



l'oiseau



Jahresbericht 2011
Interprofession du Gruyère



INHALT

- 03 BOTSCHAFT DES PRÄSIDENTEN
- 04 ALLGEMEINE LAGE
- 06 MENGENMANAGEMENT
- 07 MARKTLAGE
- 08 AOC DOSSIER UND INTERNATIONALE LAGE
- 09 QUALITÄT DES GRUYÈRE AOC
- 11 AUSZEICHNUNG FÜR DEN GRUYÈRE AOC AN NATIONALEN UND INTERNATIONALEN WETTBEWERBEN
- 13 MARKETING
- 16 VERANSTALTUNGEN 2011
- 18 ORGANE DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE
- 20 VORSTAND DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE
- 21 AUSSICHTEN FÜR 2012

GRAFIKEN

- 04 AUFTEILUNG DES VERKAUFS VON GRUYÈRE AOC IM JAHRE 2011
- 06 PRODUKTION 2010-2011
- 07 VERGLEICH DES VERKAUFS
- 10 QUALITÄTSVERGLEICH NACH KALENDERJAHR
- 12 VERGLEICH DER PRODUKTION (KASEINMARKEN)
- 14 VERGLEICH DER EXPORTE
- 15 VERGLEICH DER EXPORTE (JANUAR – MÄRZ)
- 18 VERGLEICH DER ENTWICKLUNG DER VORRÄTE (MITTE MAI 2012)
- 20 PRODUKTIONSSTÄTTEN IN PROZENT NACH REGION UND ANZAHL
- 21 ZUSAMMENFASSUNG DER AUFTEILUNG DES PRODUKTIONSPOTENZIALS DES GRUYÈRE AOC (STAND AM 1. JANUAR 2012)

WWW.GRUYERE.COM

Impressum

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

Redaktion:
Interprofession du Gruyère
Auflage: 3'300 Exemplare

Übersetzung:
Polylingua
www.polylingua.ch

Grafische Gestaltung:
Effet-i-media
e-mail: bepbep@bluwin.ch



Botschaft des **Präsidenten**

Meine erste Amtsperiode als Präsident der Sortenorganisation Gruyère AOC hat mir bestätigt, dass unsere Organisation auf solide, demokratische Prinzipien aufgebaut ist und funktioniert.

Die Delegierten in den verschiedenen Gremien und Arbeitsgruppen vertreten ihre Mitglieder kompetent und mit Argumenten.

Selten ist das Resultat der Verhandlungen nicht im Interesse des Gruyère AOC oder der Sortenorganisation Gruyère.

Die Direktion unter der Leitung von Philippe Bardet arbeitet professionell und regelt effizient die täglichen Aufgaben und Probleme.

Die Aufwertung des Schweizerfranken, hauptsächlich gegenüber des Euro und des US Dollars, hat sich im laufenden Jahr stark auf unsere Organisation ausgewirkt.

Der Druck der Märkte auf die Preise hat den Höhepunkt erreicht, als der Schweizerfranken im Sommer 2011 Eins zu Eins zum Euro gewechselt wurde.

Die Schweizerische National Bank hat glücklicherweise die Notbremse gezogen und den Wechselkurs bei 1.20 CHF / 1.00 Euro stabilisiert. Das gab den exportorientierten Käsehandelsfirmen wieder die Möglichkeit die Verkaufspreise auf einer stabilen Basis zu kalkulieren.

Trotzdem mussten Preisaufschläge verhandelt werden. Preiserhöhungen sind im heutigen Marktumfeld sehr schwierig durchsetzbar und immer mit dem Risiko verbunden, dass der Gruyère AOC ausgelistet wird und somit der Markt verloren ist.

In Anbetracht dieser unsicheren Perspektive des Marktes haben wir die Mengenplanung erst im Februar 2012

für das laufende Jahr verabschieden können.

Der starke Franken hat auch Konsequenzen auf dem Schweizer Käsemarkt, da die importierten Käse immer billiger worden sind im Verhältnis zum Gruyère AOC.

Trotzdem konnten bis jetzt die geplante Menge und der Preis gehalten werden. Ich hoffe, dass wir dem Druck von allen Seiten möglichst viel Milch zu verarbeiten, ohne Rücksicht auf den Markt, widerstehen können.

Im Dezember 2011 hat die Europäische Union den Schutz für die Bezeichnung «Gruyère AOC / AOP» für alle 27 Mitgliedsländer ratifiziert.

Im Januar 2012 hat sich der Vorstand zwei Tage in Uvrier zurückgezogen um die strategische Ausrichtung der Sortenorganisation Gruyère und der daraus folgenden Herausforderungen und Prioritäten zu definieren.

Wir haben die Chancen und die Risiken, die Stärken und die Schwächen unseres Produktes und unserer Organisation analysiert.

Gemeinsam haben wir die wichtigen Herausforderungen und Aufgaben priorisiert und aufgelistet:

Mengenregulierung, Qualität, Rentabilität, Kundennutzen, Marke Gruyère AOC Switzerland, Zukunft der Sortenorganisation Gruyère.

Es ist Überlebenswichtig, dass wir die Mengenregulierung marktorientiert steuern können.

Wir wollen, dass die Entscheide der Delegiertenversammlung IPG, Rechtsgültig und verbindlich werden.

Wir wollen definieren was wir mit der Qualitäts-Auslobung «Handwerklich Hergestellt» verstehen und uns daran halten.

Wir wollen ein gemeinsam akzeptiertes, neutrales, objektives, repräsentatives Rechnungsmodell für alle Stufen unserer Wertschöpfungskette.

Wir wollen Glaubwürdig sein unserer Kunden gegenüber.

Die Realität entspricht unserer Werbebotschaft.

Wir wollen die Marke Gruyère AOC Switzerland stärken und schützen, hauptsächlich in den Ländern die, die Bezeichnung AOC/AOP nicht anerkennen.

Wir wollen keine Machtkonzentration und keine vertikale Integration. Es darf sich keine Gruppe der Wertschöpfungskette zum Nachteil der Anderen entwickeln.

Wir wollen im Namen der Interprofession du Gruyère einheitlich und geführt kommunizieren.

Wir wollen unsere Bedürfnisse an die Berufsbildung definieren, mit dem Ziel, das notwendige Wissen und handwerkliche Können in unserer Wertschöpfungskette zu vermitteln und zu bewahren.

Die beste Art sich vor bösen Überraschungen zu schützen, ist es, stets Überraschungen zu erwarten.

Wir wollen Wachsam sein, die bösen Überraschungen kommen nicht nur von Aussen.

**Oswald Kessler
Präsident der IPG**



Allgemeine Lage

Das Jahr 2011 brachte sowohl dem Gruyère AOC als auch seiner Dachorganisation IPG (Sortenorganisation Gruyère) zahlreiche Veranstaltungen und Anlässe.

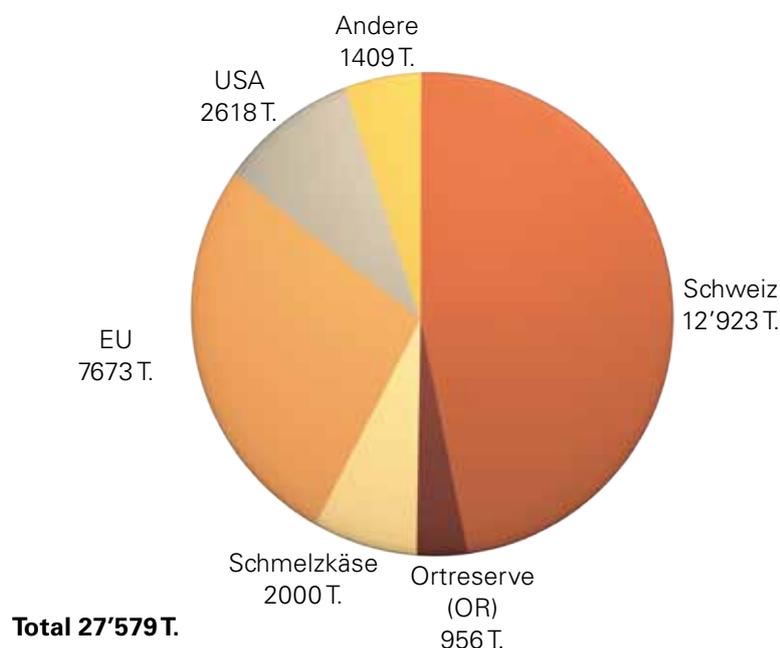
Angesichts der positiven Entwicklung der Marktlage und der Linie einer strengen Quantitätsverwaltung, konnte die Delegiertenversammlung anfangs 2011 eine temporäre Mengenerhöhung beschliessen. Jedem Produktionsstandort dessen Qualität den definierten Kriterien entsprach, wurde zur Basisquote eine zusätzliche Menge von 1% - 2% zugeordnet. Diese Ankündigung wurde zu Recht und im Zeichen der 10-jährigen Anwendung der Ursprungsgarantie AOC, die das Rückgrat der gesamten Anstrengungen darstellt, begrüsst.

Das Mengenmanagement hat sich bezahlt gemacht, obwohl sich auf nationaler Ebene durch die Konkurrenz von Importprodukten und anderen Hart- und Halbhartkäsen im Industrie- und Restaurationssektor spürbar eine Verkaufshemmung abzeichnete. In diesen beiden Absatzmärkten spielt leider oft nur der Preis, unabhängig der Qualität und der Rückverfolgbarkeit der Produkte eine Rolle. Hingegen auf interna-

tionaler Ebene kann der Gruyère AOC einen neuen Mengenrekord in der Europäischen Union verzeichnen. Somit tragen die Anstrengungen zur Promotion und zur Verkaufsunterstützung ihre Früchte, allerdings im Bewusstsein, dass nichts endgültig ist und es gilt die Anstrengungen fortzusetzen, ja in Zukunft noch zu verstärken. Im gleichen Sinn stellt die gegenseitige Anerkennung der Ursprungsbezeichnung und

der geschützten geographischen Bezeichnung vom 1. Dezember 2011 auf der Ebene der Europäischen Union das schönste Geburtstagsgeschenk für den Gruyère AOC dar. Ab diesem Datum wird unser Spitzenprodukt Gruyère AOC, gleich weiteren geschützten Schweizer Produkten, im gesamten Europaraum verteidigt. Dies bedeutet einen wichtigen Eckstein im Gebäude, das einen weltweiten Schutz anstrebt. In

Aufteilung des Verkaufs von Gruyère AOC im Jahre 2011 in Tonnen





diesem Rahmen ist es wichtig, dass weltweit alle am Markt Beteiligten für diese Entwicklung ihr Möglichstes tun, damit keine als GRUYÈRE bezeichneten Produkte, deren Herstellung nicht dem strengen Pflichtenheft entspricht, auf den Markt gelangen. Diese langwierigen Vorgehen haben für den Gruyère AOC eine lebenswichtige Bedeutung und sind die Pfeiler zur Erhaltung der dezentralisierten wirtschaftlichen Aktivitäten. In diesem Sinn gilt der Dank den verschiedenen Pioniertätigkeiten, welche in der Schweiz eine AOC/IGP Gesetzgebung erlaubt haben und dadurch den Gruyère davor bewahren lediglich als allgemeiner Käse gehandelt zu werden. Der 2. Juli 2012 wird anlässlich der Gedenkfeierlichkeiten an die vor 20 Jahren im historischen Ort des Faverges Grundstücks in Lavaux unterzeichneten Gruyère-Charta die Gelegenheit bieten, sich an diese grundlegende Arbeit zu erinnern.

Durch diesen Anlass wird der neue Präsident Oswald Kessler führen, der am 6. Juli 2011 mit Applaus im prächtigen Rittersaal des Greizer Schlosses in sein Amt gewählt wurde. Er hatte das Banner des ersten im gleichen Saal vor 14 Jahren gewählten Präsidenten der IPG, Pierre Dubois, übernommen. Unter grossem Beifall wurde Herrn Pierre Dubois die Würde des

Ehrenpräsidenten übertragen und ihm damit für sein Engagement im Dienst der Branchen gedankt. Er verliess die Sortenorganisation in voller Expansion und fähig den Bestrebungen den zukünftigen Herausforderungen die Stirne zu bieten. Er verstand es den 3 Gründergruppen der Branche einen gemeinsamen Konsens zu verleihen. Hr. Kessler fällt nun die schwierige Aufgabe zu, diesen Boden fruchtbar zu gestalten, damit die Position des Gruyère AOC auf den verschiedenen Märkten zum Wachsen kommt. Seine Erfahrungen und seine Verbundenheit mit dem Gruyère AOC bilden unübersehbare Trümpfe zur Erreichung der neuen und nicht weniger anspruchsvollen von der Branche in der Zukunft geforderten Ziele.

So brachte 2011 viele unvergessliche Höhepunkte und natürlich die Rekonstruktion des historischen Handelswegs von Gruyères nach Lyon. Auf der Marktebene konnte trotz den mit Wolken überzogenen anderen Sektoren der Milchbranche, wie der Industriemilch und dem Emmentalerkäse eine gewisse Preisstabilität festgestellt werden. Diese Schwierigkeiten hatten Auswirkungen auf den guten Verlauf des Gruyère AOC. Tatsächlich führen die Preisunterschiede und

das Produktionspotential zu einer gewissen Missgunst, welche schlussendlich zur Destabilisierung der Branche führen kann. Darin besteht namentlich die grösste Schwierigkeit, welche die Branche in Zukunft überwinden muss. Es geht darum herauszufinden, wie neue Akteure und Silofrei-Milchproduzenten zu integrieren sind, ohne die aktuellen Akteure auf deren Verdienst das heutige Ansehen des Gruyère AOC basiert zu schädigen.

Somit wird die Branchenarbeit nicht enden, sondern vielmehr geht es darum, dieses traditionelle Produkt auch 2012 und in weiterer Zukunft lebendig zu erhalten.

LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND 



Mengenmanagement

Das Mengenmanagement trägt wesentlich zur gesunden Wirtschaftlichkeit der Branche bei. Es ist ebenfalls eine wichtige Linie, um eine Produktion von höchster Qualität beizubehalten. Basierend auf die Marktperspektiven wurde beschlossen, die Produktionsmenge auf 101% gegebenenfalls 102% der Basismenge, je nach Qualitätskriterien zu fixieren. Der Gruyère d'alpage AOC profitierte von einer temporären 3-prozentigen Erhöhung. Die Erhöhung für diese Spezialität ist an die sehr genauen quantitativen und natürlichen Bedingungen gebunden. Was die Gruyère AOC Bio Produktion betrifft, wurde ihr ebenfalls eine zusätzliche Mengenerhöhung von 2% zugesprochen. Allerdings ist in dieser Produktionssparte zu beobachten, dass man mit einem Volumen von rund 1'000 Tonnen eine gewisse konstante Absatzstufe erreicht hat.

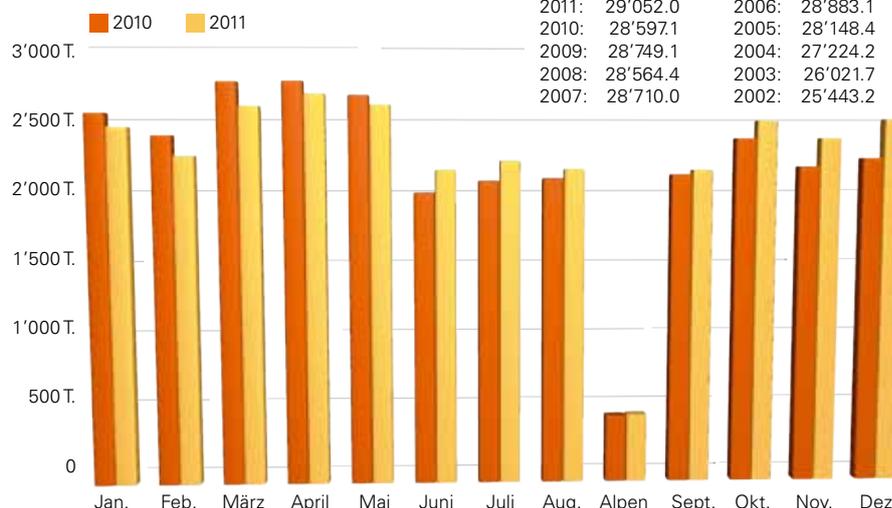
Das Mengenmanagement System mit einem Maximum im 1. Semester wurde 2010 definiert und während des Jahres 2011 weitergeführt. Gleichzeitig lief 2011 ein saisonales Fluktuationssystem mit einer Kürzung von 3 Rappen vom Februar bis Mai und einem Zuschuss von 4 Rappen vom August bis Oktober sowie zur Ausgleichung der Vorgehensweise

einem Restzuschuss von rund 1.4 Rappen im November.

Diese zwei Massnahmen haben sich gelohnt, da die Mengen das ganze Jahr hindurch weit besser ausgeglichen waren, wodurch die Gruyère AOC Verkaufsbeförderung erleichtert wurde. Dieses Resultat hat die Delegiertenversammlung von Ende 2011 dazu bewogen, die Fluktuation für 2012 auf Null zu stellen. Dieses Vorgehen, das keinen wichtigen administrativen Aufwand benötigt, wurde von Produzenten anderer AOC Spezialitäten wie Freiburger Vacherin, Vacherin Mont d'Or und Tête de Moine verschrien. Es bleibt zu hoffen, dass die Produktion im Bereich der gegenwärtigen Verhältnisse bleibt, um zu vermeiden dieses System allerdings mit verschärften Massnahmen in Zukunft wieder ein-

führen zu müssen. Die 3 Gruppen der Branche sind der Meinung, dass das Mengenmaximum pro Semester ein genügend grosses Hindernis hinsichtlich die der jährlichen Marktnachfrage angepassten Produktion darstellt. Die Organmitglieder der Sortenorganisation mussten sich auch Gedanken über Anfragen von Emmentalerkäseereien in der Gruyère AOC Zone machen, die den Wunsch äusseren in der Zukunft auf die Gruyère AOC Produktion umzustellen. In diesem Bereich muss die Sortenorganisation ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen der Marktnachfrage, den Produzenteninteressen und der Politik der offenen Tür für jede geschützte Ursprungsbezeichnung finden. Diesbezüglich müssen im Laufe des ersten Semesters 2012 wichtige Entscheide gefällt werden.

Produktion 2010-2011



Gesamtproduktion (Tonnen)

2011:	29'052.0	2006:	28'883.1
2010:	28'597.1	2005:	28'148.4
2009:	28'749.1	2004:	27'224.2
2008:	28'564.4	2003:	26'021.7
2007:	28'710.0	2002:	25'443.2



Marktlage

Allgemein erzielte der Gruyère AOC 2011 zwischen dem Export, dem Schweizer Detailmarkt und dem Industriesektor sowie HORECA (Gastbewerbe Sektor) kontrastierende Ergebnisse. Der auf nationaler Ebene ausgewogene Milchpreis hat eine gewisse Stabilität erlaubt, welche dem für den Gruyère AOC praktizierten Preis innerhalb der Branche willkommen war. Trotz dem äusserst ungünstigen Wechselkurs, erzielte der Gruyère AOC eine ermutigende Progression seiner Marktanteile, hauptsächlich auf Europäischer Ebene. Erinnern wir uns, dass Mitte Sommer der Euro praktisch dem Franken gleich gestellt wurde. Diese

Tatsache sorgte auf dem Markt für eine gewisse Nervosität.

Frankreich konnte eine beachtliche Zunahme, welche gegenwärtig den exportierten Mengen nach Deutschland nahe kommt. Dagegen bleibt Italien trotz allem am Schluss des Mengenexports. Was die anderen Märkte betrifft, haben jene in den Vereinigten Staaten gegenüber 2010 leicht abgenommen, während in anderen Ländern die Evolution erfreulich war und mit einer ermutigenden Entwicklung in den Schwellenländern.

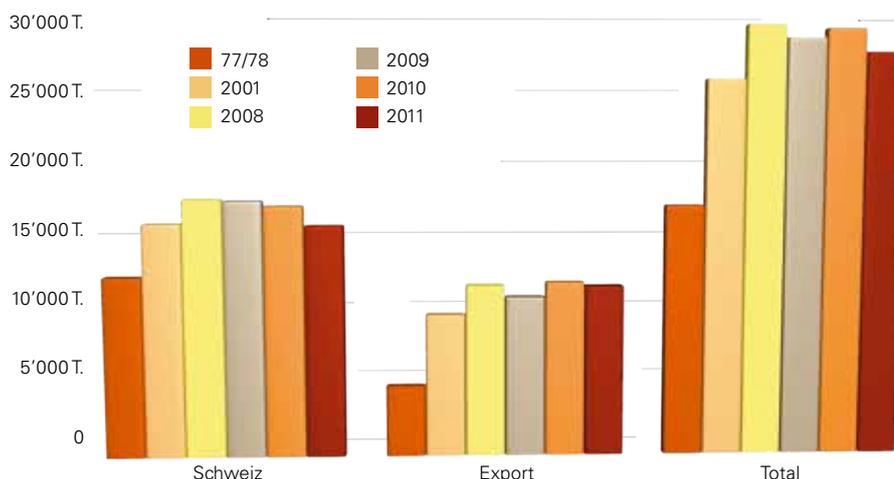
Auf nationaler Ebene verzeichnet die IPG einen neuen Verkaufsrückgang, wobei nach einer genaueren Analyse hervorgeht,

dass dies nicht den Detailhandel, sondern den Industrie- sowie Restaurationssektor betrifft, wo nicht der Name des Produkts, sondern dessen Preis massgebend ist. Ausführliches Zahlenmaterial über mehrere Jahre lässt die Verbindung zwischen der Importzunahme und der Entwicklung von Pseudo-Spezialitäten in der Schweiz erkennen, welche oft anonym in Form von Reibkäse oder in *Fertig-Menüs* verkauft werden.

Dazu und im Rahmen der Anwendung der Fabrikationszulage und die Silofrei-Milchproduktion wäre es absolut erforderlich, dass nur Produkte, welche einem Rezept und einem Namen entsprechen und zwar ab der Produktion bis zum Verkauf, Beiträge erhalten. Diese Massnahme würde allen Akteuren auf Grund der lückenlosen Rückverfolgbarkeit eine gesunde Konkurrenz mit entsprechender Qualität garantieren.

Diese Marktbalanz ermutigt die IPG ihrer Marketingpolitik weiterhin treu zu bleiben und damit die traditionellen Märkte auf nationaler Ebene zu unterstützen und gleichzeitig neue Märkte sowohl in Nachbarländern als auch weiter entfernten Räumen zu entwickeln.

Vergleich des Verkaufs





AOC Dossier und **internationale Lage**

Hat der Gruyère AOC am 6. Juli 2011 die zehnjährige Anerkennung seines Pflichtenhefts würdig gefeiert, galt es am 1. Dezember jenes Jahres ein noch wichtigeres Ereignis zu feiern. An diesem Tag trat das Abkommen über die gegenseitige Anerkennung der AOP-IGP zwischen der Schweiz und der Europäischen Union in Kraft. Dieses Abkommen verstärkt in ehrenhafter Weise den Platz des Gruyère AOC (AOP) im ganzen europäischen Raum. Damit gelang ein gewaltiger Schritt in Richtung eines weltweiten Schutzes, den sich alle sehnlichst erhoffen.

Dafür müssen sämtliche Anstrengungen auf der Verkaufsebene verstärkt werden, damit eine strenge Einhaltung des Namens gesichert und gefördert werden kann. Dieses Engagement ist absolut notwendig, um zu vermeiden, dass in kurzer Zeit sämtliche über Generationen dauernde Arbeitsanstrengungen in die Brüche gehen.

Es gilt an die wesentliche Rolle aller professionellen Organisationen zu erinnern, sei es die Switzerland Cheese Marketing oder die Vereinigung für die Promotion der AOC/IGP in diesem Bereich, aber hauptsächlich an die Eidgenössischen Gremien, welche die Verhandlungen dieses Dossiers geführt hatten. Dies ist

eine Aufgabe, die ohne Unterbruch weitergeführt werden muss und sich über sämtliche Verhandlungen in der ganzen Welt erstrecken soll, wie beispielsweise das kürzliche bilaterale Abkommen mit Russland mit dem gleichen Schutz für die traditionellen Schweizer Bezeichnungen.

Nur Dank diesen Anstrengungen wird es gelingen den zukünftigen Generationen ein lebendiges traditionelles Erbgut zu überlassen.



Ebenfalls zu beachten ist, dass sich das Dossier zur Anerkennung des französischen Gruyère IGP auf europäischer Ebene auf dem Weg zur Gültigkeitsabklärung befindet. Diese auf dem historischen Abkommen aus den 30-er Jahren beruhende Koexistenz wird in der l'Oiseau-Maiausgabe Nr. 3/ 2005 erörtert (erhältlich unter www.gruyere.com). Die Fertigstellung dieses Dossiers soll den Stellenwert der Gruyère Bezeichnung und Bezeichnungen im Rahmen der

WTO verstärken und ihm so eine grössere juristische Macht verleihen. Über die Vereinigung zur Förderung der AOC-IGP engagiert sich die Gruyère Sortenorganisation ausserdem für eine bestmögliche Swissness-Definition. Das Dossier ist gegenwärtig beim Parlament und hat Mühe auf einen realen Konsens zu stossen. In jedem Fall muss das Prinzip eines 80%-igen Schweizer Rohstoffanteils für alle hergestellten Nahrungsprodukte vehement verteidigt werden. Dieses Prinzip bedeutet für unseren AOC Käse aus 100% Schweizer Milch eine Selbstverständlichkeit.

Für die europäische Anerkennung werden die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen AOC de facto zur geschützten Ursprungsbezeichnung AOP. In Übereinkommen mit anderen Bezeichnungen und jener der Promotionsförderung AOC-IGP wird 2013 eine Stellungnahme erforderlich, um in den Marketing- und Beschriftungsaktionen kohärent vorzugehen.

Das Dossier zum Schutz des Gruyère hat 2011 somit einen wichtigen Schritt nach vorne gemacht, bis zur Erlangung eines weltweiten Schutzes bleibt allerdings noch ein hartes Stück Arbeit zu bewältigen. Die Zusammenarbeit der Sortenorganisation mit OriGen ist daher sehr wichtig (siehe Artikel über OriGen im l'Oiseau Nr. 27/2011, erhältlich unter www.gruyere.com).



Qualität des Gruyère AOC

Taxierung und Kontrolle

Gemäss Pflichtenheft wird jeder Gruyère AOC Posten taxiert. Als Erster beurteilt der Affineur den qualitativen Aspekt bei der Übernahme jeder Produktion. Die zweite qualitative Kontrolle wird während der eigentlichen Taxierung vollzogen. Die Kommission setzt sich zusammen aus einem IPG Taxierer und einem Vertreter der Käser. Wird ein Resultat beanstandet, kann ein Rekurs eingereicht werden und die Rekurskommission nimmt eine neue Prüfung vor. Dieses Vorgehen garantiert die notwendige Objektivität zur Qualitätsbewertung für den zum Verkauf auf dem Markt gelangenden Gruyère AOC. Eine Taxierung erfordert sowohl fundierte Berufskennntnisse als auch eine harte Linie, damit das Qualitätsimage eingehalten werden kann.

Die klimatischen Bedingungen wurden von einer niederschlags-

armen Periode geprägt, die glücklicherweise teilweise in extremis ausgeglichen wurde. Dadurch konnte man je nach Region trotzdem trockenes Futter von guter Qualität in sehr unterschiedlichen Mengen erhalten.

96,4% der eingegangenen Posten wurden in die Klasse IA eingestuft. Das Verhältnis der Posten mit 19 und mehr Punkten stieg auf 60,3%. In die Klasse IB gelangten nur 3,55% der Gesamtklassierten und 0,05% wurden in die 2. Qualität eingestuft. Dieses Ergebnis ist beachtenswert. Allerdings gilt eine höchste Wachsamkeit, um auf diesem Niveau zu verbleiben. Zu erwähnen ist, dass 57 Rekurse gemacht wurden und 31 davon mit Erfolg. Dank dieser ausgezeichneten Qualität konnten CHF 5'104'827.- Qualitätsprämien ausbezahlt werden.

Die Alpproduktion 2011 war wiederum ausgezeichnet. Ein frühlingshafter Saisonstart mit hohen Temperaturen und trockenem Wetter, im Gegensatz dazu ein kalter Juli, gefolgt von einem milden Herbst stellten die Alpkäser unter eine beachtliche Herausforderung.

Mit ihrem Können haben sie die Situation gemeistert. 94,71% der Produktion wurden in die IA Klasse eingestuft, wobei 62,15% 19 oder mehr Punkte erzielten.

Chemische Analysen

Wasser-, Fett- und Salzgehalt
33 Posten erzielten Werte über den im Pflichtenheft vorgeschriebenen, 19 machten vom Rekursrecht Gebrauch, davon 14 mit Erfolg. Das Leistungskriterium bezieht sich auf einen Durchschnitt von 6 Monaten.

Listerienanalyse
Im Jahr 2011 fielen alle Untersuchungsbefunde gemäss den gegenwärtigen Normen negativ aus.

Spezifische Analysen
Alle erhobenen Proben entsprachen den gültigen Normen.

Qualitätskommission

Dieser seit 2010 mit erweiterten Befugnissen gewählte Ausschuss intervenierte 2011 sechs Mal. Seine Tätigkeiten beschränkten sich auf Käsereien, welche mit hartnäckigen



gen Schwierigkeiten bezüglich der Qualität konfrontiert sind.

Die Qualitätskommission traf sich 5 Mal, um über wichtige Themen, wie die robotisierte Melkanlage und das Handbuch über gute Anwendungen zu befinden.

Robotisierte (vollautomatische) Melkeinrichtungen

Anlässlich der Delegiertenversammlung vom 16. Juni 2010 wurde beschlossen, das Moratorium der Anwendung eines robotisierten Melksystems zu verlängern. 2005 wurde auf Grund des gravierenden Problems einer ranzig gewordenen Gruyèreproduktion eine Agroscoop-Studie bei der Forschungsanstalt Liebefeld-Posieux (ALP) über Melkrobotersysteme durchgeführt. Diese erste Studie erlaubte einen direkten Zusammenhang der aus einer robotisierten Melkanlage stammenden zu Gruyère verarbeiteten Milch und dem Ranzigwerden des Käses zu erkennen. Da dieses Moratorium nur noch bis Ende Juni 2012 dauert, hat sich die Sortenorganisation in Zusammenarbeit mit der ALP für eine weitere Vorstudie entschieden, die es erlaubt die Tauglichkeitsfaktoren für den Gruyère aus robotisiert gemolke-

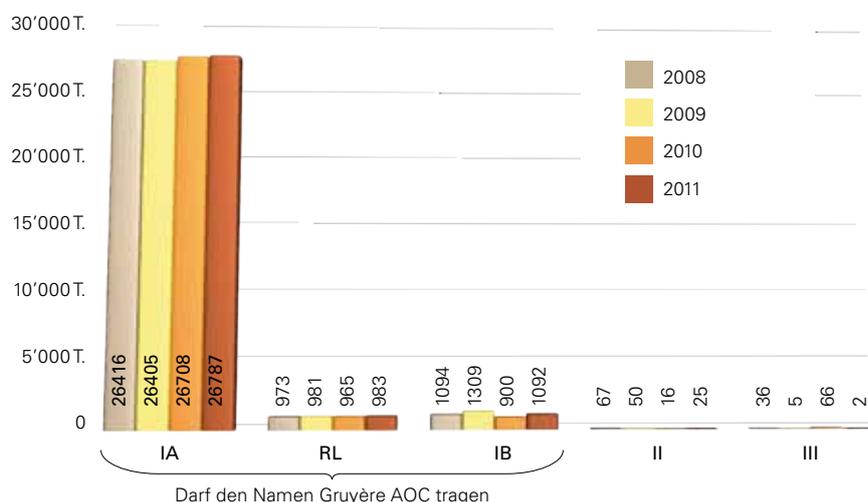
ner Milch mit jener aus üblichen Melkanlagen zu vergleichen. Diese Studie ist seit März 2012 abgeschlossen und erlaubt an der nächsten Delegiertenversammlung unter Kenntnis der Sachlage zu verhandeln.

Leitfaden der guten Herstellungspraxis

Dieser Führer soll zur Erhaltung der Echtheit des Gruyère AOC und dem menschlichen Knowhow des Produktionsprozesses beitragen: Echtheit bestehend aus der eigentlichen Gruyère AOC

Qualität und dessen Image, das die Branche den Konsumentinnen und Konsumenten vermitteln will. Das Handbuch präzisiert die Forderungen des Pflichtenheftes. Seine erste Version wurde von der Delegiertenversammlung am 30. November 2011 angenommen. Es wird im Juli 2012 mit dem Entscheid über das robotisierte Melken ergänzt werden.

Qualitätsvergleich nach Kalenderjahr in Tonnen





Auszeichnung für den Gruyère AOC an nationalen und internationalen Wettbewerben

Die Sortenorganisation Gruyère ist stolz auf die zahlreichen Preisträger der verschiedenen Wettbewerbe im Jahr 2011. 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.

Alpkäsewettbewerb an der OLMA, Oktober 2011, St-Gallen

Die Jury vergab den zweiten Preis an Philippe Dupasquier von der Alp Le Lity für seinen durch die Alpengenossenschaft Charmey affinierten Gruyère d'alpage AOC.

Der sechste Preis ging an Maurice Bapst von der Alp Vacheresse für seinen durch die Alpengenossenschaft Charmey affinierten Gruyère d'alpage AOC.

Den siebten Platz belegten Gilbert Magnin und Pierre-André Golay von der Alp Les Grands-Plats du Vent für ihren durch Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten Gruyère d'alpage AOC.

Auszeichnungen erhielten:

Yvan Brodard von der Alp Les Grénerêts für seinen durch Mifroma in Ursy affinierten Gruyère d'alpage AOC;

Christophe Esseiva von der Alp Brenleires für seinen durch Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten Gruyère d'alpage AOC;

Olivier und Philippe Humbert von der Alp La Bursine für ihren durch Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten Gruyère d'alpage AOC.

4. Ausgabe des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte vom 1. und 2. Oktober 2011 in Delsberg-Courtemelon

Cédric Vuille von der Käserei in La Brévine erhielt die Goldmedaille und die Ernennung für die Klassenbesten 2011 für seinen durch Margot Fromages SA in Yverdon affinierten Gruyère AOC.

Daniel Rohrbach von der Käserei in Develier erhielt die Silbermedaille für seinen durch Emmi in Burgdorf affinierten Gruyère AOC.

Bronzemedailles gingen an Jean-Daniel Jäggi von der Käserei in Grandcour für seinen durch Fromco SA in Moudon affinierten Gruyère AOC und Vincent Tyrode von der Käserei Tyrode GmbH in L'Auberson für seinen durch Margot Fromages SA in Yverdon affinierten Gruyère AOC.

Auch das Fondue wurde bewertet und mehrere Käser dafür ausgezeichnet:

Goldmedaille für die Käserei Moléson SA in Orsonnens für ihr Halb-Halb

Fondue Moléson.

Silbermedaillen für Didier Germain von der Käserei Les Ponts-de-Martel für sein Britchon Fondue und Jean-Daniel Jäggi von der Käserei in Grandcour für seine Haus Fonduemischung.

Sechs Degustationstage waren notwendig, um die 1'022 eingeschriebenen Produkte zu bewerten. 902 Produkte gemässe Regionalitätskriterien wurden für ihre Qualität bewertet. Nur die besten Produkte (30,3%) erzielten Medaillen.

International Cheese Awards vom 26. und 27. Juli 2011, Nantwich (England)

Goldmedaillen gingen an:

Daniel Maurer von der Käserei in Chézard-St-Martin für seinen durch Emmi in Burgdorf affinierten Gruyère AOC Bio (2 Goldmedaillen);

Roland Pittet von der Käserei in Bouloz-Porsel für seinen durch Lustenberger & Dürst AG in Cham affinierten Gruyère AOC;

Alexandre Guex von der Käserei in Châtonnaye für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC;

Adrian Scheidegger von der Käserei in Niedermuhren für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC.

Silbermedaillen gingen an:

Raymond Overney und René Pernet von der Käserei in Peney-le-Jorat für ihren durch Fromco in Moudon affinierten Gruyère AOC und Adrian



Scheidegger von der Käserei in Niedermuhren für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC.

Weitere Preise gingen an:

Daniel Maurer von der Käserei in Chézard-St-Martin für seinen durch Emmi in Burgdorf affinierten Gruyère AOC Bio;
 Roland Pittet von der Käserei in Bouloz-Porsel für seinen durch Lustenberger & Dürst AG in Cham affinierten Gruyère AOC (2 Preise);
 Alexandre Guex von der Käserei in Châtonnaye für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC (2 Preise).

World Cheese Awards 2011 vom 23. und 24. November 2011, Birmingham (England)

Supergoldmedaillen gingen an:

Jean-Marie Dunand von der Käserei in Le Crêt für seinen durch Fromage Gruyère SA in Bulle affinierten Gruyère AOC;

Adrian Scheidegger von der Käserei in Niedermuhren für seinen durch von Mühlenen AG affinierten Gruyère AOC;

Raymond Overney und René Pernet von der Käserei in Peney-le-Jorat für ihren durch Fromco AG in Moudon affinierten Gruyère AOC.

Goldmedaillen gingen an:

Alexandre Guex von der Käserei in Châtonnaye für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC;
 August Ott von der Käserei Ott in Alosen für seinen durch Lustenberger & Dürst AG in Cham affinierten Gruyère AOC;
 Roland Pittet von der Käserei in Bouloz-Porsel für seinen durch Lustenberger & Dürst AG in Cham affinierten Gruyère AOC.

Silbermedaillen gingen an:

Alexandre Guex von der Käserei in Châtonnaye für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC;

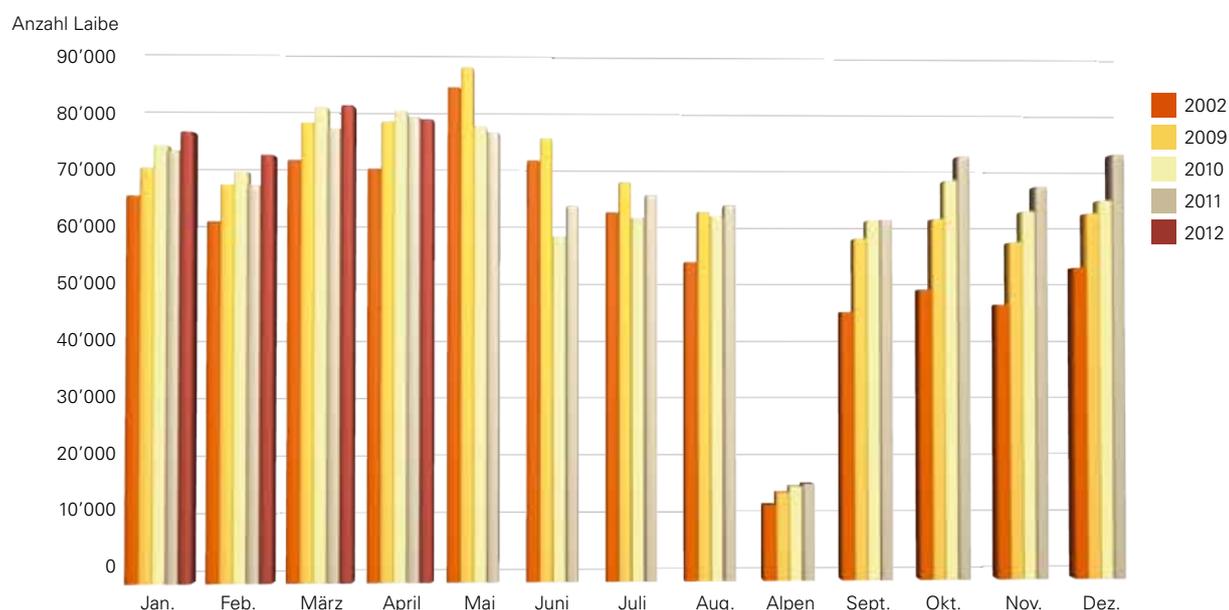
August Ott von der Käserei Ott in Alosen für seinen durch Lustenberger & Dürst AG in Cham affinierten Gruyère AOC.

Bronzemedailles gingen an:

Philippe Dénervaud von der Käserei in Villarimboud für seinen durch Fromco AG in Moudon affinierten Gruyère AOC;
 Franz Jungo von der Käserei Strauss in St-Ursen für seinen durch von Mühlenen AG in Düdingen affinierten Gruyère AOC;
 André Menoud von der Käserei in Mont-de-Travers für seinen durch Lustenberger & Dürst AG in Cham affinierten Gruyère AOC.

2012 wird das Jahr des Swiss Cheese Awards, die vom 27. bis 30. September 2012 in Bellinzona stattfinden. Die Auszeichnungen werden in zwei Kategorien verliehen, eine für den Gruyère AOC und eine für den Gruyère d'alpage AOC, nebst weiteren Sorten und die Höchstauszeichnung.

Vergleich der Produktion (Kaseinmarken)





Marketing

Das Jahr 2011 verzeichnete bezüglich Werbung und Förderung des Gruyère AOC verschiedene Höhepunkte.

Einer der Leitfaden war die Erinnerungsfeier der Erhaltung der AOC Bezeichnung vor 10 Jahren mit der Rekonstruktion der historischen Handelsroute von Gruyères nach Lyon. In diesem festlichen Rahmen reiste ab Ende April bis anfangs Mai 2011 ein Konvoi mit 40 Käseläuben auf den Rücken von Mauleseln und Pferden, dann im Schiff «La Vaudoise» auf dem Genfersee und anschliessend auf Pferdewagen durch die Landschaft von Genf und L'Ain, um schlussendlich auf der Rhône am Quai Poncet in Lyon, der internationalen Handelshochburg anzulegen. Dieses Vorgehen wurde von der Gruyère-Bruderschaft begleitet, die jede Etappe der Reise mit ihrer Präsenz gebührend beehrte. Der ganzen Route entlang erfreuten Fondues und Degustationen die Bewohner der durchquerten Regionen. Während 12 Tagen hat ein zu diesem Anlass erstelltes Restaurant in Lyon unter dem Gruyère AOC Banner und weiterer Schweizer Käse zahlreiche Besucher bewirte. Dieser Auftritt verstärkte massiv die bedeutende

Promotionskampagne auf französischem Gebiet. Tatsächlich konnte eine beträchtliche Zunahme auf diesem Markt beobachtet werden. So tragen die verschiedenen Werbeaktivitäten, persönlichen Degustationen und die Arbeit der verschiedenen Händler vor Ort ihre Früchte. Es bleibt, wie in allen europäischen Zonen, das nagende Preisproblem zu lösen, damit die Marktanteile und der erforderliche wirtschaftliche Erfolg dem zukünftigen Verkauf erhalten bleiben.

Einige Einflüsse der Gruyère AOC Route wurden auch auf dem belgischen Markt festgestellt, wo sich die Werbung speziell auf die Gastlichkeit bezog. Am Ende des Jahres konnten in einem Wettbewerb zum Thema «Nachtessen im Freundeskreis» mehrere Reisen zur Entdeckung sowohl des Gruyère AOC als auch seiner Herkunftsregion gewonnen werden.

In Deutschland verfolgte der Gruyère AOC eine Promotion über mittleren und hohen Stellenwert mittels Betonung von Tradition und Knowhow, die unserem Käse den höchsten Geschmack verleihen. Eine intensive Promotion galt der Erhaltung des Gruyère AOC auf dem

Markt aber auch um die Präsenz auf dem Selbstbedienungsmarkt zu verstärken. In diesem Land fand 2011 die ANUGA, die weltweit führende Ernährungsmesse für Handel und Gastronomie, statt. Diese Messe ist für Produkte mit Exportpotential wie der Gruyère AOC unumgänglich.

Die italienischen und spanischen Märkte erwiesen sich trotz unseren im Bereich der Möglichkeit erfolgten Förderungsanstrengungen schwieriger. Die wirtschaftliche Lage dieser beiden Länder ist sicher ein Auslöser dieser Situation.

Auch in England sind Fördermassnahmen der Gruyère AOC im Gange. Die Strategie basiert auf festlicher Konsumation mit kulinarischer Anwendung zu Hause.

Ausser der Präsenz an verschiedenen mit Wettbewerben verbundenen Veranstaltungen, wo sich der Gruyère AOC mehrmals auszeichnete, hat 2011 eine wichtige Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus zu verzeichnen, was es unserem noblen Käse während dem Monat April erlaubte ein privilegierter Gast bei Harrods zu sein. Der Gruyère AOC erweiterte damit seine Präsenz durch



eine aktive Förderung im Rahmen der Farm Shop, was sowohl seine Erscheinung als auch den Ruf des Produkts in England verstärkt.

Diese verschiedenen Aktivitäten geschahen in Zusammenarbeit mit der SCM (Switzerland Cheese Marketing), einer Organisation mit der weitere Vorstösse in neue Länder im Norden Europas oder in ehemalige Ostländer vorgesehen sind. Die Zusammenarbeit mit verschiedenen Sponsoringdossiers wie mit European Athletics oder auch European Curling Federation verstärken diese Vorgänge.

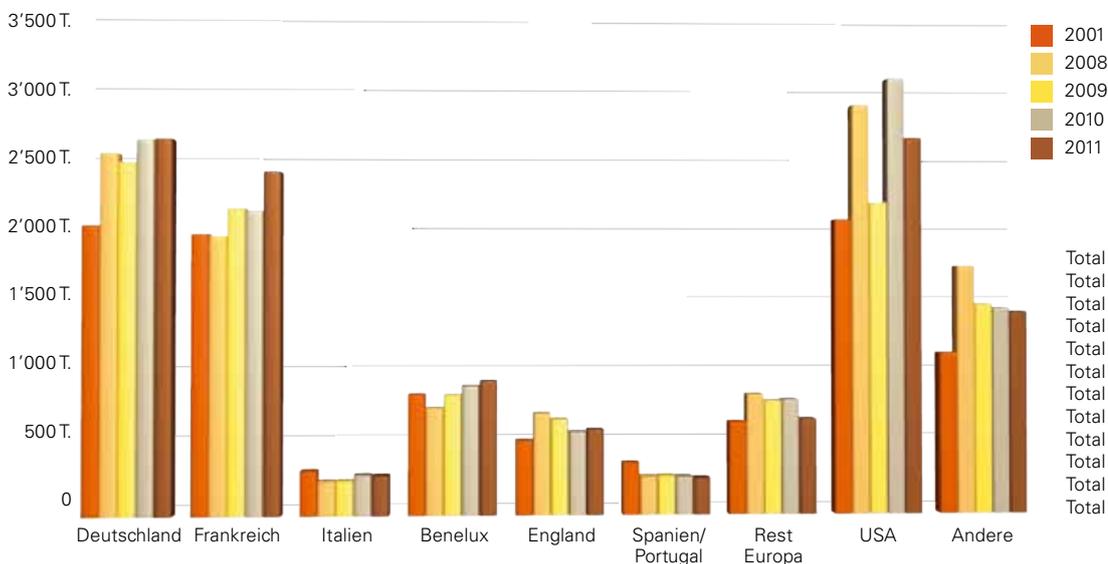
2011 hat die Sortenorganisation Gruyère zum ersten Mal an einer

amerikanischen Ernährungsmesse, der Fancy Food Show, in Washington teilgenommen. Diese Präsenz sollte hauptsächlich berichtigen, dass der einzige und echte Gruyère aus der Schweiz kommt und seinen Platz auf dem amerikanischen Markt mit 3000 bis 3500 Tonnen Export in die Vereinigten Staaten und Kanada rechtfertigt.

Auf nationaler Ebene verfolgte man die Promotion auf mehreren Achsen mit dem Ziel, einerseits den Bekanntheitsgrad des Produkts und andererseits die Marktanteile zu vergrössern. Die Degustation an der Verkaufsfrent, die aktive Präsenz an wichtigen überregio-

nalen und nationalen Messen sind wichtige Massnahmen, um Konsumentinnen und Konsumenten zum Kaufen zu animieren. Eine gleichzeitige Unterstützung über Fernseh- oder plakative Werbung wirken ergänzend auf die Arbeit zur Konsumentengewinnung. Begleitet wird diese Arbeit von verschiedener Sponsoringpräsenz, wobei jede Gelegenheit genutzt wird, den Gruyère AOC hervorzuheben und für das breite Publikum Degustationen organisiert werden. Ein Teil der schweizerischen Tätigkeiten werden mit der AOC-IGP zur Vertiefung der fundamentalen Kenntnisse und zur Verteidigung der Werte des Gruyère AOC koordiniert.

Vergleich der Exporte in Tonnen



Total 2000: 8'659 davon UE 5'814
 Total 2001: 9'775 davon UE 6'608
 Total 2002: 9'303 davon UE 6'064
 Total 2003: 9'407 davon UE 5'948
 Total 2004: 10'280 davon UE 6'147
 Total 2005: 10'600 davon UE 6'794
 Total 2006: 11'186 davon UE 6'719
 Total 2007: 10'886 davon UE 6'917
 Total 2008: 11'779 davon UE 7'205
 Total 2009: 10'974 davon UE 7'346
 Total 2010: 11'967 davon UE 7'501
 Total 2011: 11'670 davon UE 7'673



Die Sortenorganisation Gruyère arbeitet in diesen aufwändigen Tätigkeiten mit dem Maison du Gruyère und der Schaukäserei in Les Ponts-de-Martel zusammen. Diese zwei wichtigen Pole begeistern mit ihrer Demonstration der Gruyère AOC Herstellung Besucher aus der ganzen Welt.

Im Rahmen all dieser nationalen und internationalen Projekte betont die Sortenorganisation Gruyère die Vielfalt der regionalen Herkunft des Gruyère AOC, worin die Macht einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung basierend auf den Respekt der Produktionslinie und damit zur

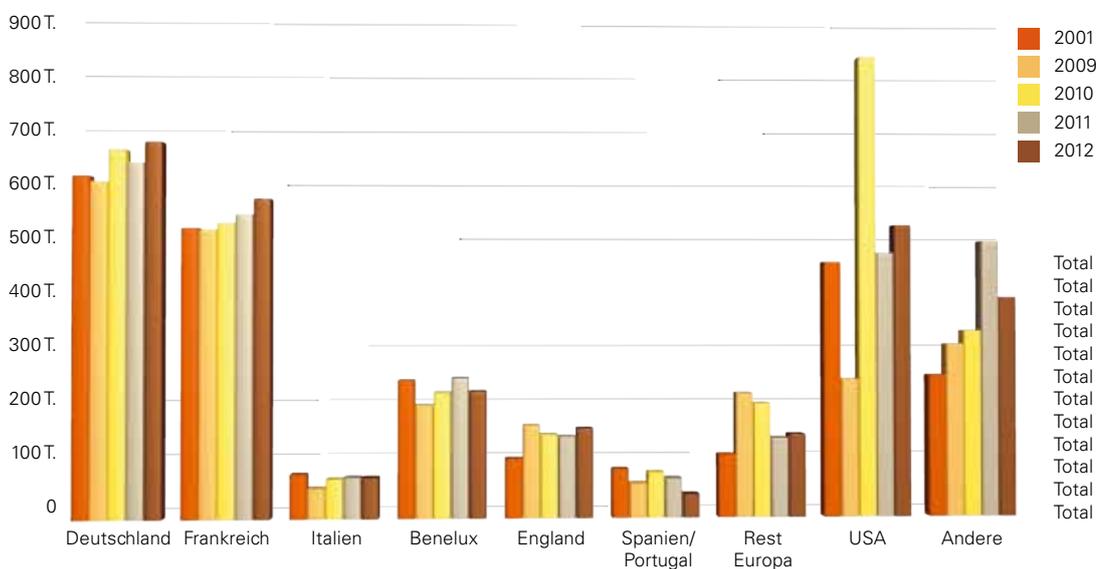
Einzigkeit eines jeden Gruyère AOC beitragend liegt. Auf diesem Weg arbeitet die IPG mit den verschiedenen Förderorganisationen der an der Gruyère AOC Zone teilhabenden Kantone zusammen. In diesem Sinn begrüßt die IPG sämtliche Synergien und Unterstützungsaktivitäten, die zum Bekanntheitsgrad des Gruyère AOC beitragen und dessen Verkauf im Interesse einer ganzen Branche als eine Konsequenz der bestmöglichen Milchverwertung in allen Regionen dieser Zone befürworten.

Diese wichtige Arbeit garantiert dem Gruyère AOC einen erstklassigen Platz an der Spitze der auf

nationaler Ebene konsumierten Käse und dies gestützt auf einen wachsenden Bekanntheitsgrad auf höchster Stufe. Trotz diesem vorteilhaften Umfeld setzen der Importwachstum und die einheimische Produktionsvielfalt anonymer Käse das industrielle Verbrauchsvolumen unter Druck.

Zur Förderung der Marktanteile zu Gunsten des Gruyère AOC ist es auch in der Zukunft absolut notwendig, weitere Massnahmen in den Bereichen Marketing und Werbung zu verfolgen.

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
 Total 2012: 2'796 davon UE 1'881



Veranstaltungen 2011

Januar bis März 2011

Rivella Giant X Tour, Wettkämpfe zwischen Ski- und Snowboardschulen

Januar bis März 2011

Schneeschuh Abenteuer, Schneeschuhwandern mit anschliessendem Fondue

7. bis 9. Januar 2011

FIS Herrenskirennen in Adelboden (1)

13. bis 16. Januar 2011

Swiss Expo in Lausanne (2)

21. bis 30. Januar 2011

Internationale Grüne Woche Berlin, Konsumentenmesse

4. Februar 2011

Trophée des Gastlosen

19. bis 27. Februar 2011

Internationale Landwirtschaftsausstellung in Paris (3)

4. bis 6. März 2011

European Athletics Indoor Championships Paris (4)

18. bis 28. März 2011

Internationale Messe in Lyon (5)

26. April bis 1. Mai 2011

Tour de Romandie (6)

29. April bis 8. Mai 2011

BEA, Berner Frühjahrsmesse

29. April bis 8. Mai 2011

LUGA, Innerschweizer Messe in Luzern

Mai bis August 2011

Jur'Alp Cup, MTB Rennen in der ganzen Westschweiz

Mai bis September 2011

Mille Gruyère, Leichtathletik für die 10 – 15-Jährigen (7)

12. bis 22. Mai 2011

Gruyère AOC Route von Gruyères bis nach Lyon zum 10-jährigen AOC Jubiläum (8)

11. bis 19. Juni 2011

Tour de Suisse (9)

18. und 19. Juni 2011

SPAR European Team Championships Stockholm

10. Juli 2011

Slow Up Gruyère

14. bis 17. Juli 2011

Europäische Leichtathletikmeisterschaft der unter 23-Jährigen in Ostrava (Tschechische Republik)

19. bis 24. Juli 2011

Paléo Festival in Nyon (10)

21. bis 24. Juli 2011

Junioren Europa Leichtathletikmeisterschaft der unter 20-Jährigen in Tallinn (Estland)

28. August 2011

Gruyère Cycling Tour

16. bis 25. September 2011

Comptoir Suisse de Lausanne (11)

17. September 2011

Open Bike de Haute Gruyère

23. September bis 2. Oktober 2011

Züspla in Zürich

24. September 2011

Schweizer Finale des Mille Gruyère in Ibach

13. bis 23. Oktober 2011

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

28. Oktober bis 1. November 2011

Salon des Goûts et Terroirs in Bulle

2. bis 10. Dezember 2011

Gruyère European Curling Championships in Moskau (12)

11. Dezember 2011

Europäische Leichtathletikmeisterschaften, Querfeldein in Velenje (Slovenien)

Winter 2011-2012

Fribourg-Gottéron (13)

Oktober 2011 bis März 2012

Fondue-Abende auf dem Vierwaldstättersee (14)

Ganzes Jahr hindurch

Werbung 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

Das Jahr 2011 brachte innerhalb der Sortenorganisation einige Änderungen. Der seit der Gründung amtierende Präsident, Pierre Dubois, überliess anlässlich der Delegiertenversammlung vom 6. Juli seinen Platz dem neuen Präsidenten, Oswald Kessler. Als Dank für seine Dienste wurde Pierre Dubois mit dem Titel des Ehrenpräsidenten gewürdigt.

Der Vorstand traf sich zehn Mal, um aktuelle Themen wie die Qualität, die

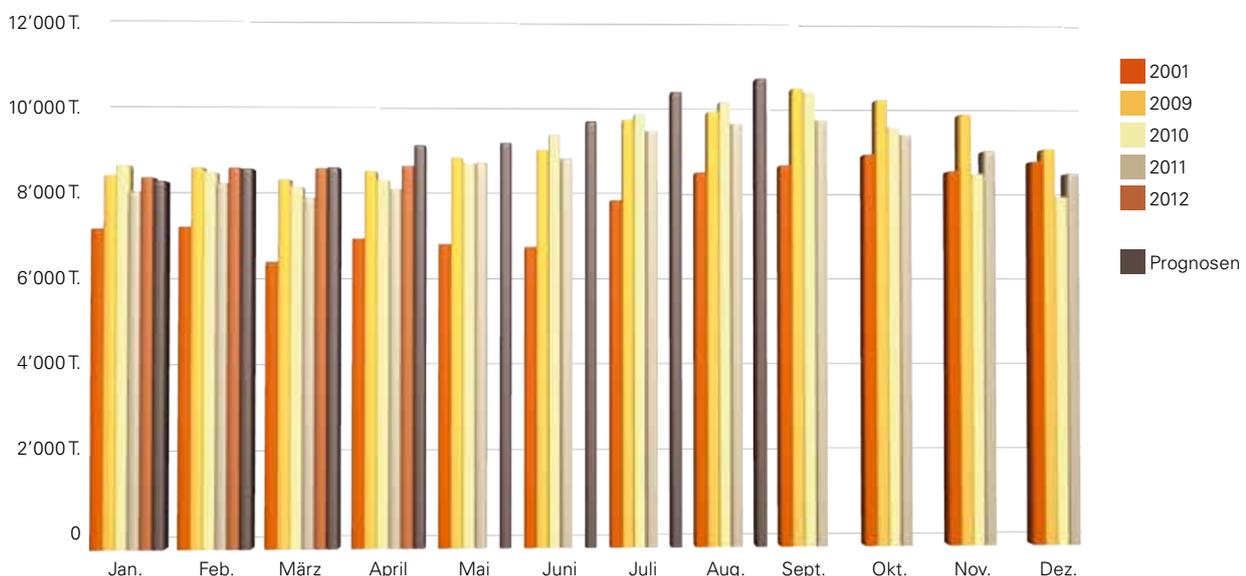
Promotion, die Verteidigung des AOC sowie das Mengenmanagement zu bearbeiten. Letzteres erwies sich am Jahresende wegen Problemen im Zusammenhang mit Anfragen zur Gruyère AOC Produktion von Emmentaler Käsereien in der Herstellungszone, um einiges wichtiger als anfangs angenommen wurde.

Die Delegiertenversammlung versammelte sich zwei Mal, um über die beiden Hauptthemen, das Mengenmanagement und die Produktverteidigung, zu verhan-

deln. An der letzten Versammlung wurde der «Leitfaden der guten Herstellungspraxis», ein unabhkömmliches Mittel zur Einhaltung des Pflichtenhefts und der Richtlinien des Gruyère AOC zur Erhaltung seiner traditionellen Eigenschaften angenommen. Dazu soll erwähnt werden, dass die Erarbeitung dieses Dossiers die Wahl eines ad hoc Gremiums benötigte, welches sich fünf Mal traf.

Das Bureau, als Organ zur Vorbereitung der Vorstandssitzungen und der Delegiertenversammlung, vereinigte sich sieben Mal, wobei

Vergleich der Entwicklung der Vorräte (Mitte Mai 2012) in Tonnen





einmal für die Regulierung der Lohn- und Personalpolitik.

Die Planungskommission als wichtige Instanz für das Mengenmanagement des Gruyère AOC traf sich an sechs Sitzungen. Gegen ihre Beschlüsse wurden Rekurse erhoben, welche von der gleichnamigen Kommission behandelt wurden und die dafür zwei Mal tagte.

Die Alpkommission befasst sich mit allen Fragen des Gruyère d'alpage AOC und traf sich zwei Mal, um über Themen der Mengen, Qualität und den Preis für dieses Produkt zu verhandeln. Ausserdem diskutierte sie über die Möglichkeit neue Alpen in die Produktion aufzunehmen.

Die Biokommission befasste sich ausschliesslich mit der Gruyère AOC Bio Produktion und hat sich zwei Mal getroffen. Sie beschäftigte sich mit Fragen der Bioqualität sowie dem Produktionsniveau. Sie stellte fest, dass zur Zeit im Hinblick auf die während den letzten Jahren verzeichneten Fortschritte die heutige Bioproduktion mit der Erstellung der beiden neuen Produktionsstandorten in Palézieux und Gumefens eine gewisse konstante Absatzstufe erreicht hat. Wenn die Bauten und Renovierungen dieser beiden Käsereien einmal fertig sind, wird die Bioproduktion rund 1'100 Tonnen erreichen, eine Menge, die es bestmöglich auf dem Markt zu verwerten gilt bevor eine weitere Zunahme angestrebt wird.

Die Marketingkommission fand sich zu sechs Sitzungen ein. Diese Kommission steht dem Vorstand für Vorgutachten über Fragen zur Verkaufsförderung sowie sämtlicher Massnahmen zur besseren Bekanntmachung des Gruyère AOC zur Verfügung.

Die Qualitätskommission kam zu sechs Sitzungen zusammen. Die für diese Kommission hauptsächlichlichen Anliegen gelten der Qualitätsentwicklung des Gruyère AOC sowie der verschiedenen Produktionsweisen innerhalb der Branche. Die Problematik des robotisierten Melkens wurde ebenfalls behandelt und wird 2012 eine grössere Aktualität erreichen.

Die Qualitätsverwaltung ist ein wesentliches Thema in der Vermarktung des Gruyère AOC. Die Sortenorganisation arbeitet eng mit den Beratungsstellen Arqha und CASEi, aber auch der Forschungsanstalt ALP zusammen. In der gleichen Linie wird die Kontrolle der Anwendung des Pflichtenhefts gehandhabt, unabhängig für den Fortbestand der Qualität und ausgeführt unter der Expertenführung des interkantonalen Zertifizierungsorgans (OIC).

Der administrative Sitz begleitet die von den verschiedenen Instanzen gefällten Beschlüsse und sorgt für die Durchführung der letzteren. Die Direktion steht weiterhin unter der Leitung der Herren Philippe

Bardet (Direktor) und Marc Gendre (Vizedirektor). Diese Einheit befasste sich mit den politischen Dossiers und Vertretungen, wobei die Erreichung der gegenseitigen Anerkennung mit der Europäischen Union einen Höhepunkt darstellte.

Philippe Bardet leitet das Marketing in Zusammenarbeit mit Laure Rousseau, Stéphanie Grivel und Philippe Gremaud.

Marc Gendre ist verantwortlich für den Quantitäts- und Qualitätssektor. Er wird in dieser Aufgabe von Jean-Louis Andrey, Charly Kuenzi und Thierry Bize unterstützt.

Für die Buchhaltung sind Stéphanie Giller zu 40 % und Sandy Uldry zu 60 % zuständig. Die Sekretariatsarbeiten und die Koordinierung der bearbeiteten Daten bewältigen Christine Grandjean und Corinne Berbiere-Macheret in einem Arbeitspensum von je 80 %.

Dieses motivierte Team ist zusammen mit der Sortenorganisation bereit, sich den wichtigen Herausforderungen zu stellen und im Jahr 2012 das 20-jährige Bestehen der Gruyère Charta würdig zu feiern.



Vorstand der Sortenorganisation Gruyère

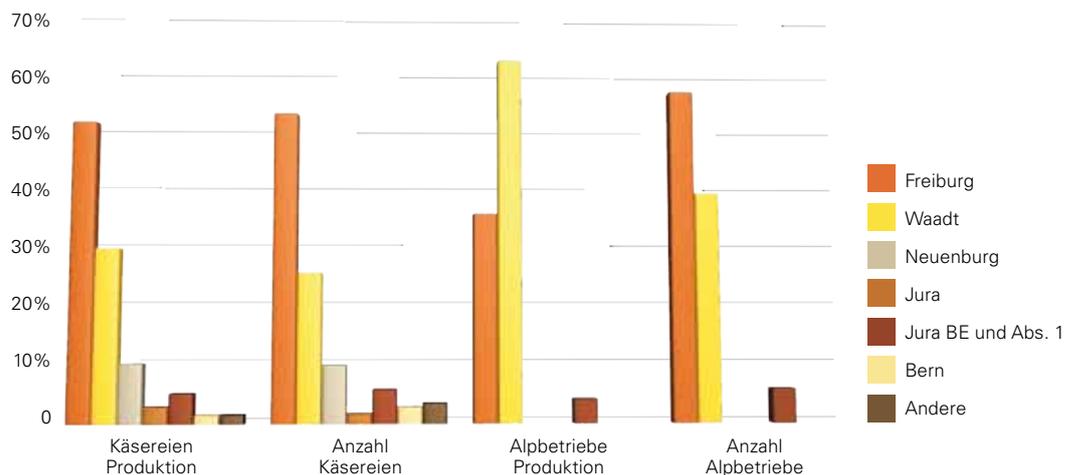
Präsident	Oswald Kessler* ⁽¹⁾	Yverdon-les-Bains
Produzenten	Romane Botteron Stefan Fasel Didier Roch* Nicolas Savary	La Sagne St-Antoni Ballens Sâles (Gruyère)
Käser	Jean-Paul Clerc Jean-Marie Dunand Didier Germain** René Pernet	Prez-vers-Noréaz Le Crêt Les Ponts-de-Martel Peney-le-Jorat
Affineure	Pierre-Ivan Guyot Gilles Margot 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, Neuenburg

* Mitglied des Bureaus

Vizepräsident

⁽¹⁾ Seit dem 6. Juli 2011 ist er Nachfolger des zum Ehrenpräsidenten gewählten Hrn. Pierre Dubois

Produktionsstätten in Prozent nach Region und Anzahl





Aussichten für 2012

Um den zukünftigen Herausforderungen am besten gerecht zu werden, hat das Komitee der Sortenorganisation Gruyère beschlossen sich vereint in einem Seminar auf die Hauptpunkte der Gruyère AOC Zukunft zu konzentrieren.

Daraus gingen mehrere Themen hervor:

- **Quantität:** Die Verwaltung dieses Bereichs muss verstärkt werden, um von den Bundesbehörden eine Kompetenzsteigerung zu erhalten.
- **Qualität:** Über diesen Begriff muss der handwerkliche Aspekt für jede Gruyère AOC Erarbeitungsetappe definiert werden. Diese Eigenschaft muss beibehalten werden, um eine transparente Differenzierung des Produkts auf dem Markt zu erreichen.
- **Rentabilität:** Auf jeder Branchenebene soll mittels neutraler Berechnung die wirtschaftliche Schwelle aller Partner definiert werden, sei's für den Produzenten, den Käser oder den Affineur.

- **Der Gruyère AOC Wert für den Kunden:** Die zu verbreitende Mitteilung muss über die Rückverfolgbarkeit, das Image, die Herkunft, die Ethik, der Verantwortung jedes einzelnen und die Beibehaltung des Erbguts erfolgen. Die Branche muss entsprechend über diese verschiedenen Themen einen kohärenten Diskurs führen.

- **Die Marke Gruyère AOC Switzerland verstärken und erhöhen:** Auf jeder Ebene, ob auf politischer, juristischer oder interner, soll der Schutz des Gruyère AOC Switzerland verteidigt und verstärkt werden.

- **Ausbildung:** Es ist notwendig im Ausbildungsbereich zu intervenieren, ob in der Grundausbildung oder Weiterbildung, damit die Übertragung des Knowhows auf die zukünftigen Generationen gewährleistet ist. Es ist unbestritten, dass die Richtlinie für dieses Vorgehen die vollständige Anwendung des Pflichtenhefts ist.

- **Lebensfähigkeit und Zukunft der Sortenorganisation Gruyère:** Es ist

äusserst wichtig, dass jede Einheit, Produzent, Käser und Affineur in seiner eigenen Rolle verbleibt und so ein vertikales Integrierungssystem vermieden wird, das langfristig sowohl für die Branche als auch den Gruyère AOC verhängnisvoll wäre. Das gute Funktionieren der Organisation beruht in der Erhaltung einer subtilen Ausgewogenheit unter den verschiedenen Akteuren.

- **Kommunikation:** Dieser Bereich ist sehr wichtig, damit in der Verbreitung von Mitteilungen eine klare Linie eingehalten werden kann sowohl gegen aussen als auch innerhalb der Branche.

Auf der Basis dieser Strategie rechnet die Sortenorganisation mit einer Volumensteigerung ohne Preisverlust.

So werden diese verschiedenen Prinzipien die Organe der IPG ab dem Jahr 2012 durch die diversen Themen führen, sei es das Management der Quantität, der Qualität, oder auch der Promotion im erweiterten Sinn.

Auf Grund der Behandlung der Landwirtschaftspolitik 2014-2017, dem Swissness Dossier oder auch der verschiedenen internationalen Dossiers wird es ausserdem nicht an politischen Tätigkeiten mangeln.

So kann sich die Sortenorganisation 15 Jahre nach ihrer Gründung mit Kraft und Überzeugung aber auch im Bewusstsein eines nie erreichbaren Endziels den zukünftigen Herausforderungen stellen. Der Gruyère AOC gibt die Richtung an in der sich die Kräfte für ein gemeinsames Ziel vereinen.

Zusammenfassung der Aufteilung des Produktionspotenzials des Gruyère AOC (Stand am 1. Januar 2012)

Alpbetriebe: 103%, Käsereien: 102%

Kanton	Mengen (%)	Mengen (kg)	Käsereien (Anzahl)	Alpbetriebe (kg)	Alpbetriebe (Anzahl)
FR	50.01	14'521'506	88	181'260	30
VD	29.32	8'325'467	44	293'818	19
NE	9.72	2'857'272	16		
JU	2.86	842'246	3		
JUBE + Abs. 1	5.03	1'458'603	10	21'203	3
BE	1.50	439'644	5		
Andere Kantone	1.56	460'281	6		
Total	100	28'905'019	172	496'281	52

Davon Potenzial bio von 1'039'321 kg

Die wahre Natur Beruhigt!

www.gruyere.com



Appellation d'origine contrôlée

Spezialitäten mit Ursprungsgarantie