



## REGLEMENT

### 10. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte

23. & 24. September 2023

Personenbezeichnungen gelten gleichermassen für  
Frauen und Männer

#### Art. 1. ZIELE

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

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

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

#### Art. 2. ORGANISATOREN

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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](http://www.concours-terroir.ch)). Es sind sowohl traditionelle als auch innovative Produkte zugelassen.

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

### 3.2. Zertifizierte und medaillierte Produkte

<sup>1</sup> 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.

### 3.3. AOP IGP- und Bio Suisse-Produkte

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

### 3.4. Stelbstkontrolle

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

### 3.5. Kategorien und Typen von zugelassenen Produkten

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Fertiggerichte müssen vorgegart angeliefert werden. Das Hinzufügen weiterer Zutaten (Zwiebeln, Butter usw.) durch die Zubereiter für die Degustation, ist unzulässig (mit Ausnahme von Salz bei Teigwaren).

<sup>3</sup> 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).

<sup>4</sup> 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

<sup>1</sup> Die Herkunft der Rohmaterialien und der Ort der Verarbeitung, stützen sich auf die Gebietsdefinition der entsprechenden überregionalen Organisationen (Pays Romand - Pays Gourmand, 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.

<sup>2</sup> 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 Lächerli" im Kanton BS und BL).

### 3.7. Herkunft der Rohstoffe

<sup>1</sup> Unter dem Begriff Rohstoffe“ verstehen wir alle Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs. Das bei der Herstellung von Bier verwendete Wasser wird zum Beispiel nicht als landwirtschaftlicher Rohstoff betrachtet und soll nicht in die Berechnung einbezogen werden.

<sup>2</sup> Die landwirtschaftlichen Rohstoffe, aus denen das Produkt besteht, müssen zu 100% aus der betreffenden Region stammen (siehe Punkt 3.6) (eine Ausnahme gilt für Fleisch, siehe untenstehenden Absatz 3). 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 dies höchstens zu einem Anteil von 20%. Eine Ausnahme gilt für Schokolade (siehe untenstehenden Absatz 4).

<sup>3</sup> 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%).

<sup>4</sup> Ausserdem:

- der Zucker muss von schweizerischer Herkunft sein. Bio-Zucker mit der Knospe ist zugelassen;
- das Fleisch muss von schweizerischer Herkunft sein;
- der von Alcosuisse gelieferte Trinkalkohol (Ethylalkohol) wird nur für das Mazerations-Verfahren bei der Herstellung von Likören und Branntweinen verwendet;
- 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 ist 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).

<sup>5</sup> Zudem:

- 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

<sup>1</sup> 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

<sup>1</sup> 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 (≤ 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

- Namen die sich auf die Imitation einer AOP-IPG-Bezeichnung beziehen.

Beispiel: „Damasson rouge“-Branntwein: **abgelehnt**

<sup>2</sup> Es ist jedoch zugelassen,

- falls das eingeschriebene Produkt einer regional anerkannten Marke angehört.

## Art. 4. KATEGORIEN DER PRODUZENTEN / VERARBEITER

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

<sup>2</sup> Es werden zwei Kategorien von Produzenten unterschieden:

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

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> Die Produzenten melden ihre Produkte ausschliesslich online an, indem sie das Formular „Produkte“ auf der Website des Schweizer Wettbewerbs, [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch), **bis zum 30. Juni 2023** vollständig ausgefüllt registrieren.

<sup>2</sup> 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

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

## 5.3. Zulassungen und Bestätigungen

<sup>1</sup> 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

<sup>1</sup> Der Produzent bezahlt die Anmeldegebühren online, sobald die Registrierung der angemeldeten Produkte auf unserer Website [www.concours-terroir.ch](http://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.

Produzenten:

**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 (ohne Benachrichtigung bis 15 Tage vor der Degustation), wird ein Pauschalbetrag von CHF 100.- für die angefallenen Verwaltungskosten in Rechnung gestellt.

<sup>2</sup> 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

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

**Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte**  
Postfach 65, Courtemelon  
2852 Courtételle

<sup>2</sup> **Fristen für die Lieferungen:**

<b>Produkte auf Basis von Früchten, Gemüse, Honig, Öl und Essig, sowie nicht alkoholische Getränke und Lebensmittel und Getränke auf pflanzlicher Basis</b>
Lieferungen am Dienstag, 29. August 2023, bis spätestens um 12.00 Uhr.
<b>Alkoholische Getränke</b>
Lieferungen am Dienstag, 29. August 2023, bis spätestens um 12.00 Uhr.
<b>Fleisch- und Fischprodukte</b>
Lieferungen am Dienstag, 5. September 2023, 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, 5. September 2023, 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 Freitag, 8. September 2023 bis spätestens um 8.30 Uhr möglich.

#### **Milchprodukte**

Lieferungen am Dienstag, 12. September 2023, bis spätestens um 12.00 Uhr.

## 7.2. Qualität und Frische

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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 <b>und Lebensmittel und Getränke auf pflanzlicher Basis</b>	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	<b>Käse</b>	
	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
	<b>Andere Milchprodukte</b>	
	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

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

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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. Die Anmeldegebühren der abgelehnten Produkte werden dem Produzenten zurückerstattet. Der betroffene Produzent erhält eine kurze Erklärung.

<sup>2</sup> 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**

<sup>1</sup> Es wird eine Jury für jede Produktkategorie gebildet. Die Jurys 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.

<sup>2</sup> Das Degustationsverfahren ist für jede Kategorie identisch und ist in den Degustationsrichtlinien beschrieben.

<sup>3</sup> Für die Degustation werden die Produkte in ähnliche Produkte-Gruppen aufgeteilt.

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

<sup>5</sup> Gegen die Juryentscheidung und die erteilte Note kann kein Rekurs eingelegt werden.

## **Art. 11. ERGEBNISSE UND AUSZEICHNUNGEN**

<sup>1</sup> 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**

<sup>1</sup> 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“**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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**

<sup>1</sup> 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**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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)**

<sup>1</sup> 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

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

<sup>3</sup> 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**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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**

<sup>1</sup> 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.

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

## **Art. 13. ANNAHME DER BEDINGUNGEN**

<sup>1</sup> Die Anmeldung ist rechtsgültig, nachdem die allgemeinen Geschäftsbedingungen 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](http://www.concours-terroir.ch)

E-Mail: [info@concours-terroir.ch](mailto:info@concours-terroir.ch)

## Anhang: Definition der Regionen

