

**PRODUKT ODER PRODUKTGRUPPE:** Weine AOC Valais Marke Wallis

**Angaben zu den Antragstellern, dem Branchenverband und den Produzenten**

Branchenverband der Walliser Weine  
Av. de la Gare 2 – CP 144 – CH – 1964 Conthey  
Tel.: 027/345.40.80, Fax: 027/345.40.81, E-Mail: info@lesvinsduvalais.ch

Punkt im Reglement	Anforderung	Beschreibung - Anforderung erfüllt / nicht erfüllt	Nachweis / Beleg
1.1 Werte	Enger Bezug zum Terroir	Alle Weine mit der Bezeichnung Marke Wallis sind AOC-Weine	916.142 Verordnung über den Rebbau und den Wein (VRW)
1.2. Werte	Moderne und Tradition vereinbaren	Der Wein ist ein Genussprodukt. Die fantastische Entwicklung der Walliser AOC-Weine im Hinblick auf deren Vielfalt und Qualität macht sie zu einem überaus modernen Produkt.	
1.3. Werte	Organoleptische Eigenschaften mit einer hohen Typizität	Die dem Boden angepasste Wahl der Rebsorte, das Klima und der Beitrag des Menschen verleihen den Weinen der Marke Wallis (Terroir-Konzept) ihren besonders typischen Charakter	Vor der Flaschenabfüllung: Jährliche Degustation gemäss Degustationskonzept „Projekt «13 Sterne» Weine MARKE WALLIS“ & Rückstandsanalyse
1.4. Werte	Andere vom Produkt vermittelte Werte: Neuartigkeit, Exklusivität.	Volkstümlich, gesellig, emblematisches Produkt des Wallis. Einheimische und traditionelle Rebsorten. Nachhaltige Produktion.	VRW Artikel 32
1.5. Werte	Andere vom Produkt vermittelte Werte: - Umwelt - Gesellschaft - Grund & Boden	Zielsetzungen der «13 Sterne»: - Umwelt: erfolgreiche Einführung einer Bio-Produktion auf den ausgewählten Parzellen binnen 3 Jahren - Gesellschaft: Angemessene Entlohnung der Winzer - Grund & Boden: Aufwertung der Böden, der Trockenmauern und des Pflanzenkapitals	Rückstandsanalyse

Punkt im Reglement	Anforderung	Beschreibung - Anforderung erfüllt / nicht erfüllt	Nachweis / Beleg
2.1 Produkt	Walliser Herkunft der Rohstoffe	Die Weine stammen zu 100% von im Wallis geernteten, gewogenen und ausgelesenen Trauben Nur für geeignete Rebsorten zum Anbau im betreffenden Weinbaugebiet, d.h. „bei denen man sicher sein kann, dass sie im betreffenden Sektor einen sehr guten Wein ergeben“.	Rebbausektor der Weinbaugemeinde
2.2 Produkt	Schweizer Herkunft, da ungenügende Quantität im Wallis	Nein	
2.3 Produkt	Ausländischer Herkunft, da Produktion in der Schweiz unmöglich, höchstens 10% des Gesamtgewichts des umgewandelten Produkts	Nein	
2.4 Produkt	Verarbeitung des Produkts im Wallis	Die Weine werden im Wallis vinifiziert und in Flaschen abgefüllt	

Punkt im Reglement	Anforderung	Beschreibung - Anforderung erfüllt / nicht erfüllt	Nachweis / Beleg
3.1 Pflichtenheft	Physische Eigenschaften des Produkts und Fabrikationsrezept	Zugabe, Verschnitt und Assemblage der Jahrgangsweine werden zum Zweck der technischen Umsetzung der Weinerzeugung im Ausmass von bis zu insgesamt 2% toleriert. Der Jahrgang ist verpflichtend. Zu den zugelassenen Rebsorten zählen: Die einheimischen und traditionellen Rebsorten.	VRW Art. 32
3.2 Pflichtenheft	Anforderungen «13 Sterne»	Der Produzent von Weinen der Marke Wallis wirkt an einem Vorhaben mit, im Rahmen dessen er sich zur Aufwertung, Vitalisierung und Belebung des Lebens von Böden und Pflanzen mittels Bio-Parzellierung sowie zur fairen, unser Erbe achtenden Produktion verpflichtet (13. Stern). Er muss mindestens eine Massnahme pro Jahr umsetzen. Die ersten drei Sterne sind vorgegeben und garantieren nach 3 Jahren eine Bio-Produktion auf den Parzellen, aus denen man in der Folge den Wein der Marke Wallis gewinnt. Die 13 Massnahmen werden im Anschluss an das Pflichtenheft beschrieben.	Pflichtenheft „Vorhaben «13 Sterne» Weine Marke Wallis“
3.3 Pflichtenheft	Ökologische Anforderungen an die Produktion	Einhaltung der technischen Anforderungen für die Bio-Produktion auf den ausgewählten Parzellen (Bio-Parzellierung).	„Vorhaben «13 Sterne» Weine Marke Wallis“
3.4 Pflichtenheft	Soziale Anforderungen an die Produktion	Gesamtarbeitsvertrag in der Landwirtschaft. Ein Zusammenarbeitsvertrag ermöglicht die gerechte Vergütung des Winzers und ist zwischen dem Käufer und dem Verkäufer der Trauben abzuschliessen. Verpflichtung: 25% über dem Richtpreis des BWW zur Vergütung der Bio-Arbeit.	Dienststelle für Arbeitnehmerschutz  Mustervertrag  Agridea-Tabelle  Richtpreis BWW
3.5 Pflichtenheft	Ökologische Anforderungen an die Umwandlung	Anforderungen „Betriebe“ der Marke Wallis.	
3.6 Pflichtenheft	Soziale Anforderungen an die Umwandlung	Die Weine der Marke Wallis dürfen ausschliesslich von Betrieben hergestellt werden, die ihren Firmensitz im Wallis haben und auch tatsächlich hier tätig sind.	
3.7 Pflichtenheft	Anforderungen an die Produktverpackung	Die Etikettierung erfolgt entsprechend der Grundsätze	VRW

		<p>der Verordnung über den Rebbau und den Wein (VRW).</p> <p>Der BWW stellt den Einkellerern in Zusammenarbeit mit der MARKE WALLIS verschiedene Identifizierungs- und Kommunikationsmittel zur Verfügung.</p> <p>Die Weine der Marke Wallis werden in Flaschen zu 37.5 cl, 50 cl, 75 cl oder auch zu mehreren zu je 75 cl vertrieben.</p>	<p>Reglement über die Verwendung des Logos „Vorhaben «13 Sterne» Weine Marke Wallis“</p>
3.8 Pflichtenheft	Anforderungen an die Vermarktung des Produkts	<p>Die Weine der Marke Wallis können im Folgejahr des betreffenden Jahrgangs ab den nachfolgend genannten Daten vertrieben werden:</p> <p>15. Februar: Fendant &amp; Süssweine des Vorjahres  1. Mai: trockene Weissweine &amp; Rotweine ohne Barrique  1. Oktober: in Barriques ausgebaute Weine</p> <p>Der BWW legt einen Mindestpreis für alle unter der Bezeichnung MARKE WALLIS vertriebenen Weine fest</p>	<p>Degustationskonzept „Vorhaben «13 Sterne» Weine Marke Wallis“</p>
3.9 Pflichtenheft	Anforderungen an die Vermarktung des Produkts: Degustation	<p>Jährliche Degustation im Vorfeld der Flaschenabfüllung zur Erlangung der MARKE WALLIS. Kontrollen der Rückstandsanalysen bei den zum Verkauf stehenden Weinen zur Prüfung der Konformität der vertriebenen Weine</p>	<p>Degustationskonzept „Vorhaben «13 Sterne» Weine Marke Wallis“</p>

Punkt im Reglement	Anforderung	Beschreibung - Anforderung erfüllt / nicht erfüllt	Nachweis / Beleg
4.1 Pflichtenheft	Gesetzliche Anforderungen betreffend die Produktionsbedingungen	<p>Einhaltung der AOC Wallis Bestimmungen.</p> <p>Die quantitativen Ertragsgrenzen für die Weine der Marke Wallis werden alljährlich im Juni vom BWW festgelegt und entsprechen den AOC-Ertragsgrenzen.</p> <p>Folgende Anpflanzungsmethoden sind zulässig: Gobelet, Kordon (permanenter/fixer Kordon), Guyot.</p> <p>Das Blatt-Frucht-Verhältnis ist ausgewogen</p>	<p>VRW</p> <p>Quantitative Ertragsmenge</p>
4.2 Pflichtenheft	Beachtung der Lebensmittelgesetzgebung	<p>Weinerzeugung entsprechend den Grundsätzen der Verordnung über den Rebbaup und den Wein (VRW).</p> <p>Die önologischen Praktiken müssen den Vorgaben des Schweizer Lebensmittelrechts und den im Schweizer Kodex der bewährten Praktiken im Weinbau angeführten önologischen Praktiken entsprechen</p>	<p>VRW &amp; Massnahme 6 des „Vorhabens «13 Sterne» Weine Marke Wallis“</p>
4.3 Pflichtenheft	Anforderungen betreffend die Bezeichnung der Produkte	Einhaltung der AOC-Anforderungen	VRW
4.4 Pflichtenheft	Keine gentechnisch veränderten Organismen	Der Einsatz gentechnisch veränderter Organismen ist untersagt	
4.5 Pflichtenheft	Gesicherte Rückverfolgbarkeit	<p>Einhaltung der AOC-Anforderungen</p> <p>Beachtung des Pflichtenhefts „Vorhaben «13 Sterne» Weine Marke Wallis“</p> <p>Organoleptische Prüfung</p> <p>Selbstprüfung</p> <p>Kellerkontrolle</p>	Kontrolle des Pflichtenhefts durch die IZS
4.6 Pflichtenheft	Gesicherte Trennung der Warenströme	<p>Chargennummer gemäss der Verordnung des EDI über Getränke 817.022.12: Abschnitt 3, Art. 75, Buchstabe d</p> <p>Absatz mit Verweis auf die Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) 817.022.16: Art.3, Buchstabe 1, Buchstabe m, Art.19 und 20.</p>	<p>817.022.12</p> <p>Verordnung des EDI über Getränke</p>

Kontrollorgan und Zertifizierungsstelle:

Die IZS führt die Kontrollen des Pflichtenhefts durch (alle 3 Jahre).

Dokumente als Beilage zum Dossier:

1. Pflichtenheft zum „Vorhaben «13 Sterne» Weine Marke Wallis“
2. Degustationskonzept „Vorhaben «13 Sterne» Weine Marke Wallis“
3. Vorschlag zur Verwendung des Logos „Marke Wallis“ auf den Weinen

# Beilagen

## 1. Pflichtenheft zum Vorhaben «13 Sterne» „Walliser Wein der Marke Wallis“

### Grundvoraussetzungen

bzw. Vorbedingungen zur Teilnahme am Vorhaben «13 Sterne» und zur Anbringung der Marke Wallis auf dem Wein.

Herz	<ul style="list-style-type: none"><li>★ Bereitschaft sich im Rahmen eines innovativen, ambitionierten und insbesondere die Gemeinschaftlichkeit im Walliser Weinbau stärkenden Projekts zu engagieren</li><li>★ Unterzeichnung des Vorhabens „«13 Sterne»“, welches die 13 zu setzenden Massnahmen während der folgenden 13 Jahre festlegt</li><li>★ Zertifizierung eines Vorhabens, welches alle Akteure miteinbezieht</li></ul>
Wein	<p>Produktqualität</p> <ul style="list-style-type: none"><li>★ Weine mit der geprüften Herkunftsbezeichnung AOC Wallis (gemäss Artikel 37 der VRW)</li><li>★ Reine Rebsorte – kein Verschnitt<ul style="list-style-type: none"><li>◦ technische Marge von 2%</li></ul></li><li>★ Jährliche Genehmigungsdegustation entsprechend der Degustationsvorschriften<ul style="list-style-type: none"><li>◦ vor der Flaschenabfüllung</li><li>◦ Vorgehen der Kommission gemäss den Regeln der internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV)</li></ul></li><li>★ Markteinführung<ul style="list-style-type: none"><li>◦ 15. Februar: Fendant &amp; Süssweine des Vorjahres</li><li>◦ 1. Mai: trockene Weissweine &amp; Rotweine ohne Barrique</li><li>◦ 1. Oktober: in Barriques ausgebaute Weine</li></ul></li></ul>
Önologie	<ul style="list-style-type: none"><li>★ Berücksichtigung des im Schweizer Kodex der bewährten Praktiken im Weinbau angeführten Verzeichnisses der Behandlungsmassnahmen und Weinbauverfahren</li></ul>
Terroir	<p>Typischer Charakter</p> <ul style="list-style-type: none"><li>★ Einheimische und traditionelle Rebsorten (gemäss Artikel 32 der VRW)</li><li>★ Rebbausektoren<ul style="list-style-type: none"><li>◦ zum betreffenden Sektor passende Rebsorten (entsprechend der kommunalen Rebbausektoren)</li></ul></li></ul>
Wallis	<p>Wertschöpfung im Wallis</p> <ul style="list-style-type: none"><li>★ Weinerzeugung im Wallis durch tatsächlich im Wallis tätige Betriebe</li><li>★ Herstellung der Weine im Wallis</li><li>★ Flaschenabfüllung im Wallis</li></ul>
Nachhaltigkeit	<p>Umweltschutzmassnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>★ Erfüllung der Anforderungen in Zusammenhang mit dem Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN)</li></ul>
Mensch	<p>Soziale Massnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>★ Entlohnung des Winzers<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Von beiden Parteien ausgearbeiteter und unterzeichneter Vertrag</li><li>◦ Verpflichtung zum Kauf der Trauben zu einem höheren Preis angesichts der Bio-Arbeit (d.h. mindestens 25% höher als der Richtpreis des BWW)</li><li>◦ Gesamtarbeitsvertrag</li></ul></li><li>★ Entlohnung des Einkellerers<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Der BWW legt alljährlich einen Mindestpreis für alle unter der Bezeichnung MARKE WALLIS vertriebenen Weine fest</li></ul></li></ul>

## «13 Sterne»

Die verschiedenen Akteure verpflichten sich zur Umsetzung der «13 Sterne» in 13 Jahren auf den für den Anbau der in der Folge das Gütezeichen Marke Wallis tragenden Weine ausgewählten Parzellen. Die ersten 3 Sterne wurden im Hinblick auf die Produktion von Trauben während 3 Jahren festgelegt, die den Kriterien biologischen Weinbaus auf den ausgewählten Parzellen entsprechen.

Die Massnahmen stammen aus dem [Katalog der Nachhaltigkeits-Massnahmen Vitiswiss](https://swisswine.ch/sites/default/files/professionals/viticole_d_2019_complet.pdf)

[https://swisswine.ch/sites/default/files/professionals/viticole\\_d\\_2019\\_complet.pdf](https://swisswine.ch/sites/default/files/professionals/viticole_d_2019_complet.pdf)

[https://swisswine.ch/sites/default/files/professionals/entreprise\\_d\\_2019\\_complet.pdf](https://swisswine.ch/sites/default/files/professionals/entreprise_d_2019_complet.pdf)

Achse Weinbau		
1. STERN	<p><b>Beseitigung von synthetischen Mineralstoffdüngern auf der Parzelle</b>  <b>Einsatz von N, P, K nur in organischer Form</b>  <u>Beispiele der Unterstützung hinsichtlich der Anforderung:</u>                      Herstellung und Einsatz von organischem Kompost, Pflanzung von Samenmischungen, einheimischen Arten oder Gründüngern je nach Bedarf des Bodens etc.</p>	<p><i>Massnahme W4.4.3.2</i></p>
2. STERN	<p><b>Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln ohne synthetische Produkte entsprechend der vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau herausgegebenen Betriebsmittelliste auf den eingetragenen Parzellen.</b>  <u>Möglichkeit der Unterstützung hinsichtlich der Anforderung:</u> Teilnahme an der Plattform „Orientation Bio“ von Vitival und Wallis Bio</p>	
3. STERN	<p><b>Verbesserung des Lebens der Böden: Keine Herbizidanwendung auf der Parzelle</b>  <u>Beispiele der Unterstützung hinsichtlich der Anforderung:</u> Falls nötig, Verwendung von Mulch zur Verhinderung der Wasserverdunstung und des Grasbewuchses, Einsatz partieller Begrünung, Teilnahme an der Plattform „Orientation Bio“ von Vitival und Wallis Bio etc.</p>	<p><i>Massnahme W4.4.6.5</i></p>
4. STERN	<p><b>Förderung der Biodiversität</b>  <u>Möglichkeit der Unterstützung hinsichtlich der Anforderung aus dem Agridea-Handbuch „Biodiversitätsförderung auf dem Landwirtschaftsbetrieb“:</u> Aufstellen von Insektenhotels                      Individuelle Schaffung eines Biodiversitätsnetzwerks im und um den Weinberg: Blumen, heimische Sträucher (Blasenstrauch), alternierendes Mähen</p>	<p><i>Zur Wahl stehende Massnahmen W4.3.5.1 oder W4.3.5.2 oder W4.3.5.3 oder W4.3.5.4</i></p>
5. STERN	<p><b>Schutz der Gewässer und vernünftiger Umgang mit Wasser</b>  <u>Beispiele der Unterstützung hinsichtlich der Anforderung:</u> Verwendung von Antidriftdüsen, Verwendung von Reinigungsstationen, vernünftiger Wasserverbrauch im Weinberg, Bewässerungsplan und Überwachung zur Reduzierung des Verbrauchs und zum Nachweis der Bewässerung, Wasserverbrauchsreporting je Liter produziertem Wein und Aktionsplan im Hinblick auf dessen Optimierung und die Optimierung der Bewässerung des Weinbergs</p>	<p><i>Zur Wahl stehende Massnahmen W4.4.8.1 oder W4.4.8.2</i></p>
Achse Önologie		
6. STERN	<p><b>Aufwertung der Anbaugebiete (Terroirs) und des originellen Ausdrucks der Trauben und Walliser Weine</b>  <b>Anforderungen: keine Aufzuckerung (Chaptalisierung), keine Holzspäne, keine rektifizierten Traubenmostkonzentrate (Bestimmungen AOC WALLIS, entsprechend VRW) sowie maximale Begrenzung des Einsatzes von Bodenverbessernern</b></p>	
Achse Gesellschaft		
7. STERN	<p><b>Zusammenarbeit aller beteiligten Akteure</b>  <b>Anforderung: Intensive Arbeit, um die Bedürfnisse und Erwartungen aller beteiligten Akteure zu erkennen und diesen zu entsprechen. Dies betrifft sowohl die Mitarbeiter (HR-Aktionsplan Gesundheitsförderung &amp; Arbeitssicherheit) als auch Lieferanten, Kunden, Nachbarschaft, Berufsverbände, Partnerkellereien, öffentliche Behörden</b></p>	<p><i>Zur Wahl stehende Massnahmen B4.4.1.1 oder B4.1.3.1</i></p>

8. STERN	<b>Transfer und gemeinsame Nutzung des Know-hows</b> Beispiele: Weiterbildungsprogramm für die Mitarbeiter, Lehrlingsausbildung	Zur Wahl stehende Massnahmen B4.1.4.1 oder B4.1.4.2 oder B4.1.4.3
9. STERN	<b>Aufwertung der Arbeit in den Weinbergen und Weinkellern</b> - Für den Käufer, alljährlicher Besuch eines jeden teilnehmenden Winzers (Grundvoraussetzung gemäss Artikel 73 der VRW) - Für den Käufer: Wertsteigerung im Hinblick auf den Kilopreis der Trauben im Verhältnis zu den Grundvoraussetzungen - Für die Winzer und Selbstkelterer steht eine der Massnahmen des Moduls Betrieb zur Wahl: B4.4.2, B4.4.2.1, B4.4.2.2, B4.4.2.3, B4.4.2.4, B4.5.1, B4.5.1.1, B4.5.1.2, B4.5.1.3, B4.5.1.4	
<b>Achse Grund &amp; Boden</b>		
10. STERN	<b>Instandhaltung und Wiederherstellung der Trockensteinmauern</b> Diese sind aus gebrannten Steinen ohne Mörtel herzustellen. Aktionsplan zur Erneuerung der Reben	Massnahme W4.3.1.2
11. STERN	<b>Förderung der genetischen Vielfalt</b> Anforderung: Auswahl bestimmter Rebstöcke zum Zweck der Reproduktion (Massale-Selektion), Auswahl Wallis und Vielfalt der Klone im Fall des Wiederaufbaus und des Austauschs fehlender Rebstöcke	Massnahme W4.2.2.2
<b>Achse Kommunikation</b>		
12. STERN	<b>Kommunikation in Bezug auf die Marke</b> <b>Aktive Teilnahme an der Aufwertung der nachhaltigen Entwicklung sowie der Marke Wallis und ihrer Produkte.</b> <u>Beispiele:</u> Bereitstellung eines ansprechenden Weintourismusprogramms für Privatpersonen, jährliche Veranstaltungen und Events in den Weinbergen, Sensibilisierung und Ausbildung der Winzer in Bezug auf deren Kenntnisse im Bereich Kundenbetreuung in den Weinbergen und im Weinkeller	
13. STERN	<b>Transparenz: Nachweis der technischen Abläufe</b> <u>Beispiele:</u> Kommunikation über alle zur Verfügung stehenden Kanäle der Marke Wallis Aushang und Hervorhebung der Unternehmenspolitik in den Betriebsräumen Ausarbeitung eines Berichts in Zusammenhang mit der nachhaltigen Entwicklung Überwachung vorher/nachher der Sterne mit konkreten Massnahmen zum Ausgleich der festgestellten Abweichungen	Massnahme B4.1.2.1

## 2. Degustationskonzept „Vorhaben «13 Sterne» Weine MARKE WALLIS“ – Vorschläge der Kantonsönologin Corinne Clavien

### Einführung

Ziel der Marke Wallis ist es, qualitativ hochwertigen und emblematischen Walliser Produkten eine Präsentationsplattform zu bieten. Nach Meinung des BWV ist die Weinqualität ausschlaggebend für die Erlangung der Bezeichnung MARKE WALLIS und nicht die Rebsorte.

Zur Bescheinigung der erwünschten Qualität sollten systematische (bzw. regelmässige) Degustationen durchgeführt werden. So wird vermieden, dass die Weine nicht den Qualitätskriterien der MARKE WALLIS entsprechen, in den Vertrieb gelangen und folglich der Glaubwürdigkeit der Marke und dem Image der Walliser AOC-Weine schaden.

Die Degustation der Weine erfolgt wie vom Branchenverband beschlossen vor deren Flaschenabfüllung und unter seiner Verantwortung. Die Degustationstermine werden je nach Datum der Markteinführung der Weine festgelegt (Mitte Februar für den Fendant und die Süssweine des Vorjahres, Anfang Mai für die trockenen Weissweine und die Rotweine ohne Barrique sowie Anfang Oktober für die roten

Barriqueweine).

Darüber hinaus erfolgen Rückstandsanalysen zum Nachweis der Nachhaltigkeit des Vorhabens 13\*.

## Ziele der Degustation

1. Gewährleistung der hohen Qualität der Weine der MARKE WALLIS
2. Repräsentation des Symbolcharakters und der Werte der Marke sowie der Herkunftsbezeichnung und des Images der Walliser AOC-Weine
3. Besonderes Augenmerk auf Ausgewogenheit und Harmonie des Weins
4. Bewerbung (unterstützen, fördern, begünstigen) der Weine voller Energie und Leben
5. Hervorrufen von Emotionen mit Hilfe des Weins
6. Aufwertung des Terroir-Konzepts
7. Aufwertung (fördern, bewerben) der Identität, des Charakters und der Persönlichkeit des Weins
8. Überprüfung der Berücksichtigung der Originalität und Philosophie der MARKE WALLIS
9. Die Rebsorte rückt zugunsten des Weins in den Hintergrund

## Degustationskonzept

1. Die Degustationskriterien müssen über jene der AOC-Degustation hinausgehen. Weine mit erheblichen Mängeln sind von MARKE WALLIS und AOC auszuschliessen.
2. Die Degustation der Weine der MARKE WALLIS wird von einer aus 5 bis 7 Verkostern bestehenden Kommission durchgeführt und vom Branchenverband der Walliser Weine (BWW) organisiert.
3. Die am Vorhaben MARKE WALLIS beteiligten Produzenten haben die Weine und auch die Anzahl der Flaschen beim betreffenden Gremium anzumelden, damit die Degustationen zeitgerecht geplant werden können.
4. Die Degustationstermine werden je nach Datum der Markteinführung der Weine festgelegt (1. Februar, 1. Mai und 1. Oktober). Auf Wunsch können Degustationen auch nach vorheriger Anmeldung innerhalb der Frist von einem Monat organisiert werden.
5. Probenahme von 4 Flaschen durch den BWW
6. Einberufung der Mitglieder der Degustationskommission durch den BWW
7. Zusammensetzung des Degustationsgremiums: zum Schutz des Images des Wallis und der MARKE WALLIS bei den Konsumenten sind für die Degustationen Verkoster von ausserhalb des Kantons heranzuziehen. Jede Jury besteht aus 5 bis 7 erfahrenen und für die Degustation ausgebildeten Verkostern. Die Anzahl der Jurymitglieder variiert je nach Menge der zu verkostenden Weine. Bei jeder organisierten Degustation muss die Jury mehrheitlich aus Önologen bestehen. Auch Sommeliers und Journalisten werden gebeten, in der Jury mitzuwirken. Letztere helfen mit, die Marke zu bewerben und sie lebendig zu machen.

## Die Degustation

### Grundsätze

- A) Die Weine können ab Umsetzung des 1. Sterns des Pflichtenhefts „Vorhaben «13 Sterne»“ das Prädikat MVS (MARKE WALLIS) tragen.
- B) Die für die Degustation in Frage kommenden Weine sind allesamt Weine der Unterzeichner des „Vorhabens «13 Sterne»“ und stammen von den ausgewählten Parzellen.
- C) Die unter der Bezeichnung MARKE WALLIS vertriebenen Weine werden ab dem 1. Jahr einer Rückstandsanalyse unterzogen.  
Dadurch werden zwei Ziele verfolgt:
  - Prüfung der Übereinstimmung der verkosteten und vertriebenen Weine
  - Kontrolle der Konformität des Weins im Hinblick auf die biologischen Vorgaben nach Umsetzung der ersten 3 Sterne im Weinberg (siehe Pflichtenheft „Vorhaben «13 Sterne»“) sowie auf die Vorgaben hinsichtlich der integrierten Produktion während der ersten 3 Jahre.
- D) Falls die Rückstandsanalyse nicht entsprechend ausfällt, kann der Produzent nicht das Label MARKE WALLIS verwenden.  
Unter Konformität ist zu verstehen, dass die Analysen des verkosteten und des vertriebenen Weins übereinstimmen und die im Wein vorhandenen Rückstände im Wein nach 3 Jahren nicht die Kriterien der biologischen Landwirtschaft überschreiten.

### Konditionen

1. Alle Weine sind zur Erlangung und Wahrung der MARKE WALLIS alljährlich zu verkosten.
2. Die Weine werden nach dem ja/nein Prinzip und in Übereinstimmung mit den unter vorab

angeführtem Punkt „Ziele“ genannten Kriterien verkostet.

3. Wird der Wein abgelehnt, ist die Begründung dafür klar bekanntzugeben.
4. Ein Einspruch gegen die Entscheidung kann nicht eingelegt werden.

### **3. Vorschlag zur Verwendung des Logos „Marke Wallis“ auf den Weinen**

<b>Möglichkeiten der Nutzung</b>	
	Valais/Wallis Promotion (VWP) stellt den Selbsteinkellern verschiedene Nutzungsmöglichkeiten in Zusammenhang mit den zertifizierten Flaschen zur Verfügung.