



REGLEMENT

11. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte

27. & 28. September 2025

Personenbezeichnungen gelten gleichermassen für
Frauen und Männer

Art. 1. ZIELE

¹ Der Wettbewerb bietet den in der Schweiz oder in der Liechtenstein ansässigen Produzenten von Regionalprodukten die Gelegenheit, ihre Produkte von einer Jury bestehend aus Degustationsspezialisten, Produzenten, Konsumenten und Vertretern der Lebensmittelbranche, beurteilen zu lassen.

² Er fördert das Qualitätsstreben und den Wettstreit bei der Produktion von Spezialitäten aus den verschiedenen Regionen und Terroirs der Schweiz.

³ Er stellt die besten Regionalprodukte ins Rampenlicht und fördert das Ansehen der Regionalprodukte in den Medien und bei den Konsumenten.

Art. 2. ORGANISATOREN

¹ Der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte wird von der Fondation Rurale Interjurassienne und ihren Schweizer Partnern organisiert. Die Verantwortung obliegt dem Organisationskomitee des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte.

² Das Organisationskomitee ernennt eine Zulassungskommission. Diese Kommission entscheidet in Anwendung des vorliegenden Reglements, über die Zulassung oder Ablehnung der eingereichten Produkte am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.

³ Es wird ebenfalls ein technisches Komitee gebildet, um den reibungslosen Ablauf zwischen den verschiedenen Bereichen wie, Degustation, Homologation, Markt und Kommunikationswesen im Allgemeinen, des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte zu gewährleisten.

Art. 3. ZUM WETTBEWERB ZUGELASSENE PRODUKTE

3.1. Allgemeine Rahmenbedingungen

¹ Am Wettbewerb können verarbeitete und reproduzierbare Schweizer Produkte teilnehmen. Mehl zum Beispiel ist am Wettbewerb nicht zugelassen. Dieses muss von einem Bäcker verarbeitet werden. Paniermehl hingegen ist teilnahmeberechtigt, da es sich um ein bereits verarbeitetes Produkt handelt und es dem Kampf gegen Lebensmittelverschwendung entspricht.

² Die eingeschriebenen Produkte müssen das schweizerische Lebensmittelrecht einhalten, insbesondere die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), die Verordnung des EDI über Getränke und alle Verordnungen über die schweizerischen Lebensmittel. Zudem sind die Richtlinien für Schweizer Regionalmarken und die Mindestanforderungen für Regionalprodukte (Richtlinien für Regionalmarken, Teil A, B, C), Bestandteil der Grundlage des Reglements des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte (einzusehen auf www.concours-terroir.ch). Nebst den traditionellen Produkten ist es dem Organisationskomitee ein Anliegen, die Produzenten für die Innovation und Ausarbeitung von Produkten zu ermutigen.

³ Die Produkte werden vom Team des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte in Produktgruppen aufgeteilt und zubereitet.

3.2. Zertifizierte und medaillierte Produkte

¹ Schweizer Regionalprodukte, die mit dem nationalen Gütesiegel „regio.garantie“ ausgezeichnet sind, werden automatisch am Wettbewerb zugelassen. Dies gilt auch für Produkte, für welche ein Zertifizierungsverfahren läuft. Bei Bezeichnungen, die mit einer AOP oder IGP in Konflikt stehen, entscheidet die Zulassungskommission in letzter Instanz, ob das Produkt zulässig ist oder nicht.

3.3. AOP IGP- und Bio Suisse-Produkte

¹ Produkte, die mit einem AOP-IGP-Qualitätszeichen oder mit der Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet sind (mit Schweizer Rohstoffen), werden automatisch zugelassen.

3.4. Selbstkontrolle

¹ Alle am Wettbewerb zugelassenen Produkte, müssen die strengen Anforderungen hinsichtlich Hygiene- und Etikettierungsvorschriften erfüllen.

3.5. Kategorien und Typen von zugelassenen Produkten

¹ Produkte, die einen einfachen Kochvorgang (Kochen im Wasser, Braten) erfordern sowie „schlüsselfertige“ Mischungen von Zutaten vor der Degustation, sind zugelassen. Alle Produkte, die vor der Degustation verarbeitet werden müssen, werden abgelehnt.

² Das Hinzufügen weiterer Zutaten (Zwiebeln, Butter, Sahne, usw.) durch die Zubereiter ist unzulässig, es sei denn, es wurde mit dem Organisationskomitee vereinbart. Die Zugabe von Salz in das Wasser von Teigwaren unterliegt einem Zubereitungsprotokoll.

³ Die Lebensmittel werden nach einem von den Organisatoren des Wettbewerbs festgelegten Protokoll gegart oder zubereitet. Falls Ihr Produkt eine besondere Zubereitung benötigt, füllen Sie bitte auf dem Anmeldeformular das dafür vorgesehene Feld aus (z. B. Kochdauer bei Teigwaren).

⁴ Die zugelassenen Produkte müssen unter eine der folgenden Kategorien fallen:

- A) Milchprodukte
- B) Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukte
- C) Fleisch- und Fischprodukte
- D) Produkte auf der Basis von Früchten, Gemüse, Honig und Verschiedenes (Öl und Essig, sowie nicht alkoholische Getränke und auch Lebensmittel und Getränke auf pflanzlicher Basis, usw.).
- E) Alkoholische Getränke (Spirituosen, Liköre, Biere, Fruchtweine, usw.), mit Ausnahme von Wein aus Trauben.

3.6. Regionen

¹ Die Herkunft der Rohmaterialien und der Ort der Verarbeitung, stützen sich auf die Gebietsdefinition der entsprechenden überregionalen Organisationen (regio.garantie Romandie, Culinarium, Alpinavera, Das Beste der Region; siehe Karte im Anhang). Regionen, in denen es keine Regionalmarke gibt, entscheidet die Zulassungskommission über das Herkunftsgebiet der Rohstoffe, gestützt auf die üblichen Praktiken und Kohärenz bezüglich der geografischen Lage. Darüber hinaus sind Ausnahmen für gewisse Regionen möglich, die an regionale Marken angrenzen. Diese müssen von der Zulassungskommission genehmigt werden.

² Die ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgenommenen Produkte, die in ihrer Bezeichnung eine regionale oder kantonale Angabe enthalten, dürfen nur an dem im Inventar angegebenen Produktionsort, hergestellt werden (zum Beispiel "Basler Läcklerli" im Kanton BS und BL).

3.7. Herkunft der Rohstoffe

¹ Unter dem Begriff „Rohstoffe“ verstehen wir alle Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs. Wasser gilt nicht als landwirtschaftlicher Rohstoff und muss in der Berechnung der Zusammensetzung nicht einbezogen werden. Im Falle von Getränken verweist diese Verordnung jedoch auf Teil B2 der Richtlinien für regionale Marken. Bei den folgenden Produktkategorien wird Wasser als Hauptzutat anerkannt und kann bei der Berechnung der Zusammensetzung berücksichtigt werden. Bei den folgenden Produktkategorien wird Wasser als Hauptzutat anerkannt und kann bei der Berechnung der Zusammensetzung berücksichtigt werden:

- Aromatisierte Getränke auf Wasserbasis (Wassergehalt >50%)
- Bier

Bei anderen Produktkategorien mit einem Wassergehalt von weniger als 50% (wie Sirup oder verdünnter Fruchtsaft) kann das Wasser nicht in die Berechnung der Zusammensetzung einbezogen werden.

Beispiel : in einem Schorle aus Schweizer Aprikosen und Mango, der 40% Wasser und 60% Frucht enthält, muss die Mangomenge in der Mischung aus Schweizer Aprikosen und Mango weniger als 20% betragen, d. h. 12% des Gesamtprodukts, einschliesslich Wasser.

² Die landwirtschaftlichen Rohstoffe, aus denen das Produkt besteht, müssen zu 100% aus der betreffenden Region stammen (siehe Punkt 3.6) (Ausnahme für Fleisch und Fisch, siehe untenstehenden Absatz 4). Ist ein Rohstoff jedoch nicht verfügbar, muss der Hauptbestandteil des Produktes zu 100% aus der betreffenden Region stammen. In jedem Fall wird verlangt, dass mindestens 80% der Rohstoffe aus der betreffenden Region stammen. Ausländische Rohstoffe sind nur dann zugelassen, wenn diese in der Schweiz nicht erhältlich sind und höchstens 20% des Gewichts des Endprodukts ausmachen. Eine Ausnahme gilt für Schokolade (Absatz 4 unten). Bei Absinthe und Gin muss mindestens eine wichtige aromatische Pflanze aus der Schweiz stammen (grosser Wermut, kleiner Wermut, grüner Anis oder Fenchelsamen, Wacholderbeere usw.).

³ Falls sich der spezifische Name des Produktes auf einen Bestandteil bezieht, muss dieser Bestandteil aus der Region stammen. Falls der Bestandteil in der Region nicht verfügbar ist, muss er aus der Schweiz stammen. Ausnahmen gelten für Joghurt, Käse, Wurst oder jedes andere Produkt, deren Zutat ein Neben-Aromastoff ist oder deren Anteil 5% oder weniger des gesamten Rohstoffs beträgt.

Beispiel: Morchel-Pastete – 10% Morcheln, diese müssen von schweizerischer Herkunft sein.

Aber: Trüffelwürste (5% Trüffelaroma aus Frankreich – zugelassen da gleich 5%) / Wurst mit schwarzem Pfeffer (2% schwarzer Pfeffer aus Indonesien – zugelassen da geringer als die maximal zugelassenen 5%).

⁴ Ausserdem:

- er Zucker muss von schweizerischer Herkunft sein. Bio-Zucker mit der Knospe ist zugelassen;
- das Fleisch muss von schweizerischer Herkunft sein;
- Zuchtfisch kann als regional gelten, wenn er aus einer als nachhaltig anerkannten und in der Schweiz einzigartigen Zucht stammt (Beispiel: Lachs aus Lostallo).
- der von Alcosuisse gelieferte Trinkalkohol (Ethylalkohol) wird nur für das Mazerationen-Verfahren bei der Herstellung von Likören und Brantweinen verwendet. Jeder andere Alkohol, wenn er nachweislich aus der Schweiz stammt, wird akzeptiert, da er als regional gilt.
- für die Produkte, die im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz beschrieben sind, und die einen Herstellungsort aufweisen, der auf eine besondere Region (einen oder mehrere Kantone) beschränkt ist, müssen Mehl und Fleisch nicht notwendigerweise aus dieser Region stammen. Sie müssen jedoch aus dem geographischen Gebiet einer der überregionalen Schweizer Marken stammen (wie unter Punkt 3.6 Abschnitt 1 festgelegt);
- Schokolade und ähnliche Produkte (Pralinen, Gianduja usw.) sind zugelassen, wenn sie eines oder mehrere aus der Region stammende Produkte hervorhebt (Kapitel 3.6). Dies umfasst auch Produkte, die im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgelistet sind und/oder AOP-IGP-Produkte. Auf jeden Fall muss die verwendete Schokolade von schweizerischer Herkunft sein, d.h. alle

Verarbeitungsschritte der Kakaobohnen oder Kakaomasse werden in der Schweiz durchgeführt (siehe Artikel 54, Absatz 2 in der Verordnung des Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH vom 16. Dezember 2016).

- In Joghurts müssen die in der Schweiz erhältlichen Früchte aus Schweizer Herkunft sein;
- wenn sie von Hochstamm Suisse zertifiziert sind, gelten die Früchte als regional, auch wenn sie nicht aus der entsprechenden Region stammen.

⁵Zudem:

- Basisgewürze wie Salz, Pfeffer und gängige Gewürzkräuter (ohne Bezug auf ein fremdes Land oder eine fremde Region) sind zulässig. Wenn ein Bezug zu einem fremden Land oder einer fremden Region besteht, wie z. B. bei Piment d'Espelette oder Cayenne-Pfeffer, muss unbedingt Artikel 3.7 Absatz 3 eingehalten werden.

3.8. Produktion/Herstellung/Verarbeitung

¹ Die Herstellung/Verarbeitung muss in der Region der Herkunft des Produktes oder ausnahmsweise in einer grenznahen Zone erfolgen (aber auf jeden Fall aus einer der vier Gebietszonen der überregionalen Schweizer Marken Organisation, siehe Punkt 3.6). Die Zulassungskommission kann in besonderen Fällen eine Ausnahme gewähren.

3.9. Benennungen

¹ Nicht enthalten darf die Benennung des Produkts:

- Namen von exotischen Produkten (d. h. in Bezug auf einen der Rohstoffe des Produkts), es sei denn, es handelt sich um Nebenaromen oder die Zutat macht 5% oder weniger des Rohstoffs aus.

Beispiel: Kirschenjoghurt mit Vanille: **zulässig**
Vanillejoghurt ($\leq 5\%$): **zulässig**
Ananasjoghurt (10%): **abgelehnt**
Morchel-Pastete (10% französische Morcheln): **abgelehnt**

- Namen von Orten ausserhalb der Schweiz;

Beispiel: Brie de Meaux, Calvados: **abgelehnt**

- Bezüge auf ein typisches Produkt einer Region ausserhalb der Schweiz, insbesondere falls ein internationaler Schutz für dieses Produkt besteht.

Beispiel: Feta, Reblochon, Parmaschinken, Cognac: **abgelehnt**

Ausnahme: Reblochon de Moudon zugelassen, da dafür eine besondere Genehmigung gilt

² Dem Wettbewerb ist es wichtig, die AOP und IGP vor möglichen Fälschungen und Kopien zu schützen. Daher darf der Name eines Produkts keinen Hinweis auf ein mit einer AOP oder IGP zertifiziertes Produkt enthalten, wenn es im geografischen Gebiet der AOP und IGP hergestellt wird. Das Produkt wird auch abgelehnt, wenn es offensichtlich mit einer AOP und IGP verwechselt werden könnte.

Zwei Fälle können auftreten:

- ein generischer Name, gefolgt von einer Lokalisierung (z. B. Walliser Raclette, Vacherin Fribourgeois, Walliser Rohschinken usw.)
- eine geschützte traditionelle Bezeichnung ohne Lokalisierung (z. B. Damassine, Abricotine, Boutefas, Jambon de la borne, Cuchaule usw.)

Im Falle eines Produkts mit einem Sammelbegriff kann dieser für den Wettbewerb zugelassen werden, wenn ihm eine Bezeichnung folgt, die das geografische Gebiet der AOP oder IGP ausschließt. Im Anhang 2 dieser Verordnung werden einige Fälle erläutert.

Art. 4. KATEGORIEN DER PRODUZENTEN / VERARBEITER

¹ Der Wettbewerb steht allen Produzenten von Regionalprodukten offen: Landwirte, Bäcker, Konditoren, Metzger, Käser, Brenner, Imkern usw.

² Es werden zwei Kategorien von Produzenten unterschieden:

1. **Verarbeiter:** Herstellung als Haupterwerb (Bäcker, Metzger, Käser usw.)
2. **Kleinproduzent oder kleiner Handwerker:** Tätigkeit und Umsatz als Nebenerwerb

³ Die Produkte werden nach gleichen Kriterien degustiert. Einzig die Anmeldegebühr unterscheidet die beiden Kategorien. Die niedrigere Anmeldegebühr für die Kleinproduzenten hat zum Zweck, diese in der Entwicklung ihrer Produktion zu unterstützen.

Art. 5. ANMELDEVERFAHREN

5.1. Anmeldung

¹ Die Produzenten melden ihre Produkte ausschließlich online an, indem sie das Formular „Produkte“ auf der Website des Schweizer Wettbewerbs, www.concours-terroir.ch, bis Montag, 30. Juni 2025 vollständig ausgefüllt registrieren.

² Die Zulassung oder Ablehnung der Produkte hängt von der Richtigkeit und Vollständigkeit der vom Produzenten gelieferten Informationen ab. Die gelieferten Angaben bilden die Grundlage für die Ausstellung der Diplome und weiteren Drucksachen. Der Produzent ist dafür verantwortlich, über sein Produkt so umfassend wie möglich zu informieren, einschliesslich einer eventuellen Zugehörigkeit zu einem oder mehreren Gütesiegel.

5.2. Ablehnung

¹ Sollte eines oder mehrere der angemeldeten Produkte abgelehnt werden, informiert der Organisator den Produzenten per E-Mail.

² Die Anmeldegebühren für abgelehnte Produkte werden zurückerstattet, mit einer kurzen Erklärung an die betroffenen Produzenten. Die Rückerstattung erfolgt ab Ende September.

5.3. Zulassungen und Bestätigungen

¹ Dem Produzenten wird eine Bestätigung für die zugelassenen Produkte per E-Mail zugesandt. Dieses E-Mail enthält alle erforderlichen Informationen für den Versand der zugelassenen Produkte.

Art. 6. ANMELDEGEBÜHR

¹ Die Produzenten bezahlen die Anmeldegebühren online, sobald die Registrierung der angemeldeten Produkte auf unserer Website www.concours-terroir.ch abgeschlossen ist. Eine Zahlungs- und Anmeldebestätigung werden dann per E-Mail an den Produzenten gesandt. Die Degustation der Produkte erfolgt nur, wenn die Anmeldegebühren rechtzeitig einbezahlt wurden.

Weiterverarbeiter:

Anmeldung + 1. Probe = CHF 120.-
2. und weitere Proben = CHF 90.-

Kleinproduzenten:

Anmeldung + 1. Probe = CHF 90.-
2. und weitere Proben = CHF 70.-

Hinweis:

Sollte ein Produzent angemeldete Produkte nicht präsentieren, wird keine Rückerstattung geleistet.

² Die Anmeldegebühr umfasst die folgenden Leistungen:

- Die Degustation durch die Jurys;
- Die Abgabe einer sensorischen Beurteilung für jedes Produkt;
- Ein Diplom für die medaillierten Produkte;
- Die Publikation der Ergebnisse im Internet (nur medaillierte Produkte);

- Präsentation der Resultate an die Presse (nur medaillierte Produkte);
- Die Möglichkeit die Marke "Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte" zu benutzen (nur medaillierte Produkte);
- Teilnahme an der offiziellen Zeremonie der Medaillenverleihung.

Art. 7. VERSAND DER ZUGELASSENEN PRODUKTE UND FRISTEN

7.1. Fristen für die Lieferungen

¹ Die zugelassenen Produkte sind, zusammen mit den Dokumenten, die im Bestätigungsschreiben verlangt wurden, an folgende Adresse zu senden:

**Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte
Courtemelon
2852 Courtételle**

² **Fristen für die Lieferungen:**

Produkte auf Basis von Früchten, Gemüse, Honig, Öl und Essig, sowie nicht alkoholische Getränke und Lebensmittel und Getränke auf pflanzlicher Basis
Lieferungen am Dienstag, 2. September 2025, bis spätestens um 12.00 Uhr.
Alkoholische Getränke
Lieferungen am Dienstag, 2. September 2025, bis spätestens um 12.00 Uhr.
Fleisch- und Fischprodukte
Lieferungen am Dienstag, 9. September 2025, bis spätestens um 12.00 Uhr.
Für Fleisch- oder Fischprodukten, die sehr frisch degustiert werden müssen (Tartar, Pastete usw.), kann der Produzent das Organisationskomitee kontaktieren, um eine Lieferzeit am Tag der Degustation zu vereinbaren.
Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Produkte
Lieferungen am Dienstag, 9. September 2025, bis spätestens um 12.00 Uhr.
Für frische Produkte mit kurzer Haltbarkeit (z.B. Brote, Kuchen, usw.) ist die Anlieferung bei der Fondation Rurale Interjurassienne, Standort Courtemelon, am <u>Freitag, 12. September 2025 bis spätestens um 8.30 Uhr</u> möglich.
Milchprodukte
Lieferungen am Dienstag, 16. September 2025, bis spätestens um 12.00 Uhr.

7.2. Qualität und Frische

¹ Der Produzent ist für die Gewährleistung der Qualität der gelieferten Produkte verantwortlich, insbesondere darf die Kühlkette nie unterbrochen werden. Der Versand von verderblichen Produkten vor einem Wochenende muss vermieden werden.

² Proben, die beim Erhalt Qualitätsmängel oder Beeinträchtigungen aufweisen, die sich auf das Ergebnis der Degustation beeinträchtigen könnten, werden als nicht konform erklärt und abgelehnt. Der Produzent wird benachrichtigt.

³ Die zur Verkostung eingereichten Produkte müssen die gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Die Proben müssen verzehrfertig und zum Verkauf zugelassen sein.

⁴ Abgelehnte oder nicht konforme Proben sowie nicht degustierte Proben, werden nicht an den Produzenten retourniert. Alle im Wettbewerb stehenden Proben verbleiben im Eigentum des Organisationskomitees.

7.3. Umfang der Proben

¹ Die Proben müssen in ihrer Originalflasche oder Originalverpackung, ungeschnitten, geliefert werden.

Das erforderliche Gewicht/Volumen muss eine zweite Degustation sowie eine eventuelle Entnahme für die Qualitätskontrolle ermöglichen. Die Mindestmenge sollte etwa **12 Portionen** entsprechen.

Wichtiger Hinweis: Die Versandmenge für Käse wurde optimiert. Es ist nicht mehr notwendig, von jedem Produkt zwei Exemplare zu senden. Bitte orientieren Sie sich anhand der untenstehenden Tabelle.

Als Beispiel einige Produktmengen:

Catégorie	Type	Quantité
Kategorie D Produkte auf der Basis von Früchten, Gemüse, Honig, Öl und Essig, sowie nicht alkoholische Getränke und Lebensmittel und Getränke auf pflanzlicher Basis	Essig-Gemüse	3 Gläser
	Tomatensauce	3 Gläser
	Öl / Essig	2 Flaschen à 250 ml
	Fruchtsaft	2 Flaschen à 1000 ml
	Honig / Konfitüre	2 Gläser
Kategorie E Alkoholische Getränke	Branntweine / Liköre	2 Flaschen à 250 ml
	Cidre / Bier	6 Flaschen à 330 ml
	Anderes	2 Flaschen à 250 ml
Catégorie C Fleischprodukte	Trockenwurst / Wurst	3 Stück
	Pastete	1 ganze Pastete
	Rillettes / Terrinen in Gläsern	2 Gläser
	Cervelat / Kalbswurst	6 Stück
	Dörrfleisch	1 ganzes Stück*
Catégorie B Bäckereiprodukte	Brot	2 Brote à 500 g
	Kuchen / Cake	2-3 Stück
	Karamellen / Kekse	3 Beutel
	Mini-Croissants	12-15 Stück
Catégorie A Milchprodukte	Käse	
	Mit einem Laibgewicht von mehr als 8 kg, z.B. grosser Laib	Ein ganzer Laib oder ein ganzes Stück von mind. 3 kg oder Käsestreifen (Breite mind. 8 cm) mit Rinde, ohne Löcher verursacht von Probenahmen)
	Laibgewicht zwischen 3 und 8 kg	Ein ganzes Stück von mind. 3 kg.
	Laibgewicht zwischen 500 g und 3 kg**	Ganzer Laib aber mind. 2 kg in Originalverpackung
	Laibgewicht unter 500 g	Ganzer Laib aber mind. 1 kg in Originalverpackung
	Frischkäse oder Tommes mit weniger als 200 g pro Stück	4 Stück
	Kleine Frischkäse (z.B. Crottin)	4 Stück
	Vacherin Mont d'Or AOP	3 Stück
	Andere Milchprodukte	
	Fondue	3 Packungen mit mind. 200 g
	Butter	mind. 500 g
	Milchgetränke	2 Flaschen à 250 ml
	Joghurt	mind. 4 Stück

* Die ganzen Stücke werden von den Mitarbeitern des Wettbewerbs aufgeschnitten, um die Frische der Produkte und die Vergleichbarkeit der Produkte untereinander zu gewährleisten.

** Für Käse unter 3 kg, wird ein ganzer Laib verlangt, um das Austrocknen des Käses zu verhindern.

Art. 8. QUALITÄTSKONTROLLEN

¹ Der Produzent bestätigt, dass sein Produkt den gesetzlichen Anforderungen entspricht und nach geltenden Hygienevorschriften hergestellt wurde. Er muss jederzeit die Rückverfolgbarkeit der Produktkomponenten gewährleisten.

² Der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte behält sich das Recht vor, Proben für eine Analyse in einem anerkannten Labor zu entnehmen. Der Produzent verpflichtet sich, alle erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen, um eine qualitative und quantitative Kontrolle durch eine Inspektionsstelle, beauftragt vom Schweizer Wettbewerb für Regionalprodukte, am Produktionsort durchführen zu können. Im Falle einer Nichtkonformität, kann dem Produzenten die Medaille des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte entzogen werden.

Art. 9. ZULASSUNGSKOMMISSION

¹ Die Zulassungskommission ist für die Annahme oder Ablehnung der Produkte am Wettbewerb verantwortlich, gestützt auf die Grundlagen dieses Reglements. Die Zulassungskommission trifft in der 3. Augustwoche des Wettbewerbsjahres zusammen. Für die angenommenen Produkte erhält der Produzent Ende August eine Bestätigung.

² Sollte die Zulassungskommission einen Verdacht haben, dass betreffend die Bezeichnung eine Täuschung vorliegen könnte oder, dass dieses in Konkurrenz mit einem AOP-IGP-Produkt steht, kann sie die Teilnahme dieses Produktes am Wettbewerb verweigern.

Art. 10. JURY UND DEGUSTATIONEN

¹ Es wird eine Jury für jede Produktkategorie gebildet. Die Juries werden von Branchenfachleuten präsiert, die im Bereich der sensorischen Bewertung tätig sind. Jede Jury besteht aus Verkostern, die entweder Degustationsspezialisten, Produzenten/Vertreter der Lebensmittelbranche oder Konsumenten sind. Der Organisator sorgt für eine gute Vertretung aller Regionen der Schweiz.

² Das Degustationsverfahren ist für jede Kategorie identisch und ist in den Degustationsrichtlinien beschrieben.

³ Für die Degustation werden die Produkte in ähnliche Produkte-Gruppen aufgeteilt.

⁴ Die Proben werden auf einer Skala von 20 Punkten nach Kriterien bewertet, die vom Jurypräsidenten festgelegt werden und für jede Produktkategorie spezifisch sind.

⁵ Gegen die Juryentscheidung und die erteilte Note kann kein Rekurs eingelegt werden.

Art. 11. ERGEBNISSE UND AUSZEICHNUNGEN

¹ Für jedes vorgelegte Produkt erhalten die Produzenten die Einzelheiten der Benotung und das erzielte Ergebnis sowie die Kommentare der Jury.

11.1. Benotungen und Medaillen

¹ Jeder Degustationstisch kann höchstens 33% der präsentierten Produkte mit einer Medaille auszeichnen. Je nach Punktezahl, werden Gold-, Silber- und Bronzemedailles verliehen.

17 Punkte	Bronzemedaille
18 Punkte	Silbermedaille
19-20 Punkte	Goldmedaille

11.2. „Prix d'excellence“

¹ Für jede Produktkategorie vergibt eine unabhängige Superjury, die mindestens aus drei und höchstens aus 7 Personen besteht, einen „Prix d'excellence“ an ein Produkt, welches eine Goldmedaille erhalten hat.

² Wenn 12 oder mehr Produkte mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurden, können nur Produkte, die mit 20 Punkten bewertet wurden, um den „Prix d'excellence“ konkurrieren. Der „Prix d'excellence“ kann nur an Produkte verliehen werden, bei denen eine ausreichende Vermarktungsmenge sichergestellt werden kann.

11.3. Auszeichnung des besten Schweizer Produzenten

¹ Der Preis des besten Produzenten wird in jeder Produktkategorie demjenigen Produzenten zugesprochen, der mindestens 4 Produkte innerhalb der betreffenden Kategorie eingereicht hat und dafür den besten Notendurchschnitt erzielt hat.

11.4 Innovationspreis

¹ Der Innovationspreis wurde zum ersten Mal anlässlich der 9. Ausgabe des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte verliehen. Der Innovationspreis wird an Produkte verliehen, deren Zutaten, Herstellungsprozess und Nutzen für die Gesellschaft (bezüglich Nachhaltigkeit, Ethik und Ernährungsphysiologie) eine Innovation für die regionalen Produkte darstellt.

² Eine Expertenjury bestimmt die Nominierten und vergibt einen einzigen Innovationspreis für alle Kategorien.

Art. 12. NUTZUNGSRECHT DER MEDAILLENKLEBER

12.1. Medaillenkleber (Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte 2023)

¹ Jeder Produzent hat die Möglichkeit für sein prämiertes Produkt Medaillen zum Aufkleben zu kaufen. Die Gold-, Silber- und Bronzemedaille des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte ist eine geschützte Marke. Sie darf nur auf ein Produkt aufgeklebt werden, welche demjenigen entspricht, das am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte teilgenommen hat

² Auf Wunsch, können die Medaillen in digitaler Form bezogen werden. Der Produzent muss einen gewissen Betrag einbezahlen und einen Nutzungsvertrag unterzeichnen.

³ Die Medaillen sind bis zum nächsten Wettbewerb erhältlich. Der Produzent hat jedoch das Recht alte Medaillen zu verwenden, bis sein Bestand aufgebraucht ist.

12.2. Medaillen-Entzug

¹ Die Gold-, Silber- und Bronzemedailles sind geschützte Marken. Der Produzent verpflichtet sich, diese nur auf seine, am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte, prämierten Produkte aufzukleben. Dem Organisationskomitee des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte steht das Recht zu, das Nutzungsrecht dieser Medaille zu widerrufen.

² Regelmässige und stichprobenartige Kontrollen werden von einer neutralen Zertifizierungsstelle durchgeführt. Im Problemfall kann die Sanktion bis zum sofortigen Entzug der Medaille, durch den Schweizer Wettbewerb, führen.

³ Die Medaillen haben einen Durchmesser von 3 cm und dürfen auf medaillierte Produkte aufgeklebt werden. Der ausgezeichnete Produzent kann sie in Form von Etiketten oder in digitaler Form erhalten.

⁴ Falls einem Produkt das Qualitätszeichen, „regio.garantie“ oder AOP-IGP entzogen würde, könnte diesem Produkt ebenfalls die Medaille des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte entzogen werden.

⁵ Sollte ein Produzent nicht mehr berechtigt sein eine Medaille auf sein Produkt anbringen zu dürfen, wird er schriftlich aufgefordert, alles Werbematerial des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte, bezüglich dieses Produktes, zurückzuerstatten. Dies betrifft die Medaillenkleber, das organoleptische Zertifikat und die Medaille für den „Prix d'excellence“ (falls das Produkt mit diesem Preis ausgezeichnet wurde).

12.3. Kontrolle der medaillierten Produkte

¹ Für Produkte, welche bereits mit dem Qualitätszeichen „regio.garantie“ oder AOP-IPG ausgezeichnet wurden, wird im Rahmen der üblichen Markenkontrolle die korrekte Verwendung der Medaille überprüft.

² Für medaillierte Produkte, die mit keiner Regionalmarke ausgezeichnet sind, werden unangekündigte Kontrollen durch den Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte durchgeführt.

Art. 13. ANNAHME DER BEDINGUNGEN

¹ Die Anmeldung ist rechtsgültig, nachdem die allgemeinen Geschäftsbedingen auf dem Online-Formular akzeptiert wurden. Die Organisatoren sind berechtigt, Produkte auszuschliessen, welche nicht dem Reglement entsprechen.

Courtételle, Organisationskomitee, Januar 2023 **SCHWEIZER WETTBEWERB DER REGIONALPRODUKTE**

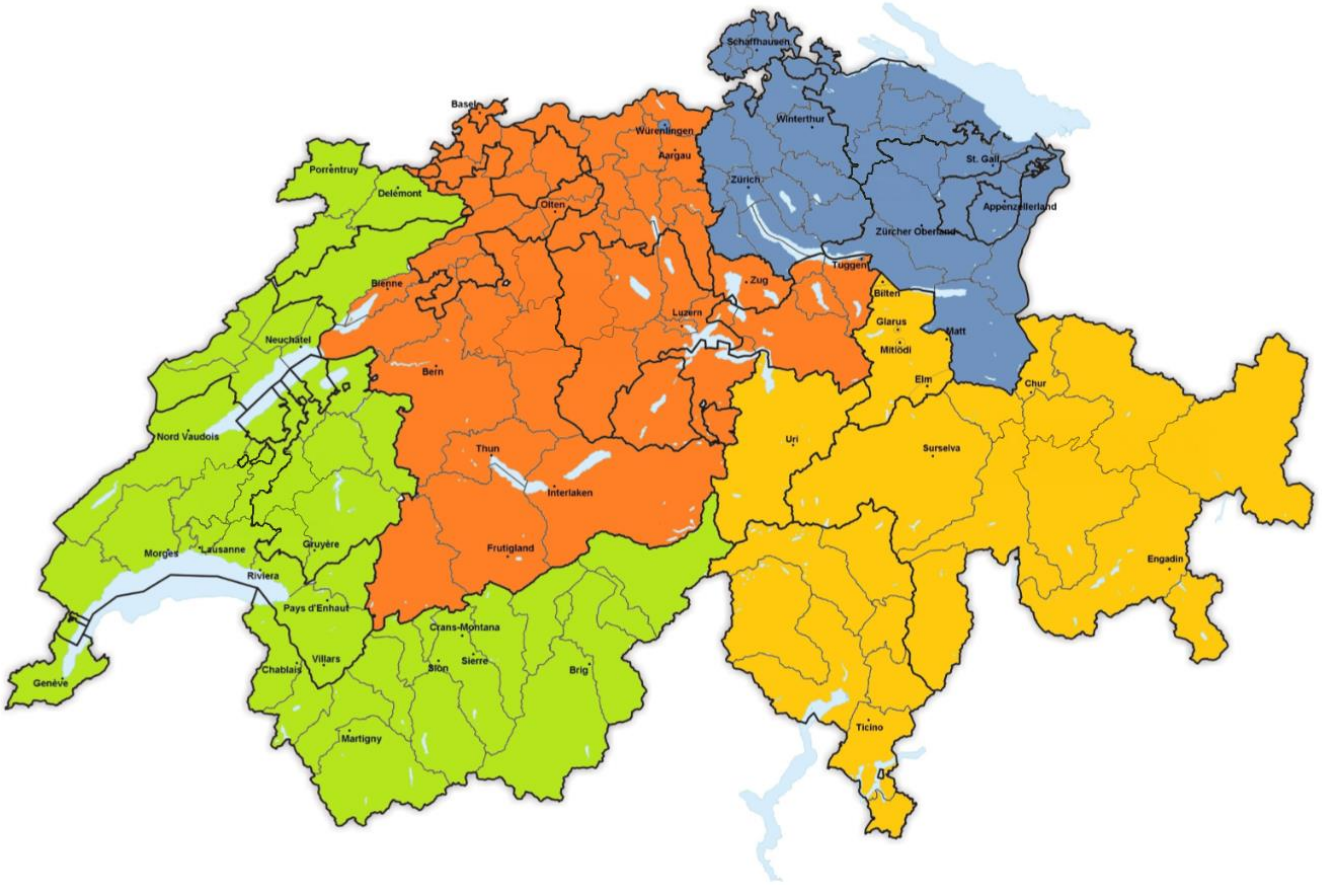
Courtemelon
2852 Courtételle

Tel. 032 545 56 05

Internet: www.concours-terroir.ch

E-Mail: info@concours-terroir.ch

Anhang 1: Region



Anhang 2: AOP und IGP

Hier einige Beispiele für Produkte, die von der Zulassungskommission abgelehnt werden könnten.

Kategorie A : Milchprodukte

Armailli de la Gruyère : **abgelehnt**
Armailli : **akzeptiert**
Vacherin (aus den Kantonen Waadt und Freiburg): **abgelehnt**

Kategorie C : Fleisch- und Fischprodukte

Trockenfleisch (aus dem Kanton Wallis): **abgelehnt**
Trockenfleisch (aus einem anderen Kanton): **akzeptiert**
Jeannes Trockenfleisch (aus einer Walliser Metzgerei): **akzeptiert**
Hausgemachter getrockneter Speck (ohne Angabe der geografischen Herkunft): **akzeptiert**
Saucisson (aus dem Kanton Waadt): **abgelehnt**
Freiburger Saucisson: **akzeptiert**
Boutefas nicht AOP zertifiziert: **abgelehnt**
Borne-Schinken nicht AOP zertifiziert: **abgelehnt**

Kategorie E : Alkoholische Getränke

Damassine (aus einem beliebigen Kanton): **abgelehnt**
Eau-de-vie de damassons rouges (aus einem anderen Kanton als Jura): **akzeptiert**
Abricotine (aus dem Kanton Fribourg): **abgelehnt**
Eau-de-vie d'abricots (aus einem anderen Kanton als Jura): **akzeptiert**

Die Angabe AOP oder IGP muss auf dem Produkt korrekt angegeben werden:

- Cuchaule AOP Bio Bourgeon (und nicht Cuchaule Bio Bourgeon AOP)
- Glace à la Damassine (und nicht à la Damassine AOP)
- Saucisse d'Ajoie IGP sèche

Bei der vorstehenden Liste handelt es sich um Beispiele, sie ist nicht vollständig. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an das Organisationskomitee des Wettbewerbs: info@concours-terroir.ch