Nr. 30 - Juni 2013

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

präsentiert die Trimesterausgabe
der Sortenorganisation Gruyère
Besondere Ausgabe

l'oiseau

Jahresbericht **2012**

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 2012

18 ORGANE DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE

20 VORSTAND DER SORTENORGANISATION GRUYÈRE

21 AUSBLICK AUF DAS JAHR 2013

GRAFIKEN

04 AUFTEILUNG DES VERKAUFS VON GRUYÈRE AOC IM JAHRE 2012

06 PRODUKTION 2011-2012

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 (ENDE APRIL 2013)

20 PRODUKTIONSSTÄTTEN IN PROZENT NACH REGION UND ANZAHL

21 ZUSAMMENFASSUNG DER AUFTEILUNG DES GESAMTEN PRODUKTIONSPOTENTIALS DES GRUYÈRE AOP FÜR DAS JAHR 2013

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: 3'200 Exemplare

Übersetzung:
Trait d'Union
3000 Bern
www.traitdunion.ch

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

Botschaft des **Präsidenten**

Ausbildung, Weiterbildung und Zukunftsperspektiven sind Grundvoraussetzungen für den Erfolg des Gruyère AOP

Unsere strategischen Erfolgspositionen sind:

- Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP
- Die dezentralisierte handwerkliche Struktur
- Die Qualität und lückenlose Rückverfolgbarkeit

Die Produktequalität, der Markenschutz und die Zukunft der Interprofession du Gruyère sind drei wichtige Elemente unserer Strategie.
Gemäss unseren Verkaufsargumenten ist der Gruyère, ein einzigartiger Käse aus unserer Region, eng verbunden mit unserer Geschichte.
Er wird traditionell, aus Rohmilch, handwerklich hergestellt und verkörpert Berufsethik und Verantwortung gegenüber Menschen, Tieren und Umwelt.
2'500 Betriebe - hauptsächlich Familienunternehmen - sind in der Interprofession du Gruyère organisiert, was heute als "Fair Trade Organisation" bezeichnet wird.

Die Mitglieder des Vorstandes sind aktiv daran, die zentralen Tätigkeiten in unserer Wertschöpfungskette, die das Handwerk ausmachen, zu definieren.
Dies geht von der silofreien Käsereimilchproduktion bis zur Gruyère Herstellung und der subtilen Reifung in den Kellern unserer Affineure.
Das handwerkliche Wissen und die praxisorientierte Erfahrung in jedem Bereich dürfen nicht durch eine unüberlegte Automatisierungs- und Produktivitätsoptimierung geopfert werden.
Die wesentlichen Tätigkeiten wie Rezepte und Methoden, welche die Einzigartigkeit des Gruyère AOP ausmachen, müssen konsequent und kompromisslos Bestandteil der beruflichen Grundausbildung sein.

Nur mit einer klar definierten praxisorientierten Aus- und Weiterbildung in der Wertschöpfungskette können wir die handwerkliche Tradition aufrecht erhalten und die Einzigartigkeit des Gruyère AOP für die Zukunft garantieren.
Die Perfektionierung und die Erhaltung des handwerklichen Wissens und Könnens ist auch wesentlich für das Überleben der Interprofession du Gruyère.

Seit 1115 existieren schriftliche Nachweise über den Gruyère.
Seit dem 14. Jahrhundert kennen wir das Berufsbildungskonzept der Handwerkerzünfte.
Es handelt sich um eine alte, jedoch nach wie vor einzigartige Ausbildung in drei Etappen, nämlich Lehrling/Geselle /Meister, die bis heute den wirtschaftlichen Erfolg der Schweiz geprägt hat.
Lehrling ist jemand, der ein Handwerk unter der Führung eines Meisters erlernt.
Geselle ist ein Arbeiter, der seine Lehre abgeschlossen hat und für einen Meister arbeitet, bis er selber Meister wird.
Meister ist derjenige, der das Wissen, das handwerkliche Können, das Talent und die Persönlichkeit hat, um Vorbild zu sein.

Seit der Bologna-Reform gibt es den Titel eidg. dipl. Meister nicht mehr.
Der Titel Master wird an den Universitäten vergeben.

Schade
Diese Ausbildung bildete nicht nur Meister aus, sondern auch selbständige Unternehmer und Patrons.
Für die Zukunftssicherung der Interprofession du Gruyère brauchen wir jedoch 2'500 selbständige Unternehmer.

Mit der Frage, wo hört das Handwerk auf und wo fängt die Industrialisierung an, befassen wir uns intensiv.
Die zukünftige Grösse der Bauernhöfe und Käsereien dürfen nicht nur davon abhängen, was heutzutage möglich ist, sondern wesentlich von der Marktpositionierung des Gruyère als "handwerklich" hergestellt motiviert sein.
Wir wollen mit einer klaren Strategie die handwerkliche Unternehmensstruktur beibehalten und fördern. Betriebe, die für einen freien und selbständigen Milchproduzenten oder Käser führbar und auch noch finanzierbar sind. Damit schaffen wir für unseren Berufsnachwuchs und die Interprofession du Gruyère sowie für alle Beteiligten die notwendigen Zukunftsperspektiven.

Eine Marke

Wir kennen unsere Stärken, kommunizieren sie und handeln konsequent danach.
Das über Generationen mit seriöser Arbeit und ehrlicher Kommunikation gewonnene Vertrauen wollen wir keinesfalls verlieren .

Unsere Kunden sind bereit, einen höheren Preis zu bezahlen, wenn sie die Gewissheit haben, dass die Realität unserer Werbebotschaft entspricht.

Top 10

Gemäss der Markenstudie Brand Asset Valuator 2013 ist „**Le Gruyère**" eine der 10 bekanntesten Marken der Schweiz.
Le Gruyère AOP ist nicht nur Käse, sondern ein Original, eine Region, eine Geschichte, eine Tradition, ein Traum und Emotion pur!

LE GRUYÈRE AOP IST ES UNS WERT

Oswald Kessler
Präsident der IPG

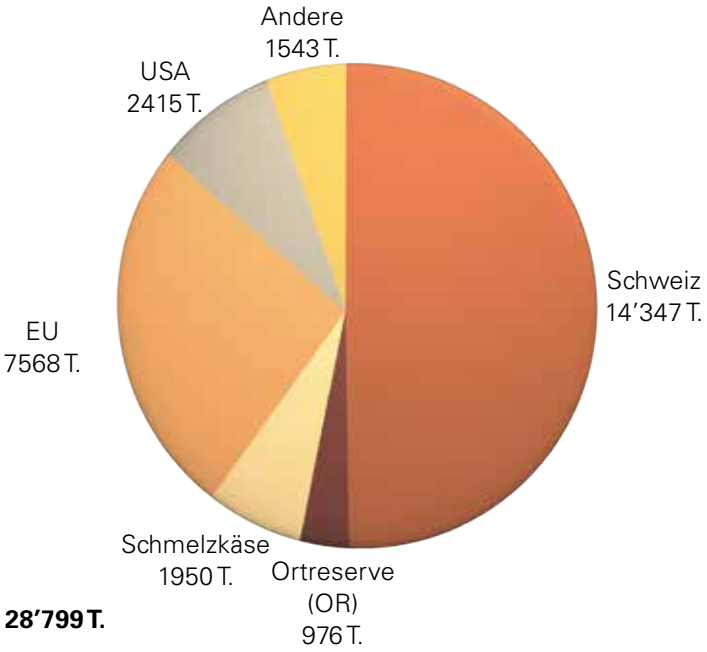
Allgemeine Lage

2012 war ein reich befrachtetes Jahr für die Branche des Gruyère AOC.

Ende Februar 2012 stimmte die Delegiertenversammlung einer Erhöhung (1 % definitiv, 1 % vorübergehend) der produzierten Gruyère-Menge zu. Schon bald stand ein Bauprojekt für eine neue Käserei in den USA im Vordergrund, das durch die Emmi Roth Käse initiiert wurde. Geplant war die Produktion einer grossen Käsemenge unter der Bezeichnung „Gruyère". Diese Ankündigung löste sowohl in Berufs- als auch politischen Kreisen heftige Reaktionen aus. Gleichzeitig wurde in den Medien mit Erstaunen über dieses Projekt Bericht erstattet. Nach längerem Hin und Her fanden Emmi und die Sortenorganisation Gruyère eine gemeinsame Grundlage, die es erlaubt, den Namen Gruyère in den USA und weltweit besser zu schützen. Emmi wird spätestens am 1. Mai 2013 auf die Verwendung des Namens Gruyère für ihren amerikanischen Käse verzichten. Dieses Abkommen ist für die Zukunft des Gruyère AOC und seine Branche wegweisend und zu begrüssen.

Ein weiteres Projekt wurde von den Instanzen der Sortenorganisation Gruyère debattiert: Der Bau eines Gemeinschaftskellers im Tal von La Brévine, um fünf Käsereien der Region zu bedienen. Getreu dem Grundprinzip, dass eine Käserei einem Keller angeschlossen sein muss, der das Schmieren der Käse sicherstellt, und dass die Aufgaben und Kompetenzen innerhalb der Branche gut aufgeteilt sein müssen, hat sich der Vorstand der Sortenorganisation gegen dieses Projekt ausgesprochen. Er hat ausdrücklich verlangt, dass die verschiedenen Herstellungsstätten des Tals in einem ersten Schritt renoviert werden, bevor weitere Projekte in Angriff genommen werden. Damit soll der Fortbestand der Herstellung eines qualitativ hochstehenden Gruyère AOC in den Neuenburger Bergen sichergestellt werden. Die kantonalen Ämter von Neuenburg sind unserer Einschätzung gefolgt. Heute sind die verschiedenen verantwortlichen Genossenschaften daran, Renovationsprojekte oder Projekte zum Wiederaufbau von Käsereien in dieser Region zu beantragen.

Aufteilung des Verkaufs von Gruyère AOC im Jahre 2012 in Tonnen



Total 28'799 T.

Die Sortenorganisation Gruyère hat sich besorgt über das Projekt des Staates Freiburg gezeigt. Letzterer möchte die Milchproduktion des Landwirtschaftlichen Instituts Grangeneuve (LIG) und der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP in einem einzigen Landwirtschaftsbetrieb zusammenfassen. Wenn auch die Verlegung der gesamten Forschungsanstalt von Liebefeld nach Posieux begrüsst wird, so konnte die Konzentration auf eine Milchproduktionsstätte nicht akzeptiert werden. Dies hätte das Aus der silofreien Milchproduktion beim LIG für die Gruyère-Produktion bedeutet. Diese Situation wäre für die Institution, in welcher Milchproduzenten und Käser aus der Westschweiz ausgebildet werden, unbegreiflich gewesen. Der Gruyère AOC, Zugpferd der Westschweizer und Deutschschweizer Landwirtschaft, verdient eine seinem Pflichtenheft angepasste Ausbildungsstruktur. Daher hat die Sortenorganisation Gruyère dieses Projekt heftig kritisiert. Sie wurde dabei von anderen betroffenen Sortenorganisationen unterstützt, insbesondere von jener des Vacherin Fribourgeois AOC. Ende Jahr konnte der Vorstand zu seiner grossen Freude davon Kenntnis nehmen, dass der Staatsrat an der Aufrechterhaltung beider landwirtschaftlicher Betriebe festhielt, d.h. an einem zur Forschung in Posieux und einem anderen zur silofreien Milchproduktion für die Käseverarbeitung AOC in Grangeneuve. Die Sortenorganisation Gruyère hofft, dass die Struktur dieses Betriebs, der renoviert werden muss, den Erwartungen der Branche entsprechen wird.

Neben diesem ganzen Wirbel darf die Marktentwicklung nicht vergessen werden. Ende des Sommers, d.h. genau nach der Feier zum 20-jährigen Bestehen der Gruyère-Charta, stagnierten die Verkäufe, was zu einer starken Erhöhung der Lagerbestände führte. Diese Situation war auf eine etwas zu hohe Produktion in den ersten drei Monaten des Jahres sowie auf einen schrumpfenden Markt zurückzuführen. Gleichzeitig nahm der Anteil an Käse mit der Qualität IB bei den Taxationen ausserordentlich stark zu. Dies veranlasste die Sortenorganisation, Zusatzmassnahmen zur Verkaufsförderung von Gruyère AOC und insbesondere zur Erhaltung des Images und des Bekanntheitsgrades dieses edlen Käses zu ergreifen. Der Ausbau der Marketingmassnahmen erfolgte über die Unterstützung von Aktionen im Bereich des Gruyère AOC-Reibkäses. Eine Zusatzunterstützung erfolgte im Bereich des Schmelzkäses. Ferner wurde beschlossen, mehr TV-Spots auszustrahlen. All diese Massnahmen führten per Ende Jahr zu gesunden Lagerbeständen und lassen zuversichtlich ins Jahr 2013 blicken. Dennoch muss die Qualität, die das Kernstück des Images des Gruyère darstellt, künftig geregelt werden. An ihrer Herbstversammlung hat die Sortenorganisation daher beschlossen, ein Signal an jene Käsereien zu senden, die Käse in ungenügender Qualität liefern. Ihnen wird die für 2013 zugeteilte Menge vorübergehend gekürzt. Als Ausdruck des Vertrauens in die Zukunft wurde am selben Anlass entschieden, ein Programm zur Erhöhung der Mengen umzusetzen. Dieses stützt sich auf ein subtiles Gleichgewicht zwischen der Eröffnung neuer Produktionsstätten und der Zuteilung von Mengen an die heutigen Produzenten der Branche. Dieser mutige Schritt beweist den Gegnern der AOC klar, dass es sich um ein offenes System handelt, das sich unter Berücksichtigung gewisser Regeln entwickeln muss. Dies, damit allen Betroffenen ein angemessenes Einkommen und den Konsumenten eine einwandfreie Qualität garantiert werden kann.

Mengenmanagement

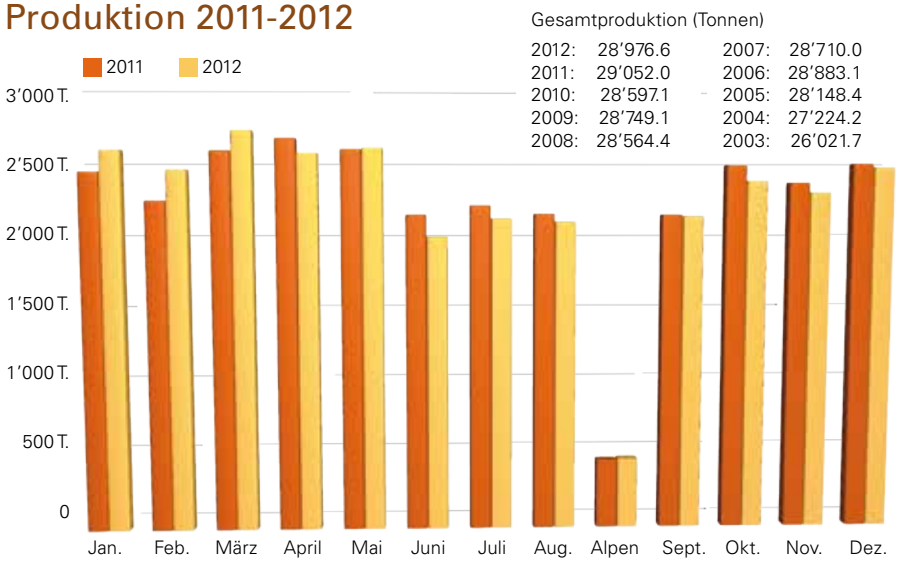
Die Mengenführung beschäftigte die Sortenorganisation während des ganzen vergangenen Jahres. Anfang 2012 beschloss die Delegiertenversammlung eine definitive sowie eine temporäre Erhöhung um je 1%. Dies diente zur Vorbereitung des Marktes auf die neue Gruyère-AOC-Produktion aus Düdingen ab 1. Januar 2013.

Die Mengenführung und die Begrenzung pro Halbjahr wurden weitergeführt, leider mit einer nicht optimalen Verteilung zwischen dem Beginn und dem Ende der Periode. Die Produktion war nämlich in den ersten drei Monaten des Jahres zu hoch, was zu einem beachtlichen Produktionsrückgang im Juni führte. Es muss festgestellt werden, dass die im letzten Bericht erwähnte Gefahr im Zusammenhang mit der Aufgabe des Systems zum Auffangen der Schwankungen leider deutlich zu erkennen ist.

Um den Marktbedürfnissen auf die bestmögliche Weise zu entsprechen, sollte künftig eine bessere Lösung zur Verteilung der Produktion über das gesamte Halbjahr gefunden werden. Dabei sind jedoch die handwerklichen und natürlichen Bedingungen zur Herstellung von Gruyère AOC einzuhalten.

Am 21. November verabschiedete die Delegiertenversammlung ein System zur Mengenerhöhung. Dieses besteht aus drei Phasen. Dank ihm werden die Fälle von Käsereien, die silofrei produzierte Milch verwenden, im Gebiet des Gruyère AOC liegen und seit über 10 Jahren auf der entsprechenden Warteliste stehen, geregelt werden können. Dasselbe gilt für die ebenfalls auf der Liste aufgeführten Produzenten. Das gewählte System ermöglicht, den eingereichten Anfragen nachzukommen und gleichzeitig den bereits bestehenden Produzenten Zukunftsperspektiven zu garantieren. Mit diesen Beschlüssen kann definitiv ein Schlussstrich unter das staatliche Milchkontingentierungssystem gezogen werden.

Produktion 2011-2012



Gesamtproduktion (Tonnen)

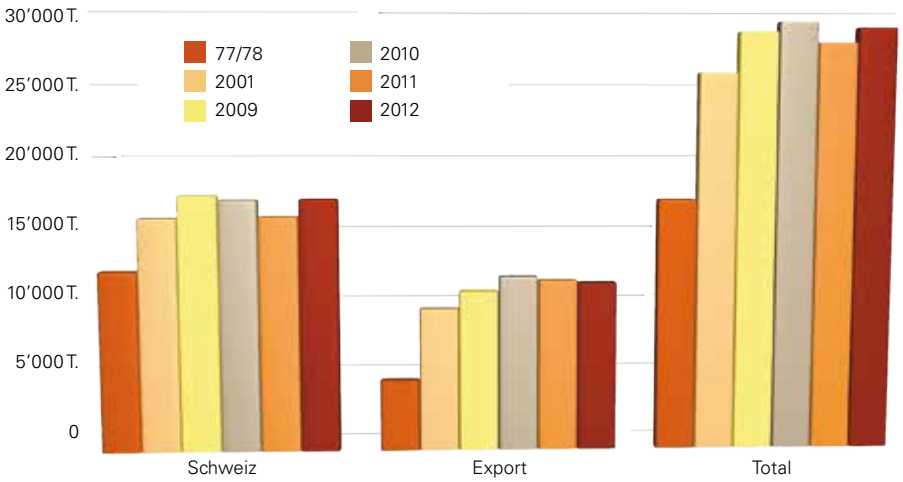
2012:	28'976.6	2007:	28'710.0
2011:	29'052.0	2006:	28'883.1
2010:	28'597.1	2005:	28'148.4
2009:	28'749.1	2004:	27'224.2
2008:	28'564.4	2003:	26'021.7

Marktlage

Die Verkäufe von Gruyère AOC waren 2012 allgemein gut.

Der Schweizer Markt verzeichnete eine beachtliche Zunahme, dies sowohl im Einzelhandel als auch bezüglich der Wertsteigerung auf dem Gastronomie- und Hotelleriemarkt.
Die internationale Lage ist differenzierter. In Europa hat der Entscheid der Schweizerischen Nationalbank, eine Kursuntergrenze zum Euro einzuführen, eine willkommene Preisstabilität bewirkt. Die Verkäufe auf dem deutschen Markt entwickelten sich daher positiv, wodurch der Schweizer Käse generell einen beachtlichen Aufschwung verzeichnen konnte. In Frankreich hingegen waren die Verkäufe leicht rückläufig, insbesondere im 2. Halbjahr. Die Exporte in die Europäische Union halten sich generell auf gutem Niveau.
Die Verkäufe ausserhalb der EU konzentrieren sich hauptsächlich auf Kanada und die Vereinigten Staaten, wobei Letztere die Erwartungen im Jahr 2012 nicht zu erfüllen vermochten. Hoffen wir, dass die Werbeanstrengungen 2013 Früchte tragen werden. Le Gruyère AOC ist mehr und mehr bekannt. So ist dieser edle Käse bereits auf allen Kontinenten vertreten, und zwar in nicht weniger als 55 Ländern.
Diese ermutigende Marktentwicklung ist ein Beweis dafür, dass die Branche weiterhin in den Genuss von Rahmenbedingungen kommen muss, die den Verkauf eines AOC-Käses unterstützen.
In diesem Zusammenhang ist die Annahme der neuen Agrarpolitik zu begrüssen, die den Schwerpunkt auf die Qualität legt. Dennoch muss darauf geachtet werden, dass die Ausführungsbestimmungen in Richtung einer Unterstützung der Ursprungsbezeichnungen wie „Le Gruyère AOC“ gehen. Die Sortenorganisation fordert zum Beispiel, dass die Bedingungen zum Bezug von Verkäsungszulagen und Siloverzichtszulagen an die Definition eines Produkts gebunden werden. Ausserdem müssen die Werbemittel für AOC-IGP eine langfristige Marketingarbeit erlauben.

Vergleich des Verkaufs



AOC-Dossier und **internationale Lage**

Mit dem Abkommen zur gegenseitigen Anerkennung der AOC und IGP zwischen der Europäischen Union und der Schweiz, das am 1. Dezember 2011 in Kraft trat, begann ein neues Kapitel in Bezug auf den Schutz des Gruyère AOC. Am 2. Juli 2012 wurden die Pioniere geehrt, welche genau 20 Jahre zuvor die Gruyère-Charta unterzeichneten. Ohne sie wäre diese Form der Anerkennung nichts weiter als eine vage Idee geblieben. Für ihr visionäres Vorgehen von damals gebührt den Behörden der Westschweizer Kantone somit ein grosses Dankeschön. Es gelang ihnen, die nationalen und regionalen Organisationen von der Bedeutung dieses Projekts für die Land- und Milchwirtschaft zu überzeugen.

Dies ist ein erster wichtiger Schritt auf dem Weg zum weltweiten Schutz, den jede Ursprungsbezeichnung anstrebt. Die Bemühungen dürfen nun nicht nachlassen.
Es ist wichtig, dass die Sortenorganisation in diesem Rahmen durch Fachorganisationen wie Switzerland Cheese Marketing oder die Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP sowie die Bundesbehörden unterstützt wird. Ebenfalls entscheidend ist die Zusammenarbeit mit oriGIn. Diese Vereinigung fördert und verteidigt die geografischen Angaben (IG) auf internationaler Ebene, sowohl in den südlichen Schwellenländern als auch in den angelsächsischen Ländern.
Dem Abkommen mit der Europäischen Union ist noch das französische Dossier zum Gruyère IGP hinzuzufügen. Die Bezeichnung wurde Ende 2012 offiziell registriert und war mehrfach Thema in früheren Ausgaben (insbesondere in der Nr. 3 vom März 2005). Sie umfasst sehr klare Beschriftungsvorgaben. Diese schreiben vor, dass auf den Produkten gut lesbar zu kennzeichnen ist, dass es sich um Gruyère IGP aus Frankreich handelt. Dank dieser Ausgangslage wird die Stellung der Bezeichnung Gruyère künftig weltweit gefestigt werden können.
Dem Abkommen mit der EU kommt hinsichtlich der Markenhinterlegung in den USA im Zusammenhang mit dem Dossier Emmi-Roth grosse Bedeutung zu. Eine Bildmarke sollte Anfang 2013 veröffentlicht werden.

Diese Veränderungen und vor allem die Kommunikation der Europäischen Union, die unter der Bezeichnung geschützte Ursprungsbezeichnung (AOC) läuft, hat die Sortenorganisation Gruyère dazu bewogen, einen Änderung von AOC auf AOC einzuleiten. Damit das Pflichtenheft geändert werden kann, muss die Schweizerische Vereinigung der AOC-IGP darüber entscheiden. Die entsprechenden Beschlüsse werden 2013 wirksam werden. Die Umstellung erfolgt nach und nach, um die Kosten der Logo-Anpassung tief zu halten. Zur Umsetzung der Beschriftungsvorgaben ist eine Frist von 2 Jahren, also bis Ende 2015, vorgesehen. Das Werbematerial kann hingegen noch bis Ende 2018 verwendet werden. Bis dahin müsste das Werbematerial ohnehin ersetzt werden. Somit können die Anpassungen über die laufenden Budgetausgaben erfolgen.
Der Schutz der geografischen Angaben konnte grosse Fortschritte verzeichnen. Doch er erfordert auch ständige Aufmerksamkeit und oft kostspielige juristische Schritte. Diesbezüglich ist die Unterstützung der Bundesbehörden für die Zukunft von entscheidender Bedeutung.

Qualität des Gruyère AOC

Taxation und Kontrollen

Jeder Posten Gruyère AOC wird gemäss Pflichtenheft der Taxation unterzogen. Die erste Qualitätsbeurteilung erfolgt durch den Affineur bei der Übernahme, die häufig als Wägen bezeichnet wird. Die zweite Kontrolle findet bei der eigentlichen Taxation statt. Die Taxationskommission besteht aus zwei Experten: einer vertritt die Sortenorganisation und einer die Käser. Wird ein Resultat beanstandet, kann ein Rekurs eingereicht werden und die Rekurskommission nimmt eine neue Prüfung vor. Dieses Vorgehen garantiert die notwendige Objektivität bei der Beurteilung der Qualität des Gruyère AOC, welcher auf dem Markt abgesetzt wird.

Diese wichtige Arbeit erfordert sowohl fundierte Berufskenntnisse als auch eine strikte Linie, damit der Gruyère AOC seinem Qualitätsimage treu bleibt.
In der ersten Jahreshälfte 2012 verzeichnete der Gruyère einen höheren Anteil an Posten in der Klasse IB. Dank der Umsetzung des Taxationssystems konnte die hervorragende Qualität des in Verkehr gebrachten Gruyère IA beibehalten werden, sehr zur Freude der

Konsumentinnen und Konsumenten. 95.11 % der eingegangenen Posten wurden in die Klasse IA eingestuft. Der Anteil der Posten mit 19 und mehr Punkten stieg auf 54,58 %, was verglichen mit dem Vorjahr einem Rückgang entspricht. 4,8 % der Menge wurden in der Klasse IB eingestuft und 0,08 % in der Qualität II. Es ist allerdings höchste Wachsamkeit geboten, um dieses Niveau aufrechtzuerhalten. Von den 41 eingereichten Rekursen waren 21 erfolgreich. Aufgrund dieser Ergebnisse konnten Qualitätsprämien in der Höhe von CHF 4'852'265.– ausbezahlt werden. Insgesamt nahm die Qualität des Gruyère AOC Bio im Vergleich zu derjenigen des traditionellen Gruyère AOC ab.
Die Alpproduktion wies 2012 erneut eine ausgezeichnete Bilanz aus. Dies war dank des umfangreichen Know-hows der Produzenten möglich, welche die sich verändernden klimatischen Bedingungen berücksichtigen müssen. 95,82 % der Posten erreichten eine Klassierung in der Qualität IA und 48,71 % erzielten 19 und mehr Punkte.

Chemische Analysen

Wasser-, Fett- und Salzgehalt

62 Posten erzielten höhere Werte als im Pflichtenheft vorgeschrieben, 39 machten vom Rekursrecht Gebrauch, 22 davon mit Erfolg. Die allgemeine Einhaltung der im Pflichtenheft vorgeschriebenen Gehalte bezieht sich auf einen Durchschnitt von 6 Monaten.

Analyse auf Listerien

Im Jahr 2012 fielen sämtliche Proben auf Listerien negativ aus und entsprachen somit den gesetzlichen Vorschriften.

Spezifische Analysen

Alle untersuchten Proben entsprachen den geltenden gesetzlichen Vorschriften.

Qualitätskommission

Die Kommission traf sich zu mehreren Sitzungen, um die Problematik rund um den Anstieg der IB-Qualität bei der Taxation zu analysieren.

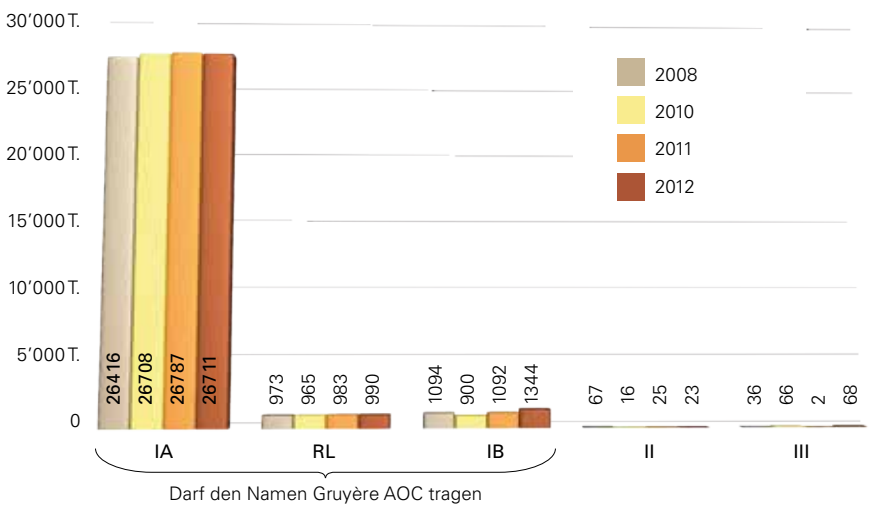
Als wichtigste Massnahme in diesem Zusammenhang wurde ein intensiverer Kontakt zwischen den Milchproduzenten und den Käsereien vorgeschlagen. Auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette muss stets die Qualität im Vordergrund stehen. Überdies ist sowohl seitens der Milchproduktion als auch der Verarbeitung besonderer Wert auf den Zustand der Anlagen zu legen.

Melkroboter

Am 2. Juli 2012 beschloss die Delegiertenversammlung, Melkroboter mit uneingeschränktem Melkzugang für den Gruyère zu verbieten. Für 10 Anlagen, die bereits vor dem Moratorium im Jahr 2006 installiert wurden, gilt ab Juli 2012 eine zehnjährige Übergangsregelung. Mit diesem Entscheid will die Sortenorganisation die Produktion von hochwertigem Gruyère AOC in Zukunft fördern.

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOC

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 2012. Sie gratuliert allen Mitgliedern der Branche, welche mit einer hervorragenden Milchqualität und einer bemerkenswerten Produktion und Reifung zu diesen Resultaten beigetragen haben. Die erstklassige Qualität, die daraus hervorgeht, ist 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 Know-hows und äusserste Genauigkeit bei der täglichen Arbeit bedeutet. Durch diese Wettbewerbe wird die Arbeit der gesamten Sortenorganisation honoriert.

World Championship Cheese Contest - März 2012

Vom 5. bis 7. März 2012 fand der World Championship Cheese Contest in Madison (USA) statt. Le Gruyère AOC war gleichzeitig mit drei amerikanischen Gruyère-Käsen im Rennen.

Der erste Preis ging an Herrn Olivier Baudois der Käserei Le Cerneux-Péquignot für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Lustenberger & Dürst AG.
Der zweite Preis wurde Herrn René Pernet der Käserei Haut-Jorat für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA, verliehen.
Gewinner des dritten Preises war Herr Adrian Scheidegger der Käserei Niedermuhren für seinen Gruyère AOC, affiniert durch von Mühlenen AG.

Über 200 Personen, darunter die Sortenorganisation und die Confrérie du Gruyère, fanden sich am Zürcher Flughafen ein, um die Schweizer Sieger zu empfangen und zu feiern. Bei dieser Gelegenheit konnte auf die Qualität des Schweizer Käses an diesem internationalen Wettbewerb hingewiesen werden.

Nantwich International Cheese Awards – Juli 2012

Goldmedaillen gingen an:
Herrn Daniel Maurer der Käserei Chézard-St-Martin für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Emmi; Herrn Nicolas Schmoutz der Käserei Mézières für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Emmi; Herrn Jean-Marie Dunand der Käserei Le Crêt für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromage Gruyère SA in Bulle.

Silbermedaillen erzielten Herr Alexandre Guex der Käserei Châtonnaye für seinen Gruyère AOC, affiniert durch von Mühlenen in Düdingen (er wurde ausserdem ausgezeichnet), und Herr Benoît Kolly der Käserei Le Mouret für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Emmi.

Bronzemedaillen gewannen Herr Philippe Dénervaud der Käserei Villarimboud für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Emmi, und die Käserei Cremo AG für ihren Gruyère AOC, affiniert durch Fromage Gruyère SA.

Swiss Cheese Awards – September 2012

An den Swiss Cheese Awards treffen sich traditionsgemäss alle Schweizer Käse-Begeisterten. Wir begrüssen es, dass die 8. Ausgabe dieser Veranstaltung im Tessin ausgetragen wurde. Vom 27. bis 30. September 2012 fanden in der wunderschönen Altstadt Bellinzonas ein grosser Schweizer Käsemarkt und ein Tessiner Alpkäsemarkt verbunden mit zahlreichen Attraktionen statt.

Während diesen vier Tagen konnte die vielfältige Schweizer Käsepalette entdeckt und gekostet werden. Le Gruyère AOC war mit einem Stand und einer eigenen mobilen Käserei der „Confrérie du Gruyère" gut vertreten. Die Besucherinnen und Besucher konnten abwechselnd die Herstellung von Gruyère AOC und Formaggio d'Alpe Ticinese AOC mitverfolgen.

Die Swiss Cheese Awards sind aber vor allem lang ersehnte Meisterschaften, an welchen sich 28 Käsekategorien um den Titel des besten Schweizer Käses messen. Le Gruyère AOC wurde wiederum mit Ehrenauszeichnungen und zahlreichen Medaillen belohnt. Bevor die Sieger der Kategorien Gruyère AOC und Gruyère d'alpage AOC aufgelistet werden, gratuliert die Sortenorganisation Herrn Patrick Hauser, dem grossen Sieger des Swiss Cheese Awards, für seinen Vacherin Mont d'Or AOC ganz herzlich. Herr Hauser ist zugleich ein führender Hersteller von Gruyère AOC.

Der Gewinner des Swiss Cheese Awards 2012 für den besten Gruyère AOC, affiniert durch Fromco in Moudon, ist Gérald Raboud der Käserei Courgenay.
Diplome gingen an:
Herrn Jean-Philippe Charrière von der Käserei Ponthaux für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA, Herrn Philippe Geinoz von der Käserei Bémont für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA, Herrn Cédric Vuille von der Käserei La Brévine für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Margot Fromages SA, Herrn Thierry Ecoffey von der Käserei Romontoise für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Mifroma SA, Herrn Jean-Daniel Jäggi von der Käserei Grandcour für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA, Herrn Michel Grossrieder von der Käserei Moléson SA für seinen Gruyère AOC, affiniert durch

Fromage Gruyère SA, Herrn Pierre Buchillier von der Käserei Les Moulins für seinen Gruyère AOC Bio, affiniert durch Fromco SA.
In der Kategorie Gruyère d'alpage AOC gewann Herr Jean-Louis Roch von der Alp La Théraulaz für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Alpgenossenschaft Charmey.
Herr Simon Renaud, Alp Le Cerney, erhielt ein Diplom für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch Magnenat-Fromage Gruyère SA.

Alpkäsewettbewerb der OLMA – Oktober 2012

Jedes Jahr findet im Oktober im Rahmen der OLMA (Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen) der Alpkäsewettbewerb statt.
Folgende Preise wurden verliehen:
Erster Preis in der Kategorie Hartkäse: Herren Laurent und Nicolas Brodard, Alp La Guignarde, für ihren Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.
Dritter Preis: Herr Laurent Gachet, Alp Les Audèches, für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.
Fünfter Preis: Herr Nicolas Remy, Alp Les Groins, für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.
Sechster Preis: Herr Jean-Louis Roch, Alp Théraula d'Avau, für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.
Siebter Preis: Herr Stefan König, Alp La Vatia d'Avau, für seinen Gruyère d'alpage AOC, affiniert durch die Freiburgische Genossenschaft der Alpkäseproduzenten.

World Cheese Awards 2012 – November 2012

Die letzten World Cheese Awards fanden am 28. November 2012 in Birmingham (Grossbritannien) statt.

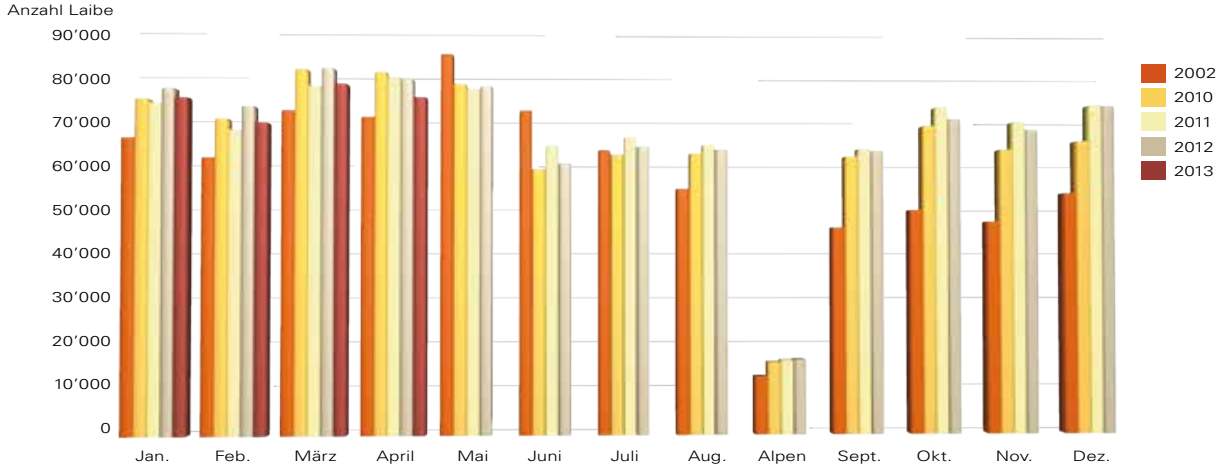
Mit einer Super-Gold-Medaille ausgezeichnet wurden:
Herr Etienne Aebischer der Käserei Ballens für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA. Herr Philippe Dénervaud der Käserei Villaz-St-Pierre für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA. Herr Jean-Marie Dunand der Käserei Crêt für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromage Gruyère SA (zudem Major Winner und Dritter des gesamten Wettbewerbs). Herr Didier Germain der Käserei Pont-de-Martel für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA. Herr Franz Jungo der Käserei Strauss für seinen Gruyère AOC, affiniert durch von Mühlenen AG. Herr Vincent Tyrode der Käserei L'Auberson für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Margot Fromages AG.

Eine Gold-Medaille erzielten:
Herr Alexandre Guex der Käserei Châtonnaye für seinen Gruyère AOC, affiniert durch von Mühlenen AG (2 Medaillen). Herr René Pernet der Käserei Peney-le-Jorat für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA. Herr Vincent Tyrode der Käserei L'Auberson für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Margot Fromages AG.

Eine Silber-Medaille ging an:
Herr Etienne Aebischer der Käserei Ballens für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA. Die Käserei Cremo für ihren Gruyère AOC, affiniert durch Fromage Gruyère SA (2 Medaillen). Herr Philippe Geinoz der Käserei Bémont für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromco SA. Herr Erich Hunkeler der Käserei Sommentier für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Fromage Gruyère SA. Herr Franz Jungo der Käserei Strauss für seinen Gruyère AOC, affiniert durch von Mühlenen AG. Herr Roland Pittet der Käserei Bouloz für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Lustenberger & Dürst AG (2 Medaillen). Herr Adrian Scheidegger der Käserei Niedermuhren für seinen Gruyère AOC, affiniert durch von Mühlenen AG (2 Medaillen). Herr Markus Sturny der Käserei Lanthen für seinen Gruyère AOC, affiniert durch von Mühlenen AG (2 Medaillen). Herr Vincent Tyrode der Käserei L'Auberson für seinen Gruyère AOC, affiniert durch Margot Fromages AG.

Eine Bronze-Medaille erhielten:
Die Käserei Cremo für ihren Gruyère AOC, affiniert durch Fromage Gruyère SA. Herr Franz Jungo der Käserei Strauss für seinen Gruyère AOC, affiniert durch von Mühlenen AG.

Vergleich der Produktion (Kaseinmarken)



Jason Richardson © Athletissima

Marketing

Le Gruyère AOC setzte 2012 seine nationalen und internationalen Verkaufsförderungstätigkeiten fort. Auf nationaler Ebene wurden im Frühling und Herbst TV-Spots ausgestrahlt. Aufgrund der Ende Sommer festgestellten, abflachenden Marktentwicklung wurde die TV-Kampagne im Herbst forciert. Zwecks erhöhter Werbewirksamkeit wurde der Spot auf 10 Sekunden reduziert und konnte so mehrmals ausgestrahlt werden. Diese TV-Präsenz wurde begleitet von Gruyère-Werbebussen oder -trams in den meisten grossen Städten der Schweiz, so z.B. in Genf, Lausanne, Basel, Bern, Zürich und Luzern. Touristen, die nach Zermatt reisen, können sich zudem in einem Elektrobus im Gruyère-Look transportieren lassen.

Eine Printkampagne mit anderen AOC-IGP wird die Präsenz des Produkts auf nationaler Ebene weiter verstärken.

Die führende Schweizer Käsesorte war während des ganzen Jahres an wichtigen überregionalen oder nationalen Messen vertreten. Zusammen mit der Vereinigung zur Förderung der AOC-IGP sowie der SCM hielt Le Gruyère AOC einen Stand an der Swiss Expo, der LUGA, der BEA, am Comptoir Suisse, an der Züspa, an der OLMA sowie Ende Jahr am Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle. Diese Veranstaltungen ermöglichen es jeweils, das Produkt den Konsumenten näher zu bringen und die vielfältige Herkunft dieses edlen Käses (Alp, traditionelle oder biologische Käserei) aufzuzeigen.

Die Beziehung zum Konsumenten wurde ausserdem über Degustationen vertieft, die während des ganzen Jahres bei den wichtigsten Akteuren des Inlandmarkts durchgeführt wurden. Mehrere Sponsoringaktivitäten im Jahr 2012 zielten auf einen verbesserten Auftritt der Marke und das Kennenlernen des Produkts ab. Ein Highlight war der Hot-Fondue-Stand zu Beginn des Jahrs am internationalen Skirennen in Adelboden. In einem familiäreren Umfeld begleitete Le Gruyère AOC die Schneeschuhwanderer im Rahmen von „Schneeschuh Abenteuer". Ebenfalls präsent war Le Gruyère AOC am Rivella giantXtour, einem nationalen Freestyle-Wettkampf für Lernende und Gymnasiasten. Im Frühling verteilte die Sortenorganisation Gruyère an der Tour de Romandie und der Tour de Suisse zahlreiche Gruyère AOC-Sticks am Strassenrand, dies zur Freude von Gross und Klein. An einem frauenspezifischen Anlass, nämlich dem „Women Sport Evasion" in Langenthal, wurde dieses edle Produkt auf spielerische Weise angeboten.

Im Sommer begleitete die Sortenorganisation Gruyère die Spitzenleichtathleten an der Athlétissima und die Nachwuchsläufer am Mille Gruyère. Höhepunkt der Strategie in dieser Sportart war die Präsenz an den Athletik-Europameisterschaften in Helsinki.

In einem lokaleren Rahmen war Le Gruyère AOC an der „Journée des Communes Vaudoises" in Cully vertreten. In den Kellern wurde der Käse in 3 unterschiedlichen Reifegraden auf Brettchen zur Degustation angeboten. Im selben Sinne unterstützte die Sortenorganisation Gruyère die „Journées découvertes" in den Waadtländer Alpen.

Auch in der Deutschschweiz war Le Gruyère AOC präsent. Auf dem Vierwaldstättersee wurde auf den Schiffen Gruyère AOC-Fondue serviert.

An den Swiss Cheese Awards im Herbst wurden die Herren Gérald Raboud der Käserei Courgenay für den Gruyère AOC und Jean-Louis Roch für den Gruyère d'alpage AOC ausgezeichnet.

In kultureller Hinsicht war Le Gruyère AOC an den Francomanias und am Paléo Festival mit einem Hot-Fondue-Stand vertreten. Dabei erreichten die Verkaufszahlen Rekordwerte.

Verstärkt wird die Absatzförderung auf nationaler Ebene durch die Besucheraktivitäten der beiden Schaukäsereien „Maison du Gruyère" in Pringy und „Ponts-de-Martel" auf den Anhöhen bei Neuenburg. Letztere hat 2012 ihr 20-jähriges Bestehen gefeiert. Die Kapitel der Gruyère-

Bruderschaft, deren Ziel es ist, Politik und Wirtschaft zusammenzuführen, haben die Verkaufsförderung im vergangenen Jahr erneut unterstützt.

All diese Massnahmen erlaubten es, den Konsum von Gruyère AOC in der Schweiz zu steigern und seinen bereits hohen Bekanntheitsgrad weiter zu festigen.

Wenn auch 50 % der Besucher der Schaukäsereien aus dem Ausland stammen, so müssen die Verkaufsförderungsanstrengungen in den umliegenden Ländern oder im fernen Ausland weiter verstärkt werden. Unter der Schirmherrschaft von SCM ist Le Gruyère AOC je nach zur Verfügung stehenden Mitteln in den umliegenden Ländern präsent.

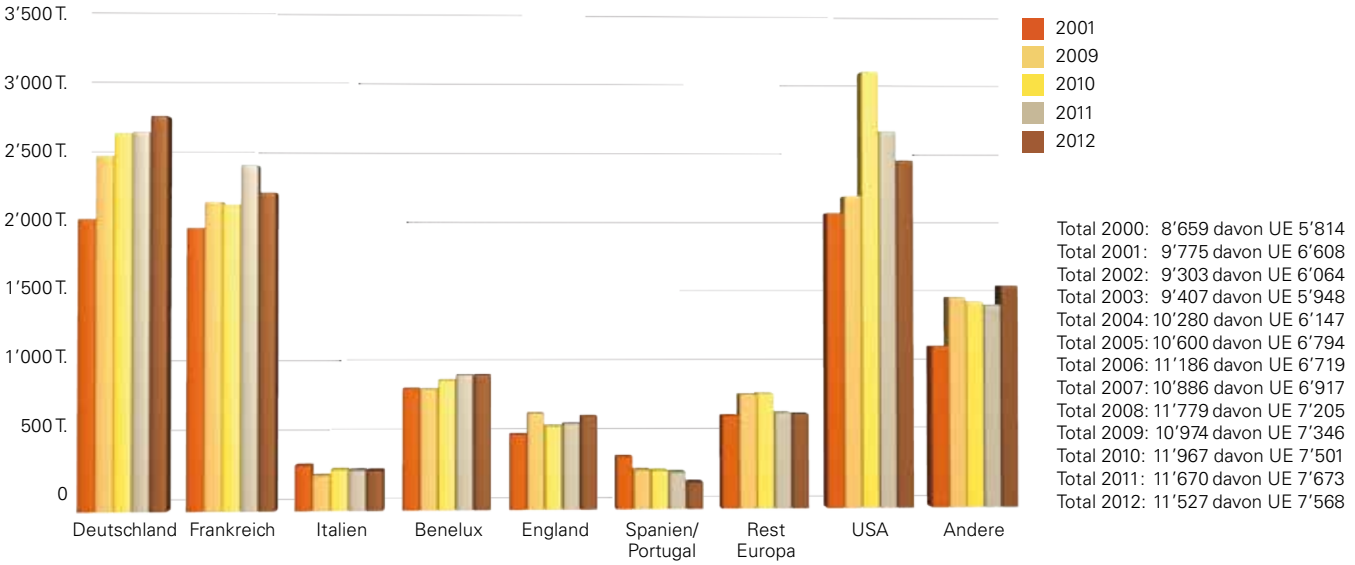
In Frankreich unterstützt ein TV-Spot, in dem das Produkt und dessen Geschmack hervorgehoben werden, unsere Verkaufsförderungsmassnahmen. Le Gruyère AOC ist zudem am Schweizer Stand des Salon de l'Agriculture, an der Messe in Lyon im März sowie zum gleichen Zeitpunkt am AOC-Markt in Bourg-en-Bresse vertreten. Die Sortenorganisation Gruyère war ferner mit einer mobilen Käserei an den AOC-Tagen von Cambremer präsent. Im Herbst hielt Le Gruyère AOC zusammen mit SCM einen gemeinsamen Stand am Salon International de l'Alimentation in Paris. Auf Kunden zugeschnittene Degustationen sowie eine Teilnahme an verschiedenen Fachmessen stärkten die Stellung des Gruyère AOC auf dem französischen Markt. Trotz all dieser Massnahmen ging der Export Ende Jahr zurück. Grund dafür war insbesondere die schlechte Wirtschaftslage Frankreichs.

Deutschlands Exportzahlen verzeichnen hingegen einen Boom. Die Print-Werbung, die auf die Vorzüglichkeit des Käses ausgerichtet ist, erscheint schwergewichtig in wöchentlich oder monatlich erscheinenden Frauenzeitschriften. Verstärkt werden diese Anstrengungen ausserdem durch Degustationen an der Verkaufsfront. Wenn auch die Verkäufe in diesem Land positiv sind, gilt es, in Zukunft auch den Bereich der vorverpackten Gruyère-Käse zu verstärken.

Trotz der grossen Verkaufsförderungsanstrengungen und einer verbesserten Listung bleiben die Verkäufe in Italien gegenüber dem Potenzial, welches das Land aufweist, sehr bescheiden.

Die Exporte nach Spanien und Portual leiden unter der wirtschaftlichen Lage dieser Länder. Zur Fortführung der in den letzten Jahren unternommenen Anstrengungen ist Le Gruyère

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
Total 2012: 11'527 davon UE 7'568

AOC weiterhin an der Verkaufsfront präsent.

Der Konsum von Le Gruyère AOC in Belgien hat in den vergangenen Jahren nicht nachgelassen. Die Verkaufsförderungsmassnahmen erfolgen sowohl über die Grossverteiler als auch über die traditionellen Käsereien. In diesem Markt eröffnen sich neue Absatzmöglichkeiten durch Käseabteilungen in Metzgereien. In den Benelux-Staaten, wo der Markt über Belgien bearbeitet wird, können in Holland sowie im Grossherzogtum Luxemburg steigende Verkaufszahlen verzeichnet werden. Im Rahmen eines traditionellen Markts konnten wir in Luxemburg die Herstellung von Gruyère AOC vorführen.

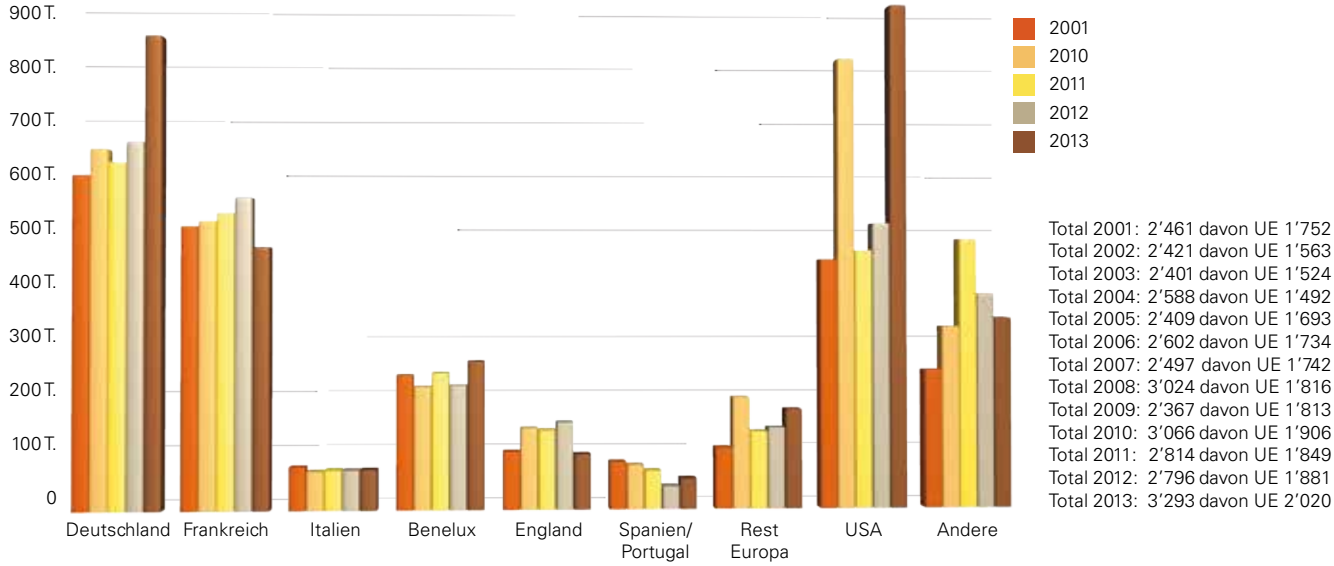
In Grossbritannien erfolgt die Promotion weiterhin über Fachpublikationen und im Rahmen von traditionellen Grossveranstaltungen. Zudem nahm Le Gruyère AOC an Käsewettbewerben teil und konnte dank mehreren Preisauszeichnungen seinen Bekanntheitsgrad weiter steigern. Das Jahr 2012 war das letzte, in dem Herr Maurice Johnson als Botschafter des Gruyère AOC agierte. Als Nachfolgerin wurde Frau Helen Daysh engagiert. Ihr Ziel ist es, die Präsenz von Le Gruyère AOC weiter zu steigern, und zwar durch die Vertretung in den Farm-Shops, d.h. den Geschäften der gehobenen Klasse auf den Bauernhöfen. Die Sponsoringaktivitäten im Zusammenhang mit der Leichtathletik oder dem Curling waren für den Gruyère AOC in den Ländern des Nordens ebenfalls sehr wertvoll. An den europäischen Leichtathletikwettkämpfen in Helsinki konnte eine wichtige Verkaufsförderungstätigkeit begonnen werden, die sich in dieser Region über das ganze Jahr fortsetzte. Ebenfalls gut vertreten war Le Gruyère AOC an den Le Gruyère European Curling Championships in Schweden.

Im Jahr 2013 soll die Verkaufsförderungstätigkeit in den USA vorangetrieben werden. Ende Juni 2012 nahm Le Gruyère AOC an der Fancy Food Show in Washington teil.

Punkto Öffentlichkeitsarbeit setzt die Sortenorganisation Gruyère ihre Arbeit fort. Sie wird weiterhin Journalisten empfangen und ihnen die wirkliche Produktion in einer Käserei oder auf einer Alp näherbringen.

Zur künftigen Steigerung der Verkaufsvolumen von Le Gruyère AOC müssen die Verkaufsförderungsanstrengungen in verschiedenen Ländern noch intensiviert werden. Zudem müssen neue Nischenmärkte gefunden werden. Das Potenzial ist vorhanden, vor allem wenn man weiss, dass Le Gruyère AOC weltweit in rund 55 Ländern vertrieben wird.

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
Total 2013: 3'293 davon UE 2'020

Veranstaltungen 2012

Januar bis März 2012
Rivella Giant X Tour

Januar bis März 2012
Raquette Aventure

6. bis 8. Januar 2012
FIS Herrenskirennen in Adelboden (1)

12. bis 15. Januar 2012
Swiss Expo in Lausanne (2)

25. Februar bis 4. März 2012
Internationale Landwirtschafts-ausstellung in Paris (3)

16. bis 26. März 2012
Internationale Messe in Lyon

17. bis 18. März 2012
AOC-Markt in Bourg-en-Bresse

24. bis 29. April 2012
Tour de Romandie (4)

27. April bis 6. Mai 2012
BEA, Berner Frühjahrsmesse

27. April bis 6. Mai 2012
LUGA, Innerschweizer Messe in Luzern

10. bis 12. Mai 2012
Einweihung der neuen Ausstellung in Les Ponts-de-Martel (5)

15. bis 19. Mai 2012
Francomania

Mai bis August 2012
Jur'Alp Cup, MTB Rennen in der ganzen Westschweiz

Mai bis September 2012
Mille Gruyère, Leichtathletik für die 10 – 15-Jährigen mit Schweizer Finale in Aarau am 22. September (6)

9. bis 17. Juni 2012
Tour de Suisse (7)

27. Juni bis 1. Juli 2012
Europäische Leichtathletik-meisterschaft in Helsinki (8)

8. Juli 2012
Slow Up Gruyère

17. bis 22. Juli 2012
Paléo Festival in Nyon (9)

23. August 2012
Athletissima (10)

26. August 2012
Gruyère Cycling Tour

1. bis 2. September 2012
Women Sport Evasion in Langenthal (11)

14. bis 23. September 2012
Comptoir Suisse in Lausanne

15. September 2012
Open Bike de Haute Gruyère

21. bis 30. September 2012
Züspa in Zürich

11. bis 21. Oktober 2012
OLMA, Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen

31. Oktober bis 4. November 2012
Salon des Goûts et Terroirs in Bulle

8. bis 16. Dezember 2012
Gruyère European Curling Championships in Karlstad (Schweden) (12)

9. Dezember 2012
Europäische Leichtathletik-meisterschaften, Querfeldein in Budapest

Winter 2012-2013
Fribourg-Gottéron (13)

Oktober 2012 bis März 2013
Fondue-Abende auf dem Vierwaldstättersee (14)

Ganzes Jahr hindurch
Werbung auf allen Elektrobussen in Zermatt (15)

Schweizer Käse auf den abgehenden Flügen der Fluggesellschaft SWISS

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

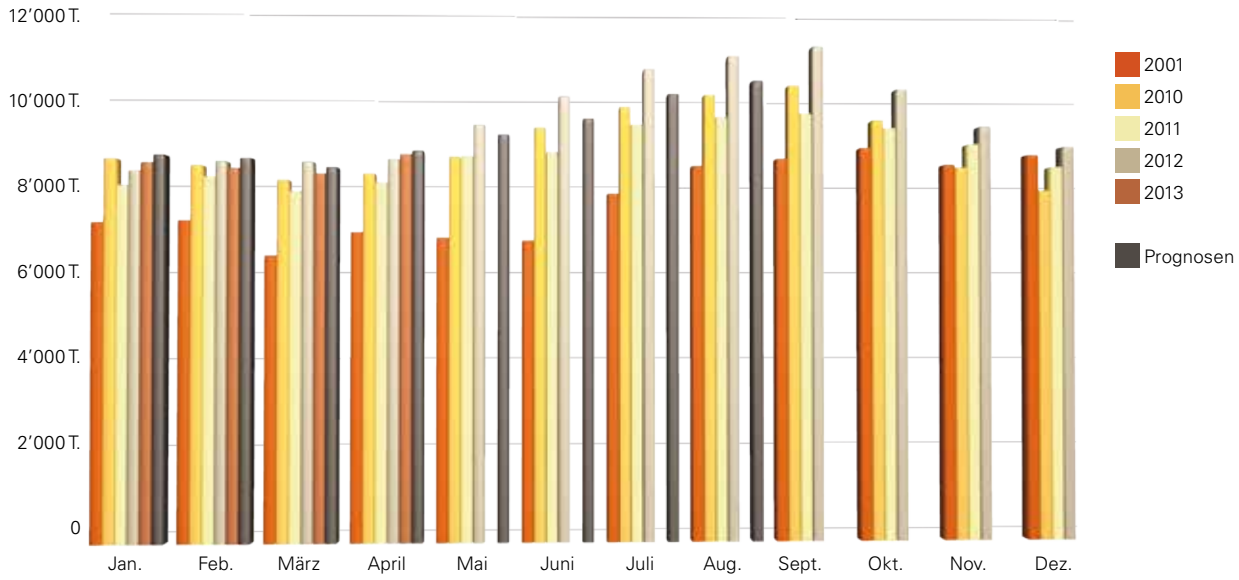
Organe der Sortenorganisation Gruyère

In seinem ersten kompletten Jahr als Präsident hat Oswald Kessler die verschiedenen, im Jahr 2012 behandelten Dossiers meisterhaft geführt.

Der Vorstand traf sich zu zehn Sitzungen, um aktuelle Themen zu behandeln. Zwecks Definition einer klaren Leitlinie zog sich der Vorstand Anfang Februar während zweier Tage in Uvrier zurück. Daraus gingen die Themen hervor, die im Kapitel „Aussichten für 2012" des Jahresberichts 2011 vorgestellt wurden. Dank diesem Vorgehen konnten verschiedene Punkte auf bestmögliche Weise geklärt werden, unter anderem die Problematik um die Bezeichnung Gruyère in den USA, die Qualitätsverbesserung zur Reduktion der IB-Mengen bei der Taxation, die Definition von Kriterien und Fristen bezüglich der Aufnahme neuer Käsereien, was zu einer allgemeinen Qualitätsverbesserung beiträgt. Ausserdem legte der Vorstand klar fest, wie sich die Strukturen der Käsereien künftig entwickeln sollen. Diese sollen sich innerhalb eines zusammenhängenden Milchgebiets entwickeln, keine langen Transportwege aufweisen und über eine Produktionsstätte sowie einen Reifungskeller verfügen, in welchem mit der Schmierereifung begonnen werden kann. Ausserdem müssen die Einrichtungen garantieren, dass das Handwerk seinen Platz behält, damit das Know-how nicht verloren geht und weitergegeben werden kann.

An den drei Delegiertenversammlungen wurden drei bedeutende Entscheidungen in der Geschichte des Gruyère AOC getroffen. Anfang Jahr wurde eine allgemeine Mengenerhöhung beschlossen. An der statutarischen Versammlung vom 2. Juli zum 20-jährigen Bestehen der Gruyère-Charta in den historischen Örtlichkeiten des Rebguts „Domaine des Faverges" wurde der Einsatz von Melkrobotern mit uneingeschränktem Melkzugang verboten. Ende Herbst entschied die Versammlung als oberste Instanz der Sortenorganisation über die Definition eines Systems zur Mengenerhöhung für die kommenden zehn Jahre und legte fest, dass dabei

Vergleich der Entwicklung der Vorräte (Ende April 2013) in Tonnen



besonders auf eine qualitativ hochstehende Produktion zu achten ist.

Das Bureau ist zuständig für die Vorbereitung der Vorstandssitzungen und der Delegiertenversammlung. Es hielt sechs Sitzungen ab, wobei an einer die Lohn- und Personalpolitik festgelegt wurde.

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

Die Alpkommission befasst sich mit allen Fragen rund um den Gruyère d'alpage AOC und kam zweimal zusammen, um über die Mengen, die Qualität und den Preis für dieses Produkt zu beraten. Im Weiteren erörterte sie die Möglichkeit, neue Alpbetriebe in diese spezielle Produktelinie des Gruyère aufzunehmen.

Die Biokommission befasst sich ausschliesslich mit der Produktion von Gruyère AOC Bio. Sie hielt zwei Sitzungen ab, an denen die Themen Qualität und Produktionsmenge im Zentrum standen. Es ist zu erwähnen, dass die Käserei in Palézieux den Betrieb im Jahr 2011 aufnahm und dass die Käserei in Gumefens Anfang 2013 wieder in die Produktion einsteigen wird. Mit diesen zwei neuen Standorten wird die Produktion von Gruyère AOC Bio im Jahr 2013 etwa 1'100 Tonnen erreichen. Diese Menge gilt es nun auf dem Markt abzusetzen, bevor eine erneute Erhöhung anvisiert werden kann. Ferner ist klar, dass an mehreren Standorten die Problematik der Qualität gelöst werden muss.

Die Marketingkommission fand sich zu fünf Sitzungen ein. Diese Kommission steht dem Vorstand für Einschätzungen zur Verkaufsförderung sowie für Angelegenheiten im Bereich Marketing allgemein bezüglich der Vermarktung des Gruyère AOC zur Verfügung. Im Rahmen des Abkommens mit Emmi hinsichtlich der Anerkennung der Bezeichnung Gruyère in den USA wurde entschieden, die Verkaufsförderung und die finanziellen Mittel für den Gruyère AOC in den USA aufzustocken.

Die Qualitätskommission hielt fünf Sitzungen ab. Sie musste sich genauer mit der Entwicklung beim Gruyère IB bei der Taxation befassen. Es wurde entschieden, alles daran zu setzen, um das Verhältnis zwischen den Käsern und Produzenten an den Produktionsstandorten zu verbessern, damit die Qualität den Vereinbarungen entspricht. Eine Sitzung zum Leitfaden der guten Herstellungspraxis ist geplant.

Die Sortenorganisation arbeitet weiterhin eng mit den Beratungsstellen ARQHA und CASEi sowie mit der eidgenössischen Forschungsanstalt ALP zusammen. Aus den gleichen Überlegungen erfolgt die Kontrolle der Umsetzung des Pflichtenhefts, was für die Beibehaltung des hohen Qualitätsstandards unabdingbar ist, unter der fachkundigen Leitung der Interkantonalen Zertifizierungsstelle (IZS).

Die Geschäftsstelle begleitet die von den verschiedenen Instanzen gefällten Beschlüsse und führt diese aus. Philippe Bardet, Direktor, und Marc Gendre, Vizedirektor, bilden die Direktion. In ihren Aufgabenbereich fallen die Bearbeitung politischer Dossiers und die Vertretung nach aussen. Die wichtigsten Themen waren die Problematik rund um den Schutz der Bezeichnung Gruyère in den USA, die Weiterführung eines silofreien Milchbetriebs im Bildungszentrum in Grangeneuve sowie die Entwicklung verschiedener Projekte innerhalb der Branche.

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

Marc Gendre ist verantwortlich für den Bereich Mengen und Qualität. Dabei wird er unterstützt von Jean-Louis Andrey, Thierry Bize und Charly Kuenzi. Letzterer war krankheitshalber während einiger Zeit abwesend.

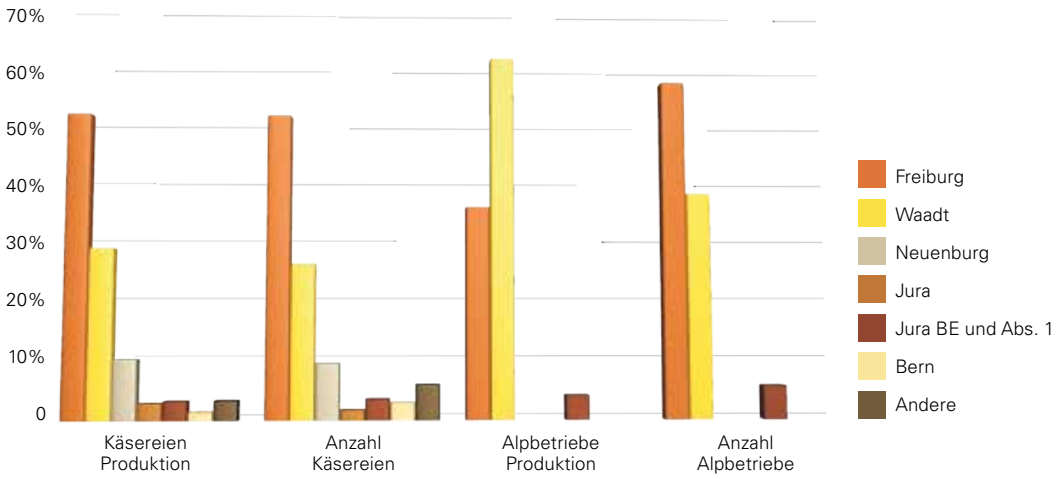
In der Buchhaltung kam es zu einem Personalwechsel. Sandy Uldry übernimmt die 50%-Stelle als Sekretärin in der Buchhaltung. Stéphanie Giller, Rechnungsprüferin, verliess die Sortenorganisation Gruyère, da sie nach einer neuen beruflichen Herausforderung suchte. Sie war seit der Gründung im Sekretariat und der Buchhaltung tätig. Als Nachfolgerin wurde Magali Vuichard in einem 50%-Pensum angestellt. Für die Sekretariatsarbeiten und die Koordination der verschiedenen bearbeiteten Daten sind Christine Grandjean und Corinne Berbiers-Macheret zuständig. Beide sind zu einem Pensum von je 80% angestellt. Dieses motivierte Team ist bereit, sich den grossen Herausforderungen zu stellen, die im Jahr 2013 auf die Sortenorganisation zukommen werden.

Vorstand der Sortenorganisation Gruyère

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

*** Mitglied des Bureaus**
 # Vizepräsident
(1) Ist seit dem 1. Januar 2013 durch Jean-Marc Collomb ersetzt

Produktionsstätten in Prozent nach Region und Anzahl



Ausblick auf das Jahr **2013**

Mit dem Ziel, das Jahr 2013 bestmöglich vorzubereiten, hat der Vorstand der Sortenorganisation Gruyère die im Januar 2012 definierten wichtigsten Grundsätze übernommen und einige Punkte präzisiert. Daraus gingen die folgenden Themen hervor:

- *Mengen.* Die Sortenorganisation Gruyère beabsichtigt, ihre Erfahrungen mit anderen schweizerischen und europäischen AOP auszutauschen. Ziel ist es, die zu produzierende und insbesondere die absetzbare Menge optimal zu führen. Klar ist auch, dass sie eine Marketingstrategie festlegen muss, damit eine Steigerung der Verkäufe erreicht werden kann.

- *Qualität.* Nachdem der Anteil an IB-Qualität im Jahr 2012 anstieg, will die Sortenorganisation die Bedingungen weiter verschärfen, um hochwertigen Gruyère zu produzieren. Ausserdem beabsichtigt sie eine klare Definition des Handwerks, welches über die gesamte Herstellungskette des Gruyère AOP im Zentrum stehen muss. Für eine optimale Differenzierung auf dem Markt ist es äusserst wichtig, diese Eigenschaft beizubehalten.

- *Rentabilität.* Für alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette sind der Preis und insbesondere die Margen festzulegen, die ihnen eine Zukunft ermöglichen.

- *Der Wert des Gruyère AOP für die Kunden.* Es ist wichtig, dass die Kundschaft weiterhin, respektive vermehrt, über die vollständige Rückverfolgbarkeit, das Image, die Herkunft, die Ethik und insbesondere die AOP informiert wird. All diese Vorzüge tragen zur Einzigartigkeit dieses Produkts bei. Es braucht eine starke Botschaft, mit der sich jeder identifizieren kann.

- *Stärkung der Marke Le Gruyère AOP Switzerland.* Im Laufe des Jahres 2013 sind Anpassungen vorzunehmen, da die Bezeichnung AOC durch AOP (Appellation d'Origine Protégée) ersetzt wird. In diesem Zusammenhang muss eine Interessenvertretung auf allen Ebenen – auf politischer, juristischer und interner – erfolgen, um den Schutz dieser Marke sicherzustellen.

- *Ausbildung.* Die Sortenorganisation Gruyère muss dafür sorgen, dass in allen Ausbildungsphasen der verschiedenen Berufsstände, die sich mit der Herstellung von Gruyère AOP befassen, die Botschaft der Branche sowie die im Pflichtenheft festgelegten Kriterien korrekt angewendet und gelehrt werden. Das Pflichtenheft und der Leitfaden der guten Herstellungspraxis müssen integrierender Bestandteil der Ausbildung sein, unabhängig davon, ob es sich um eine Grundausbildung oder eine Weiterbildung handelt.

- *Wettbewerbsfähigkeit und Zukunft der Sortenorganisation Gruyère.* Heute ist es wichtig, dass jede Gruppe ihre Position beibehält, damit die 6'000 Stellen, die direkt an die Branche des Gruyère gebunden sind, für die Zukunft gesichert werden können. Die Sortenorganisation Gruyère lehnt eine vertikale Integration bei der Herstellung ihres Vorzeigeprodukts ab.

- *Kommunikation.* Die Kommunikation muss sichergestellt sein. Sie fällt in den Bereich der Direktion und des Präsidiums.

Auf der Basis dieser Strategie erhofft sich die Sortenorganisation im Jahr 2013 eine Mengensteigerung ohne Preiseinbussen.

Im Weiteren hat sich die Sortenorganisation zum Ziel gesetzt, in diesem Jahr die Themen Mengenführung und Qualität stärker zu gewichten. Zudem werden auch sämtliche Aspekte der Absatzförderung wesentlich unterstützt.

Bezüglich der Politik ist dafür zu sorgen, dass die neue Agrarpolitik 2014-2017 korrekt umgesetzt wird und ein für Produkte wie den Gruyère AOP möglichst gutes Swissness-Dossier erarbeitet wird.

Die Sortenorganisation Gruyère ist somit bereit, sich den künftigen Herausforderungen zu stellen und den Gruyère AOP weltweit in vollem Glanz erstrahlen zu lassen.

Zusammenfassung der Aufteilung des gesamten Produktionspotentials des Gruyère AOP nach Käserei und Kanton für das Jahr 2013 (mit Rollmenge)

Kanton	Dorfkäsereien			Bio			Dorfkäsereien + Bio		Alpbetriebe			Alle Käsereien		
	Mengen (Kg)	(%)	Anzahl	Mengen (Kg)	(%)	Anzahl	Mengen (Kg)	(%)	Mengen (Kg)	(%)	Anzahl	Mengen (Kg)	(%)	Anzahl
FR	14'738'650	51.55	86	328'501	29.73	4	15'067'151	50.74	186'859	35.34	30	15'254'010	50.47	116
VD	8'116'357	28.39	43	315'107	28.52	4*	8'431'464	28.40	320'018	60.53	20	8'751'482	28.96	64
NE	2'892'470	10.12	16	91'274	8.26	1	2'983'744	10.05				2'983'744	9.87	16
JU	717'983	2.51	3	138'468	12.53	1	856'451	2.88				856'451	2.83	3
JUBE + Abs. 1	856'887	3.00	6	99'475	9.00	2	956'362	3.22	21'839	4.13	3	978'201	3.24	9
BE	290'296	1.02	5	132'195	11.96	2	422'491	1.42				422'491	1.40	5
Andere Kantone	975'790	3.41	10				975'790	3.29				975'790	3.23	10
Total	**28'588'433**	**100.00**	**169**	**1'105'020**	**100.00**	**14***	**29'693'453**	**100.00**	**528'716**	**100.00**	**53**	**30'222'169**	**100.00**	**223**

* Das Total der Käsereien mit Bioproduktion umfasst 13 Käsereien mit trad. und biol. Gruyèreproduktion und eine Käserei mit ausschliesslicher Bioproduktion.

Ausblick auf das Jahr **2013**

Im Mai 2013 wurde die Bezeichnung **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** auf **Appellation d'Origine Protégée (AOP)** geändert.

An ihrer Generalversammlung vom 7. Mai 2013 änderte die Vereinigung ihren Namen auf Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP.

Siehe auch Artikel über das AOC-AOP Dossier auf Seite 8 dieses Jahresberichtes.