



Pflichtenheft

Walliser Raclette

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäß Verfügung vom 3 November 2003 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert gemäß Urteil vom 15. Oktober 2007 des Schweizerischen Bundesgerichts.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1 Name und Schutz

Walliser Raclette, Raclette du Valais, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).¹

² Im Zusammenhang mit der Ursprungsbezeichnung *Walliser Raclette* sind die Spezifizierungen *Schnittkäse* und *Hobelkäse* ebenfalls geschützt.

³ Liste der Namen auf der Järbseite des Käses:

Namen auf der Järbseite des Käses	Käsereien	Bezirke
Anniviers	Vissoie	Sierre
Ayent	Ayent	Hérens
Bagnes 1	Verbier	Entremont
Bagnes 4	Liddes	Entremont
Bagnes 5	Somlaproz/Orsières	Entremont
Bagnes 22	Bruson	Entremont
Bagnes 25	Champsec	Entremont
Bagnes 30	Lourtier	Entremont
Bagnes 98	Etiez / Vollèges	Entremont
Blatten	Blatten	Westlich Raron
Brignon	Brignon/Nendaz	Conthey
Dixence	Hérémente	Hérens
Fey	Fey/Nendaz	Conthey
Gomser 1	Aletsch-Goms	Östlich Raron
Bio Gomser 11	Bio-Bergkäserei Goms, Gluringen	Goms
Gomser 15	Obergesteln	Goms
Gomser 32	Reckingen	Goms
Gomser 48	Ried-Brig	Brig
Gomser 55	Grengiols	Östlich Raron
Granges-Salvan	Salvan	Martigny
Hauderes	Haudères	Hérens
Heida	Visperterminen	Visp

¹ Gemäss Urteil vom 15. Oktober 2007 des Schweizerischen Bundesgerichts.

Iserables	Isérables	Martigny
Mund	Mund	Brig
Nendaz	Nendaz	Conthey
Orsieres	Orsières	Entremont
Randogne	Randogne	Sierre
Savièse	Savièse	Sion
Simplon	Simplon-Dorf	Brig
St-Martin	St-Martin	Hérens
Törbel	Törbel	Visp
Wallis 62	Zentralkäserei Lötschen, Wiler	Westlich Raron
Wallis 63	Oberwald	Goms
Wallis 65	Augstbordkäserei Turtmann	Leuk

Namen auf der Järbseite des Käses	Alpen	Bezirke
Alpage-Bagnes 1	Marlenaz, Grans-Plans/Verbier	Entremont
Alpages-Orsieres 1	Moay-Orsières	Entremont
Alpage-VS 7	Pan-de-la-Chaux / Orsières	Entremont
Alpage-VS 9	Le Tronc/Vollèges	Entremont
Alpage-VS 13	Col du Lien / Vollèges	Entremont
Alpage-VS 14	Boveresse / Saxon	Martigny
Alpage-VS 35	Fournoutz / Bg-St-Pierre	Entremont
Alpe-WS 16	Grimsel / Obergesteln	Goms
Alpe-WS 18	Tellern / Ulrichen	Goms
Alpe-WS 30	Merzenbach-Hobach / Reckingen	Goms
Alpe-WS 62	Alpen Lötschental	Westlich Raron
Alpe-WS 61	Seng – Eischoll / Eischoll	Westlich Raron
Arbignon	Arbignon + Plex / Collonges	St-Maurice
Au-de-Morge	Au-de-Morge / St-Gingolph	Monthey
Arpalles	Arpalles / Orsières	Entremont
Ayroz-Flore	Ayroz-Flore / Conthey	Conthey
Arbey	Arbey / Evolène	Hérens
Aegina / Gomser 23	Aegina / Münster	Goms
Bagnes 6	Chermontage / Lourtier	Entremont
Bagnes-Mille	Mille / Bruson	Entremont
Bagnes-Serry-Laly	Serry / Champsec	Entremont
Bavon	Bavon / Liddes	Entremont
Breonaz	Bréonaz / La Sage	Hérens
Binneralp	Alpe Binn / Binn	Goms
Balavaud	Balavaud / Isérables	Martigny
Bougonne	Odonne/Bougonne / Leytron	Martigny
Bouzerou	Bouzerou / Grône	Sierre
Bleusy	Mayens de Bleusy / Nendaz	Conthey
Bachalp	Bachalpe / Erschmatt	Leuk
Alpe Bürchen	Alpe Bürchen / Bürchen	Westlich Raron
Bel	Alpe Bel / Naters	Brig
Cerniers	Cernieres / Vérossaz	St-Maurice
Chemeuille	Chemeuille / Evolène	Hérens
Chassoure	Chassoure / Isérables	Martigny
Cœur	Cœur / Liddes	Entremont
Chaux / Bagnes-Chaux	Chaux / Lourtier	Entremont
Champsot	Champsot / Morgins	Monthey
Champlong	Champlong / Bourg-St-Pierre	Entremont

Crettaz-Ley	Crettaz-Ley / Savièse	Sion
Chandolin	Chandolin / Muraz-Sierre	Sierre
Colombyre	Colombyre / Mollens	Sierre
Colombyre	Colombyre-Merdechon, Nendaz	Conthey
Corbyre	Corbyre / Lens	Sierre
Chermignon	Chermignon / Albinen	Leuk
Err de Lens	Err de Lens / Lens	Sierre
Emanay	Emanay / Salvan	St-Maurice
Eison	Eison / St-Martin	Hérens
Err de Chermignon	Err de Chermignon / Lens	Sierre
Eien	Eien / Saas-Allmagell	Visp
Ebnet	Ebnet-Hannig / Grächen	Visp
Ferrage	Ferrage / Troistorrents	Monthey
Fesel	Fesel / Gampel	Leuk
Finnen	Finnen / Eggerberg	Brig
Fluhalpe	Fluh / Leukerbad	Leuk
Gomser 20	Feldersentum / Ulrichen	Goms
Gomser-Alpe 48	Simplon / Ried-Brig	Brig
Gomser 10	Furggen / Gremgiols	Östlich Raron
Gomser 11	Gletsch-Muttbach / Gluringen	Goms
Gomser 12 / Lengis	Lengis / Oberwald	Goms
Gomser 23 / Aegina	Aegina / Münster	Goms
Gomser 28	Aegina / Reckingen	Goms
Griebel	Griebel / Oberems	Leuk
Ginals	Ginals / Unterbäch	Westlich Raron
Geiti	Geiti / Eisten	Visp
Hoferalpe	Hoferalpe / Saas-Balen	Visp
Illti	Illti / Agarn	Leuk
Illiez 5	La Pierre / Champéry	Monthey
Illiez 6	Berroix / Champéry	Monthey
Illiez 10	Bochasses / Troistorrents	Monthey
Illiez 11	Au / Val d'Illiez	Monthey
Infloria	Infloria / Savièse	Sion
Jeur-Loz	La Jeur / Vouvy	Monthey
Jeurs	Les Jeurs / Trient	Martigny
Jungen	Jungen / St. Niklaus	Visp
Larzey	Larzey / Sembrancher	Entremont
Lettaz	Lettaz / Bourg-St-Pierre	Entremont
Loutze	Loutze-Chamosetze / Chamoson	Conthey
Loveignoz	Loveignoz / St-Martin	Hérens
Larschy	Larschy / Inden	Leuk
Lapisa	Lapisa / Champéry	Monthey
Marais	Marais / Grimentz	Sierre
Moiry	Moiry / Grimentz	Sierre
Maleve	Malève / Dorenaz	St-Maurice
Meribe	Méribé / Hérémente	Hérens
My	Mayens de My / Conthey	Conthey
Meretschy	Meretschy / Agarn	Leuk
Maying	Maying / Leukerbad	Leuk
Moosalpe	Moosalpe / Törbel	Visp
Mondraleche	Mondralèche-Vatzeret / Lens	Sierre
Novelly	Novelly / Nendaz	Conthey
Nava	Nava / Ayer	Sierre
Orsieres 3	Mayens-de-la-Fouly / Orsières	Entremont
Orsieres 4	Les Ars / Orsières	Entremont
Orsieres 5	Mont-Percé / Orsières	Entremont

Orsieres 8	La Fouly / Orsières	Entremont
Orzival	Orzival / St-Jean	Sierre
Ober-Galm	Ober-Galm / Guttet-Feschel	Leuk
Peulaz	Peulaz / Orsières	Entremont
Planches	Col de Planches / Vollèges	Entremont
Planchouet	Mayens de Planchouet / Nendaz	Conthey
Pounere	Pounère / Troistorrents	Monthey
Pragras	Pragras / Haudères	Hérens
Rairettes	Mayens de Rairettes / Nendaz	Conthey
Reunis d'Heremence	Reunis d'Hérémente / Hérémente	Hérens
Reunis de Mase	Reunis de Mase / Mase	Hérens
Rouaz	Rouaz + Tounôt / St-Luc	Sierre
Raftalp	Raftalp / Oberems	Leuk
Spittelmatten	Spittelmatten / Leukerbad	Leuk
Sorniot	Sorniot / Fully	Martigny
Siviez	Siviez / Nendaz	Conthey
Singlinaz	Singlinaz / Ayer	Sierre
Serin	Serin / Ayent	Hérens
Schöpfli	Schöpfli / Eisten	Visp
Saas-Fee	Saas-Fee / Saas-Fee	Visp
Schönwasen	Schönwasen / Visperterminen	Visp
Stafelalp	Stafelalp / Zermatt	Visp
Alpe-Simplon	Simplon-Dorf	Brig
Tanay	Tanay / Vouvry	Monthey
Tracuit	Tracuit / Chalais	Sierre
Torgon	Eusin-Drawers / Vionnaz	Monthey
Tortin	Tortin / Nendaz	Conthey
Thyon	Thyon / Vex	Hérens
Torrent	Torrent / Albinen	Leuk
Tsalan	Tsalan d'Ayer	Hérens
Triftalp	Triftalp / Saas-Grund	Visp
Turtmantal	Oberems	Leuk
Täschalp	Täschalp / Täsch	Visp
Tunetsch	Tunetschalp / Filet	Östlich Raron
Vispernanz	Vispernanz / Visperterminen	Visp
Wasmer	Wasenalp / Brig	Brig
Waira	Waira / Zwischbergen	Brig
Zanfleuron	Zanfleuron / Savièse	Sion

Artikel 2 Geografisches Gebiet

¹ Das geografische Gebiet des *Walliser Raclette* entspricht dem Kanton Wallis. Die Milchproduktion, die Verarbeitung und die Reifung des Produkts erfolgt ausschliesslich im Kanton Wallis.

² Nur jene Käse, welche das vorliegende Pflichtenheft erfüllen, dürfen einen Namen, der das Produktions- und Verarbeitungsgebiet gemäss Artikel 1 Absatz 3 anzeigt, auf der Järbseite tragen.

2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

Artikel 3 Physische Eigenschaften

Der *Walliser Raclette Schnittkäse* und der *Walliser Raclette Hobelkäse* sind zwei Spezifizierungen von *Walliser Raclette*.

Walliser Raclette

Typ	Halbhart-Käse
Form	Rund; Durchmesser 29 bis 31 cm; flacher Laib mit gerader, nicht konkaver Järbseite, regelmässige Höhe (6 bis 7 cm), ohne Verformungen.
Järbseite	Die Käse tragen auf der Järbseite die Namen gemäss Artikel 1 Absatz 3.
Gewicht	4,8 bis 5,2 kg; zulässige Toleranz: +/- 200 g; gut proportioniertes Format.
Schmiere-Rinde	Nicht zu reichlich. Der Käse hat eine gleichmässige, natürliche braun-orange Farbe und leicht feuchte Schmiere-Rinde. Die Schmiere-Rinde weist eine glatte, gesunde, feste und gebürstete Oberfläche mit guten Eigenschaften für die Käselagerung auf.
Lochung	Spärlich, regelmässig, nicht zu häufig (2 bis 3 Löcher pro Bohrling), maximal 2 bis 3 mm im Durchmesser (erbsengross).

Walliser Raclette Schnittkäse

Typ	Halbhart-Käse
Form	Rund; Durchmesser 29 bis 31 cm; flacher Laib mit gerader, nicht konkaver Järbseite, regelmässige Höhe (6 bis 7 cm), ohne Verformungen.
Järbseite	Die Käse tragen auf der Järbseite die Namen gemäss Artikel 1 Absatz 3.
Gewicht	4,8 bis 5,2 kg; zulässige Toleranz: +/- 200 g; gut proportioniertes Format.
Schmiere-Rinde	Nicht zu reichlich. Der Käse hat eine gleichmässige, natürliche braun-orange Farbe und leicht feuchte Schmiere-Rinde. Die Schmiere-Rinde weist eine glatte, gesunde, feste und gebürstete Oberfläche mit guten Eigenschaften für die Käselagerung auf.
Lochung	Spärlich, regelmässig, nicht zu häufig (2 bis 3 Löcher pro Bohrling), maximal 2 bis 3 mm im Durchmesser (erbsengross).

Walliser Raclette Hobelkäse

Typ	Extra-Hartkäse
Form	Rund; Durchmesser 29 bis 31 cm; flacher Laib mit gerader, nicht konkaver Järbseite, regelmässige Höhe (4 bis 5 cm), ohne Verformungen.
Järbseite	Die Käse tragen auf der Järbseite die Namen gemäss Artikel 1 Absatz 3.
Gewicht	3,8 bis 4,5 kg; zulässige Toleranz: +/- 200 g; gut proportioniertes Format.
Schmiere-Rinde	Keine.
Lochung	Spärlich, regelmässig, nicht zu häufig (2 bis 3 Löcher pro Bohrling), maximal 2 bis 3 mm im Durchmesser (erbsengross).

Artikel 4 Chemische Eigenschaften

<u>Wassergehalt Fettfreienkäse</u>	600 à 640 g/kg wff 570 à 620 g/kg wff
<i>Walliser Raclette</i>	Weniger als 450g/kg wff
<i>Walliser Raclette Schnittkäse</i>	
<i>Walliser Raclette Hobelkäse</i>	
Fettgehalt	Mindestgehalt: 500 g/kg
Salzgehalt	1,2 - 2,2 %

Artikel 5 Organoleptische Eigenschaften²

Textur : *Walliser Raclette* und *Walliser Raclette Schnittkäse*: glatter, geschmeidiger und feiner Teig. *Walliser Raclette Hobelkäse*: fester, harter und leicht brüchiger Teig.

Geruch : *Walliser Raclette* und *Walliser Raclette Schnittkäse*: milchig frischer (frische Butter, frischer Rahm) und blumiger Geruch. *Walliser Raclette Hobelkäse*: leicht milchig und blumiger Geruch.

Geschmack: *Walliser Raclette* und *Walliser Raclette Schnittkäse*: milchig frischer Geschmack (frische Butter, frischer Rahm), unterstützt durch eine saure Note mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.

Walliser Raclette Hobelkäse: mittelsalzig, leicht milchig, unterstützt durch eine saure Note, mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Artikel 6 Fütterung

¹ Die Milch wird vorwiegend, jedoch mindestens zu 75 Prozent (Trockensubstanz), mit Raufutter aus den eigenen Betrieb oder Alpe erzeugt wird.

² Die Fütterung der Kühe mit Silage oder anderen fermentierten Futtermitteln ist verboten.

³ Die Verwendung von gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten.

Artikel 7 Rohstoff

¹ *Walliser Raclette* wird aus roher, vollfetter Kuhmilch, wie sie beim Melken gewonnen wird, hergestellt.

² Die Milch darf nach dem Melken bis zum Einlaben nicht länger als 18 Stunden gelagert werden.

³ Die Ultrafiltration, die Mikrofiltration, die Baktofugation, die Zentrifugation und die Zugabe von Sirtenrahm oder alle anderen entsprechende Verfahren sind verboten.

⁴ Mit Ausnahme der Kühlung ist jegliche thermische Behandlung der Milch untersagt.

Artikel 8 Milchlieferung

¹ Die Milch ist täglich ein- oder zweimal abzuliefern. Die Milch muss innert zwei Stunden nach der Ablieferung unter 13° C gekühlt werden.

² Es dürfen maximal zwei aufeinander folgende Gemelke verarbeitet werden.

² Gemäss Leitfaden zur olfaktorisch-gustatorischen Beurteilung von Hart- und Halbhartkäsen, 1996, Poligny, Frankreich

Artikel 9 Lab und Zusatzstoffe

¹ Wasser, Salz, Lab, Milchsäure- und Schmierekulturen sind die einzigen zulässigen Zutaten und Hilfsmittel.

² Erlaubt ist ausschliesslich tierisches, vom Kälbermagen stammendes Lab.

³ Es ist verboten, genetisch veränderte Labstoffe, sowie andere bestrahlte oder genetisch veränderte Zusatz- und Hilfsstoffe zu verwenden.

Artikel 10 Verarbeitung

¹ Die Verarbeitung der Milch erfolgt im Kupferkessi. Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 5'000 Liter/Charge.

² Die durch die Gesuch stellende Gruppierung zugelassenen Milchsäure-Kulturen müssen auf Grund von Entnahmen aus Walliser Käseereien vorhandenen Kulturen entwickelt und in Rohmischkultur weiter gezüchtet werden.

³ Die Käseeremilch wird mit Milchsäurebakterien gemäss Absatz 2 beimpft und anschliessend rasch auf 32° C erwärmt. Eine Vorreifungszeit von 15 bis 45 Minuten ist notwendig.

⁴ Die Labzugabe erfolgt bei einer Temperatur zwischen 32° und 33° C.

⁵ Die verschiedenen Phasen der Käseproduktion sind in dieser Reihenfolge: Schneiden des Käsebruchs, Lactoseentfernung, Rühren, Brennen (bei einer Temperatur zwischen 38° und 45° C) und Ausrühren.

⁶ Zur Verhinderung von Gläs erfolgt die Lactoseentfernung durch Zugabe von Trinkwasser zwischen 10 und 15 Prozent der betreffenden Milchmenge.

⁷ Der Käsebruch wird vorgepresst und in Holzreifen oder Pressformen gegeben. Die Pressdauer ist abhängig von der jeweiligen Pressvorrichtung, beträgt aber mindestens sechs Stunden.

⁸ Die Käselaiibe werden während der Pressung mindestens zweimal gewendet. Beim letzten Wenden wird der Käse mit der vorgeschriebenen Prägung auf der Järbseite markiert und die Kaseinmarke angebracht.

⁹ Am Ende des Abtropfens liegt der pH-Wert zwischen 5 +/- 0.2.

¹⁰ Das Salzen erfolgt entweder im Salzbad oder von Hand. Beim Salzen im Salzbad sind folgende Bedingungen einzuhalten:

Dauer:	22 bis 24 Stunden
Temperatur:	8° bis 15° C
Säuregehalt:	maximal 25° SH
Konzentration:	18° bis 22° Bé

Artikel 11 Reifung und Lagerung

¹ Die Reifung beginnt nach dem Salzen. Die Reifungslager müssen folgende Bedingungen erfüllen:

	<u>Temperatur</u>	<u>Relative Luftfeuchtigkeit</u>	<u>Minimale Reifungs-</u> <u>dauer</u>
Walliser Raclette	10° bis 14° C	90 bis 96 %	3 Monate
Walliser Raclette Schnittkäse	10° bis 14° C	90 bis 96 %	2 Monate
Walliser Raclette Hobelkäse	6° bis 8° C	70 bis 74 %	12 Monate

² Die Bildung der Rindenschmiere wird durch die natürliche in der Käserei vorkommende Rindenschmierekultur hervorgerufen. Nach einem längeren Produktionsunterbruch (Bsp. Sömmerungsperiode) können während der Startphase Rindenschmierekulturen aus anderen Walliser Käsereien verwendet werden. Falls dies undurchführbar ist, können Kulturen von „*Brevibacterium Linens*“ verwendet werden.

³ Die Käse sind regelmässig nach folgenden Vorgaben zu wenden und mit einer weichen Bürste zu schmieren:

Vom 1. bis zum 10. Tag:	täglich
vom 11. bis zum 30. Tag:	3 mal pro Woche
ab dem 31. Tag:	2 mal pro Woche

⁴ Die Käse werden auf rohen Rottannen-Brettern gelagert. Die Bretter sind regelmässig zu waschen und zu trocknen, mindestens jedoch vor jeden neuen Charge.

Artikel 12 Weitere Reifung des *Walliser Raclette Hobelkäse*

¹ Bei einem Alter von 3 bis 4 Monaten werden die Käse je nach Reifungsgrad für ca. 25 bis 30 Minuten in ein Wasserbad gelegt (Wassertemperatur beträgt 22° C bis 25° C). Anschliessend wird die Rindenschmiere mechanisch oder manuell abgebürstet.

² Nach einer Trocknungszeit von 12 Stunden werden die Käse mit einem Gemisch aus 2/3 Pflanzenöl und 1/3 gewürztem Tafelessig eingerieben.

³ Nach einer weiteren Trocknungszeit von 3 Wochen im Reifungslager werden die Käse in Spezialgestellen aufrecht gelagert.

4. Abschnitt Kontrolle des Endprodukts

Artikel 13 Taxation

¹ Die Taxierung der Käse erfolgt in den Reifungslagern durch die Taxationskommission gemäss den Bestimmungen des Kontrollhandbuchs.

² Die definitive Taxierung der Käse erfolgt ab dem:

60. Tag nach der Produktion	für den <i>Walliser Raclette</i>
30. Tag nach der Produktion	für den <i>Walliser Raclette Schnittkäse</i>
7. Monat nach der Produktion	für den <i>Walliser Raclette Hobelkäse</i> .

Artikel 14 Taxationskriterien

¹ Die folgenden Qualitätskriterien werden mit 5 Punkten je Kriterium bewertet:

- Äusseres
- Lochung
- Teig
- Olfaktorisch-gustatorische Beurteilung

² Die Taxationsskala ist im Kontrollhandbuch festgelegt. Käse, welche die Punktzahl 18/20 nicht erreichen, dürfen nicht mit der geschützten Ursprungsbezeichnung bezeichnet werden.

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

Artikel 15 Rückverfolgbarkeitszeichen

¹ In der Mitte jedes Käselais wird eine Kaseinmarke angebracht, die ausschliesslich von der gesuchstellenden Gruppierung unter Aufsicht der Zertifizierungsstelle herausgegeben wird. Die nachfolgend aufgeführte Kaseinmarke enthält folgende Angaben: Zulassungsnummer der Käserei, Produktionsdatum und fortlaufende Chargennummer.

² Der Preis der Kaseinmarke deckt die Kosten für die der Herstellung der Marke, der Zertifizierung und der Verteidigung der Ursprungsbezeichnung.



* Die Kaseinmarke wird ergänzt mit dem Namen der Käserei.

Artikel 16 Etikettierung und Verpackung

¹ Die Etiketten der ganzen und halben Laibe, sowie der vorverpackten Stücke müssen mindestens folgende Angaben enthalten:

- a) *Walliser Raclette* oder *Raclette du Valais*, *Walliser Raclette Schnittkäse* oder *Raclette du Valais à la coupe*, *Walliser Raclette Hobelkäse* oder *Raclette du Valais à rebibes* ;
- b) die Bezeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „Appellation d'origine contrôlée“ und/oder die Abkürzung „AOC“ ou „GUB“;
- c) fakultativ: den Namen auf der Järbseite des Käses gemäss Artikel 1 Absatz 3;
- d) die Angaben, welche die Identifizierung des Verarbeiters und des Käsehändlers ermöglichen.

² Das nachfolgend aufgeführte Bild gemäss Vorlage muss auf allen Etiketten aufgedruckt sein. Der Durchmesser der Originalabbildung beträgt 40 mm.



³ Die deklassierten Käse werden von der Taxationskommission auf der Käserinde markiert. Die Markierung muss gut erkennbar und nicht auslöschar sein.

⁴ Vorverpackter *Walliser Raclette* und *Walliser Raclette Schnittkäse* können ohne Schmiere vermarktet werden.

Artikel 17 Zertifizierungsstelle

¹ Die Zertifizierungsstelle ist: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

² Die Mindestanforderungen für die Kontrolle sind im *Kontrollhandbuch Walliser Raclette* beschrieben, das für alle Unternehmen der Branche Gültigkeit hat.