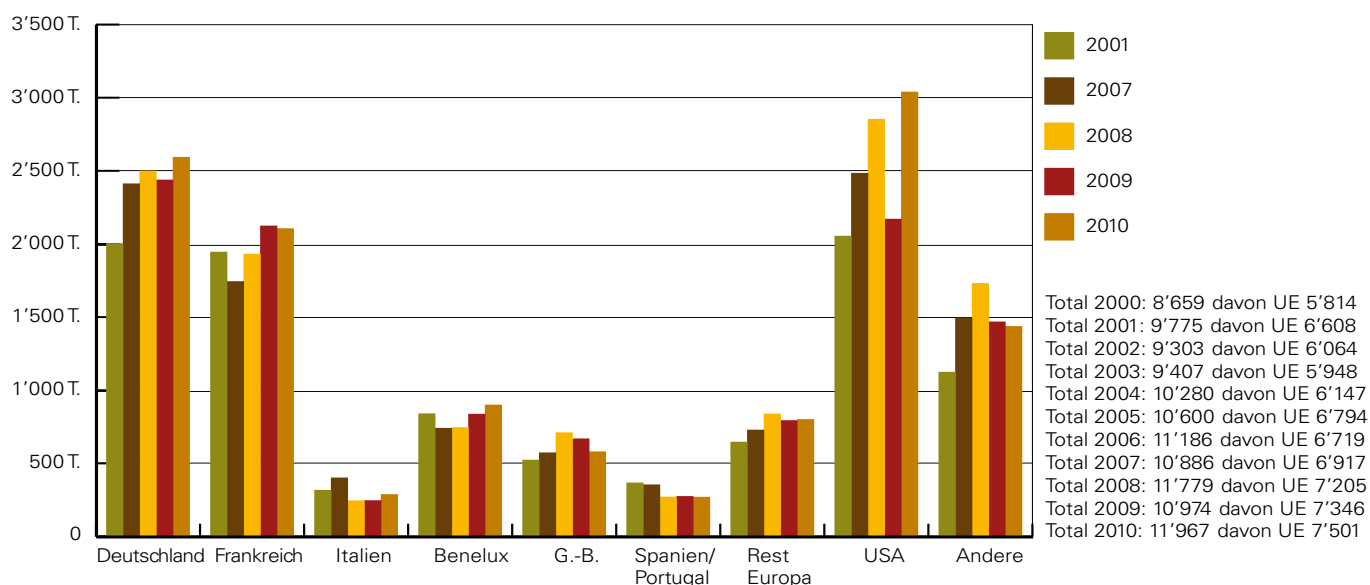
Grivel, welche ihre Funktion anfangs Februar 2011 aufgenommen hat.

Herr Marc Gendre ist für den Mengen- und Qualitätsbereich zuständig. 2010 wurde er von den Herren Jean-Louis Andrey, Charly Kuenzi und Thierry Bize in der Ausführung dieser Aufgaben unterstützt.

Für die Buchhaltung teilen sich die Damen Stéphanie Giller zu 40 % und Sandy Uldry zu 60 % die Arbeit. Die Sekretariatsaufgaben und die Koordinierung der Verarbeitung der behandelten Daten sind Aufgaben der beiden Damen Christine Grandjean und Corinne Berbiers in je 80 % Arbeitspensen.

Dieses Team ist einerseits bereit, sich motiviert den wichtigen Herausforderungen welche die Sortenorganisation erwartet zu stellen und andererseits 2011 die zurückgelegten 10 Jahre AOC des Gruyère gebührend zu feiern.

VERGLEICH DER EXPORTE INTONNEN





VORSTAND DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE

Präsident	Pierre Dubois*	Neuchâtel
Produzenten	Romane Botteron Stefan Fasel Didier Roch* Nicolas Savary	La Sagne St.-Antoni Ballens Sâles (Gruyère)
Käser	Jean-Paul Clerc Jean-Marie Dunand Didier Germain** René Pernet ⁽¹⁾	Prez-vers-Noréaz Le Crêt Les Ponts-de-Martel Peney-le-Jorat
Affineure	Pierre-Ivan Guyot Gilles Margot ⁽²⁾ Jean-Charles Michaud Gérald Roux*	Fromco SA, Moudon Margot Fromage SA, Yverdon Mifroma SA, Ursy Fromage Gruyère SA, Bulle
Gäste	Olivier Isler Daniel Koller Jean-Pierre Huguenin	Fromarte, Bern SMP, Bern Rechtsanwalt, Neuchâtel

* Mitglied des Bureaus

Vizepräsident

⁽¹⁾ Hat ab 1. Juli 2010 Pierre-André Freymond, St-Cierges ersetzt

⁽²⁾ Hat ab 1. September 2010 Othmar Dubach, Emmi Käse AG, Luzern ersetzt

ZUSAMMENFASSUNG DER AUFTEILUNG DES PRODUKTIONSPOTENZIALS DES GRUYÈRE AOC (STAND AM 1. JANUAR 2011)

Alpen: 103%, Käserei: 100%

Kanton	Mengen (%)	Mengen (kg)	Käsereien (Anzahl)	Alpbetriebe (kg)	Alpbetriebe (Anzahl)
FR	50.11	14'263'925	90	176'377	30
VD	28.99	8'070'764	45	283'234	19
NE	9.91	2'856'971	17	0	0
JU	2.88	828'532	3	0	0
JUBE + Abs. 1	5.04	1'431'917	10	20'385	3
BE	1.51	433'776	5	0	0
Andere Kantone	1.56	451'261	6	0	0
Total	100	28'337'146	176	479'996	52

Davon Potenzial Bio von 951'367 kg / 100%

Temporäre Erhöhung von 1% bis 2%, d.h. ca. 460'000 kg

Aussichten für 2011

Trotz der schwierigen Wirtschaftslage und dem zu hohen Schweizer Franken, verpflichtet sich die Sortenorganisation des Gruyère AOC ihren Kurs sowohl für die Menge als auch die Qualität im Jahr 2011 beizubehalten. Am Anfang dieses Jahres konnte die Sortenorganisation Gruyère zeitweilig die Menge um 1 oder 2 % pro Standort gemäss den sehr genauen Qualitätskriterien erhöhen. Somit sollte der im 2011 produzierte Gruyère AOC, einschliesslich der Menge des Alp-Gruyère 29'000 Tonnen übersteigen, sofern die Natur dies erlaubt.

Diese zukünftige Herausforderung sollte sich unter den gleichen Preisbedingungen wie in den letzten Jahren vollziehen. Im Jahr 2011 wird ebenfalls das Quantitätsmanagementsystem bezüglich der Jahresmenge, und einer Maximalquantität im ersten Semester konsolidiert. Dieses vorteilhafte Management ist auch ein Grund für die Zunahme der angeordneten Mengen.

Diese Zunahme leistet auch eine Art Beitrag zur Feier zu Ehren der vor 10 Jahren erlangten geschützten Ursprungsbezeichnung AOC für den Gruyère, die am 6. Juli stattfinden

wird. Daneben ist zu hoffen, dass diese Periode mit der Ratifizierung des Abkommens der gegenseitigen Anerkennung AOC/IGP zwischen Europa und der Schweiz zeitlich zusammentrifft.

Diese Situation ermuntert die weitere Förderung des Gruyère AOC sowohl in der Schweiz als auch in der ganzen Welt. Diese Arbeit in Übereinkunft mit den Partnern soll in den nächsten Jahren zur Erhöhung der Marktanteile des Gruyère AOC beitragen.

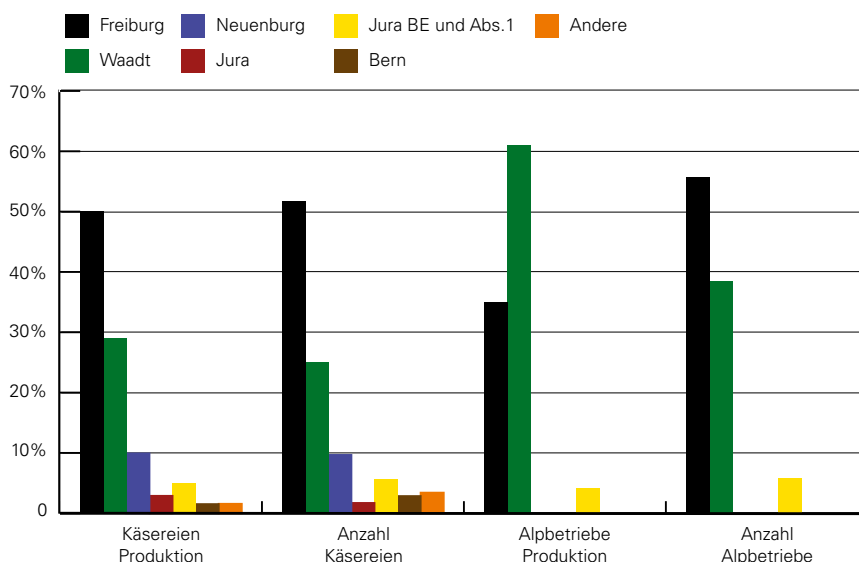
Zudem ist es auch notwendig zum Dossier AP 2014-2017 in der Vernehmlassung Stellung zu nehmen, um der Sortenorganisation des Gruyère AOC optimale Rahmenbedingungen für die kommenden Jahre zu garantieren. Dieses Vorgehen sollte sich auf 3 Achsen abspielen, dem Erhalt der Zuschüsse für die zu Käse verarbeitete Milch und silofreie Milch, der Promotion der Schweizer Landwirtschaftsprodukte, wo die Differenzierung die absolute Spitze sein muss, sowie der Unterstützung sämtlicher auf gesetzlichen Grundlagen beruhenden Qualitätsvorgehen als Voraussetzung für die geschützten Bezeichnungen.

Die Sortenorganisationsorgane müssten sich auch über die Bestätigung der Qualitätsvorschriften äussern, welche der Sortenorganisation seit Jahren vorbehalten sind. Die gleichen Instanzen sollten sich ebenfalls Gedanken über zukünftige Strukturen machen, die den Respekt der Tradition und Modernität vereinen.

Hier also eine gewisse Anzahl von anzugehenden Herausforderungen im Jahr 2011 mit denen zudem ein Wechsel im Organisationspräsidium einhergeht. Hier kann Hr. Pierre Dubois nach 14 jähriger Tätigkeit die Sortenorganisation in vollem Aufschwung verlassen. Alle sind ihm für sein Engagement im Dienste des Gruyère AOC zu grossem Dank verpflichtet, ganz besonders seine Akteure, ob Milchproduzenten, Käser oder Affineure.

Aber, wie es die Tradition und hauptsächlich ein historisches Produkt verlangt: „Das Leben geht weiter.“ In diesem Sinn erfüllen wir weiterhin unsere Aufgaben, um dem Gruyère AOC zur Freude seiner Konsumentinnen und Konsumenten aus allen Himmelsrichtungen seinen verdienten Platz auf dem Markt zu garantieren.

PRODUKTION NACH REGION UND ANZAHL PRODUKTIONSSTÄTTEN IN PROZENT



Die wahre Natur Beruhigt!

www.gruyere.com



Appellation d'origine contrôlée

Spezialitäten mit Ursprungsgarantie