

# **Richtlinien für Regionalmarken**

## **Teil B**

### **Branchenspezifische Vorgaben für Lebensmittel und Blumen und Pflanzen**

Eigentümer: IG Regionalprodukte

Letzte Aktualisierung: 20.11.2014

Gültig ab: 01.01.2015 (unter Vorbehalt die Ratifizierung erfolgt durch alle Regionalmarken, welche die Richtlinien anwenden)

Version: 5.00

## **INHALT**

<b>1</b>	<b>VORGABEN FÜR MILCHVERARBEITER .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>VORGABEN FÜR FLEISCHVERARBEITUNGSBETRIEBE .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>VORGABEN FÜR PRODUZENTEN, VERARBEITER UND HÄNDLER VON FISCHEN UND FISCHPRODUKTEN ...</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>VORGABEN FÜR PRODUZENTEN, VERARBEITER UND HÄNDLER VON FRÜCHTEN, GEMÜSE, KRÄUTER UND KARTOFFELN .....</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>VORGABEN FÜR PRODUZENTEN UND VERARBEITER VON SPEISEPILZEN UND SPEISEPILZPRODUKTEN .....</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>VORGABEN FÜR MÜLLEREIEN .....</b>	<b>5</b>
<b>7</b>	<b>VORGABEN FÜR GETRÄNKEPRODUZENTEN UND -HÄNDLER.....</b>	<b>5</b>
<b>8</b>	<b>VORGABEN FÜR PRODUZENTEN UND HÄNDLER VON BLUMEN UND STRÄUCHERN .....</b>	<b>6</b>
<b>9</b>	<b>VORGABEN FÜR PRODUZENTEN VON HONIG UND IMKEREIPRODUKTE.....</b>	<b>6</b>
<b>10</b>	<b>VORGABEN FÜR BETRIEBE MIT VERPFLEGUNGSANGEBOT.....</b>	<b>7</b>
<b>11</b>	<b>INKRAFTSETZUNG UND ÄNDERUNGEN DER RICHTLINIEN .....</b>	<b>8</b>

## 1 Vorgaben für Milchverarbeiter

### Beschaffung und Auszeichnung von Geschmackskomponenten bei Molkereiprodukten (z.B. Fruchtgrundstoffe)

- (1) Die landwirtschaftlichen Zutaten Apfel, Birne, Zwetschge, Rhabarber, Tafelkirsche, Erdbeeren und Aprikosen und Rübenzucker stammen mindestens aus der Schweiz.

Die Herkunft der landwirtschaftlichen Zutaten Apfel, Birne, Zwetschge, Rhabarber, Tafelkirsche, Erdbeeren und Aprikosen müssen nicht deklariert werden, da die landwirtschaftlichen Zutaten im Prinzip aus der Schweiz stammen. Sind aus qualitativen und quantitativen Gründen eine oder mehrere dieser Fruchtarten in der Schweiz nicht vorhanden, können importierte Früchte verwendet werden. Der Lizenznehmer muss dafür beim Regionalmarkeninhaber eine befristete Ausnahmegewilligung beantragen.

- (2) Die landwirtschaftlichen Zutaten wie Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren etc., die in Absatz 1 nicht aufgeführt sind, müssen nicht zwingend aus der Schweiz stammen. Stammen die landwirtschaftlichen Zutaten, die unter Absatz 2 aufgeführt sind, generell nicht aus der Schweiz, so muss die Herkunft zwingend deklariert werden.

Wenn die landwirtschaftlichen Zutaten, die unter Absatz 2 aufgeführt sind, im Prinzip aus der Schweiz stammen, muss die Herkunft nicht zwingend deklariert werden. Ist aus wetterbedingten Gründen in der Schweiz eine oder mehrere dieser Fruchtarten nicht mehr vorhanden und werden deshalb importierte Früchte verwendet, so muss der Lizenznehmer dem Regionalmarkeninhaber einen Antrag für eine befristete Ausnahmegewilligung stellen.

- (3) Die landwirtschaftlichen Zutaten wie exotische Früchte, Kaffee, Schokolade und Vanille in den geschmacksbildenden Komponenten sind zulässig. Die Herkunft dieser landwirtschaftlichen Zutaten muss nicht deklariert werden.

### Quantitative Rückverfolgbarkeit (Warenflusskontrolle)

- (4) Der Betrieb zeigt dem Auditor sämtliche TSM Treuhand GmbH – Rapporte vom vergangenen Milchjahr bis zum aktuellen, vollständig verfügbaren Monat.
- (5) Der Auditor erhebt aus den TSM Treuhand GmbH – Rapporten die verkaufte Menge von den unter dem Programm ausgezeichneten Produkten. Aus den verkauften Mengen und einen durchschnittlichen, am Markt erzielten Preis, wird der Umsatz auf den unter dem Programm ausgezeichneten Produkten berechnet.

## 2 Vorgaben für Fleischverarbeitungsbetriebe

### Beschaffung

- (1) Das geschlachtete Tier muss aus dem durch die Regionalmarke definierten Gebiet stammen.
- (2) Sind in der betreffenden Region keine valablen Aufbereitungs- respektive Verarbeitungsstrukturen vorhanden, so kann der Regionalmarkeninhaber eine Genehmigung erteilen respektive eine Ausnahme bewilligen. Ausnahmegewilligungen für den Transport von Lebewesen sind möglich, wenn die Transportwege zum Schlachthof kürzer sind als innerhalb der Region.
- (3) Der Betrieb hält eine Liste mit den Lieferanten bereit.
- (4) Die Tiere wurden gemäss folgenden Angaben auf dem Betrieb des Lieferanten gehalten:
  - Muni, Rinder und Ochsen mindestens die letzten 5 Lebensmonate
  - Kälber ab der 6. Lebenswoche
  - Kühe und Mutterschafe mindestens das letzte Lebensjahr
  - Mastschweine ab 30 kg
  - Zuchtschweine mindestens die letzten 6 Lebensmonate
  - Lämmer mindestens die letzten 3 Lebensmonate
  - Poulet ab der 1. Lebenswoche
  - Truten ab der 7. Lebenswoche
  - Pferde mindestens die letzten 5 Lebensmonate
  - Gitzi ab dem 10. Tag nach der Geburt
  - Damhirsch mindestens die letzten 4 Lebensmonate
  - übrige Tierarten mindestens die Hälfte der Lebenszeit

### **3 Vorgaben für Produzenten, Verarbeiter und Händler von Fischen und Fischprodukten**

#### **Beschaffung**

- (1) Fische aus Wildfang müssen zu 100 % aus dem durch die Regionalmarke definierten Gebiet stammen. Dies ist der Fall, wenn mindestens die Anlandestelle im Gebiet der Regionalmarke liegt.
- (2) Bei Zuchtfischen dürfen Jungfische (bis 100 g pro Jungfisch) von ausserhalb der Region zugekauft werden.
- (3) Handelsbetriebe zeigen dem Auditor eine Liste mit den Lieferanten. Die Lieferanten von Handelsbetrieben bestätigen mittels Herkunftsbescheinigung der Regionalmarkeninhaber die Herkunft der Fische.

#### **Verarbeitung**

- (4) Vom Futtermittellieferant der Fischzucht liegt eine Bestätigung vor, dass die Futtermittelzutaten nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen bestehen. Die Bestätigung muss vom Futtermittellieferanten jährlich erneuert werden.

#### **Qualitative Rückverfolgbarkeit**

- (5) Durch den Fischzuchtbetrieb zugekaufte Fische (> 100 g pro Jungfisch) von ausserhalb der Region werden in separat gekennzeichneten Becken gehalten.

#### **Quantitative Rückverfolgbarkeit (Warenflusskontrolle)**

- (6) Der Fischereibetrieb zeigt dem Auditor die Fangstatistik der kantonalen Fischereiverwaltung vom vergangenen und dem laufenden Jahr.
- (7) Der Fischzuchtbetrieb dokumentiert allfällige Fischzukäufe von ausserhalb der Region mit Lieferscheinen, bzw. Rechnungen. Die entsprechenden Abverkäufe von ausserhalb der Region zugekauften Fischen werden dokumentiert.
- (8) Der Fischhandelsbetrieb zeigt dem Auditor die Lieferscheine vom vergangenen und laufenden Jahr.

### **4 Vorgaben für Produzenten, Verarbeiter und Händler von Früchten, Gemüse, Kräuter und Kartoffeln**

#### **Beschaffung auf Stufe Anbau**

- (1) Saat- und Pflanzgut sowie Setzlinge dürfen von ausserhalb der Region bezogen werden. Treibchicorée – Wurzeln müssen aus der Region stammen.
- (2) Die pflanzlichen Produkte stammen aus dem Anbau von gentechnisch nicht veränderten Pflanzen (ohne GVO)
- (3) Der Betrieb zeigt dem Auditor eine Liste mit den Lieferanten / Produzenten

#### **Beschaffung auf Stufe Handel und Verarbeitung**

- (4) Der Betrieb zeigt dem Auditor eine Liste mit den Lieferanten / Produzenten
- (5) Der Betrieb zeigt dem Auditor sämtliche Lieferscheine von seinen Lieferanten vom vergangenen Jahr bis zum aktuellen, vollständig verfügbaren Monat.

#### **Auszeichnung**

- (6) Auf der Verpackung, respektive dem Gebinde muss ersichtlich sein:
  - Der Name des Urproduzenten respektive eine Produzentenummer.
  - Der Name des Lizenznehmers, wenn nicht identisch mit dem Namen des Produzenten.

## **5 Vorgaben für Produzenten und Verarbeiter von Speisepilzen und Speisepilzprodukten**

### **Beschaffung**

- (1) Die Brut (Sporen) kann aus dem Ausland bezogen werden, wenn in der Schweiz keine hergestellt wird. Das Substrat kommt aus dem Ausland, wenn in der Schweiz zu wenig qualitativ ebenbürtiges und zu Konkurrenzpreisen erhältliches Substrat vorhanden ist.
- (2) Nachweisdokumente gemäss Branchenreglement SUISSE GARANTIE:
  - Bestätigung des Substrat- und Brutlieferanten (ohne GVO)
  - Bestätigung des Speisepilzproduzenten zur Einhaltung der Anforderungen

### **Auszeichnung**

- (3) Auf der Verpackung, respektive dem Gebinde muss ersichtlich sein:
  - Der Name des Urproduzenten respektive eine Produzentenummer.
  - Der Name des Lizenznehmers, wenn nicht identisch mit dem Namen des Produzenten.

## **6 Vorgaben für Müllereien**

### **Beschaffung**

- (1) Die Mülerei hält für den Auditor sämtliche Lieferscheine oder Rechnungen der Sammelstellen der vergangenen drei Jahre und des laufenden Jahres bereit. Von den Sammelstellen ist eine Liste mit den Produzenten vorhanden.
- (2) Die Sammelstellen bestätigen mittels Herkunftsbescheinigung, dass die Rohstoffe ausschliesslich aus der entsprechenden Region bezogen wurden.

## **7 Vorgaben für Getränkeproduzenten und -händler**

- (1) Die Quelle und der Ort der Abfüllung müssen in der durch die Marke definierten Region liegen.

### **Beschaffung bei Trink-, Quell- und Mineralwasser (SR 817.022.102, Art. 11, V des EDI)**

- (2) Wasser wird in der Rezeptur- und Wertschöpfungsberechnung als regionale Zutat, nicht aber als landwirtschaftliche Zutat, anerkannt.
- (3) Für die Herstellung sind Trink-, Quell- und Mineralwasser gemäss SR 817.022.102 zulässig.

### **Beschaffung bei Sirup**

- (4) Die Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sowie Extrakte und Aromen müssen aus der Region stammen.

### **Beschaffung bei Bier**

- (5) Hopfen und andere Würzmittel müssen aus der Schweiz stammen.

### **Beschaffung bei Limonaden**

- (6) Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wie Rübenzucker, Fruchtzucker und andere Zuckerarten müssen nicht zwingend aus der Region stammen.
- (7) Limonaden mit Extrakten, Aromen oder Fruchtsäften bestehen aus Rohstoffen der entsprechenden Region. Rohstoffe können, falls diese mengenmässig nicht ausreichend in Regionalmarken-Qualität vorliegen, aus der Schweiz oder, falls nicht möglich, aus dem Ausland bezogen werden.

## **8 Vorgaben für Produzenten und Händler von Blumen und Sträuchern**

### **Beschaffung und Kulturzeit**

- (1) Die unter der Regionalmarke ausgezeichneten Produkte haben die gesamte Kulturzeit in der Region verbracht. Der Zukauf von „Stecklingen unbewurzelt“, von „bewurzelten Jungpflanzen“, von Blumenzwiebeln (z.B. für Tulpen, Lilien, Narzissen, Hyazinthen), von Knollen (z.B. Calla) und von Hortensien ausserhalb der Region ist zulässig.
- (2) Bei Baumschulartikeln in Containern haben Eintopfen und Durchwurzelung in der Region zu erfolgen.
- (3) Ausgeschlossen sind alle Pflanzen, welche ausserhalb der Region fertig kultiviert werden und in der Region nur angetrieben werden, wie zum Beispiel Azaleen.
- (4) Der Zukauf von Pflanzen während der Kulturzeit ist nur zulässig, wenn der zuliefernde Betrieb sich ebenfalls im Gebiet der entsprechenden Regionalmarke befindet und ebenfalls die Richtlinien für Regionalmarken einhalten kann. Mit dem zuliefernden Betrieb ist eine entsprechende Vereinbarung abzuschliessen.

### **Anforderungen an das Produktionssystem**

- (5) Produktionsbetriebe verfügen über ein gültiges SwissGAP Hortikultur – Zertifikat bzw. ein gültiges Bio-Zertifikat. Davon ausgenommen sind Betriebe mit einem Umsatz von weniger als CHF 10'000.-.
- (6) Handelsbetriebe beziehen Produkte von Produktionsbetrieben, welche die oben erwähnten Kriterien erfüllen.

### **Auszeichnung**

- (7) Auf der Verpackung, respektive dem Gebinde muss ersichtlich sein:
  - Der Name des Urproduzenten (die Produzentenummer alleine ist nicht zulässig).
  - Der Name des Lizenznehmers, wenn nicht identisch mit dem Namen des Urproduzenten.

## **9 Vorgaben für Produzenten von Honig und Imkereiprodukte**

### **Herkunft**

- (1) Die Standorte der Bienenstöcke liegen in der entsprechenden Region.

### **Produktionsbedingungen**

- (2) Die Produzenten müssen mindestens die Anforderungen eines der folgenden Qualitätslabel für Schweizer Bienenhonig erfüllen: Honig-Qualitätssiegel-Programm apisuisse (Goldsiegel), Suisse Garantie, BIOSUISSE oder Demeter.

## 10 Vorgaben für Betriebe mit Verpflegungsangebot

### 1 Geltungsbereich

Für alle in der Region liegenden Betriebe mit Verpflegungsangebot (ausser Gemeinschaftsgastronomie), die mit einer Regionalmarke auszeichnen. Dies umfasst auch zeitlich beschränkte Angebote (Messe-Restaurants, landwirtschaftliche Betriebe usw.).

Die Betriebe mit Verpflegungsangebot können sich selbst in Bezug auf ihre Unternehmensstruktur und ihres Engagements mit einem kleinen, mittleren oder grossen Angebot qualifizieren.

Die Verantwortung für die Umsetzung dieser Bestimmungen liegt beim Unternehmen.

### 2 Anforderungskriterien

#### 2.1 Getränkeangebot

Eine Mindestanzahl an Getränken muss über das ganze Jahr in Regionalmarken-Qualität vorliegen.

		Kleines Angebot	Mittleres Angebot	Grosses Angebot
1	Mineralwasser oder Hahnenwasser, wenn kein Angebot in der eigenen Region zumindest Schweizer Mineralwasser	1	1	1
2	Flaschenwein (rot, weiss, rosé), wenn keine Weinbauregion zumindest Schweizer Weine	2	4	6
3	Offener Wein in Flaschenqualität, wenn keine Weinbauregion zumindest Schweizer Weine	1	1	1
4	Regionaltypische Getränke (z.B. Most, Bier, Holunderwein, Sirup etc.)	1	1	1
5	Tee in Regionalmarken-Qualität, wenn kein Angebot in der Region zumindest mit Herkunft Schweiz.	1	1	1

#### 2.2 Speiseangebot

Die Auslobung des Speiseangebots kann auf zwei verschiedene Arten erfolgen. Das Unternehmen muss im Minimum einer der beiden Vorgaben während des ganzen Jahres erfüllen.

##### 2.2.1 Regionalprodukte-Gerichte (Regio-Gerichte)

Das ganze A la carte-Gericht wird mit Zutaten in Regionalmarkenqualität hergestellt. Z.B. **Rindsge-schnetzeltes an Rahmsauce mit Butterrösti und Saisongemüse**. Die Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen zu mindestens 2/3 aus der entsprechenden Region stammen. Der Massenanteil zum Zeitpunkt der Verarbeitung ist ausschlaggebend.

		Kleines Angebot	Mittleres Angebot	Grosses Angebot
1	Eine Mindestanzahl der A la carte Gerichte muss über das ganze Jahr in Regionalmarkenqualität angeboten werden.	2	3	5
2	Wovon Fleisch, Fisch, Geflügel oder Wild in Regionalmarkenqualität mindestens in folgender Anzahl verwendet werden muss.	1	2	3

## 2.2.2 Verwendung von Regionalprodukten in Gerichten (Regio-Produkte)

Es werden einzelne Produkte in Regionalmarkenqualität verwendet. Z.B Rindsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Butterrösti und Gemüse, **aus Regionalmarken-Rindfleisch zubereitet**. Das gekennzeichnete Produkt stammt zu 100 % aus der Region.

		Kleines Angebot	Mittleres Angebot	Grosses Angebot
1	Eine Mindestanzahl an Produkten in Regionalmarken-Qualität muss bei verschiedenen A la carte-Gerichten über das ganze Jahr angeboten werden.	4	8	12
2	Für Betriebe mit einem Frühstücksangebot (Büffet oder Tellerservice) muss eine Mindestanzahl an Produkten in Regionalmarken-Qualität über das ganze Jahr angeboten werden.	4	8	12

## 2.3 Identität mit der Regionalmarke

Das Mitarbeiter-Team kennt das Regionalmarken-Angebot des Unternehmens.

Das Mitarbeiter-Team kennt die Grundsätze der Philosophie der Regionalmarke.

Link von der eigenen Homepage auf jene der Regionalmarke.

## 2.4 Auszeichnungsregeln

Die zertifizierten Regio-Speisen und Regio-Produkte sind mit der Regionalmarke zu kennzeichnen (gemäss CD-Manual oder Speisekartenvorlage). Die Regionalmarken-Weine und -Getränke werden gemäss Vorgaben der Regionalmarke gekennzeichnet.

Die Grundsätze der Regionalmarken-Philosophie sind entweder in der Speisekarte aufgeführt oder für die Gäste ersichtlich angebracht.

Das Zertifikat und ein geeignetes Auslobungszeichen sind an gut sichtbarer Stelle angebracht.

Das Werbematerial der Regionalmarke liegt gut sichtbar auf.

## 3 Übergangsfrist

Den Lizenznehmern des Trägervereins Culinarium und von Pays romand - Pays gourmand wird eine Übergangsfrist bis Ende 2018 gewährt.

## 11 Inkraftsetzung und Änderungen der Richtlinien

Diese Richtlinien wurden durch die beratende Kommission am 06.06.2007 erstellt und letztmals am 20.11.2014 geändert. Die Änderungen wurden durch die Regionalmarkenanwender gemäss Richtlinien für Regionalmarken, Teil A, Anhang 12.2 ratifiziert. Die Inkraftsetzung dieser Richtlinien erfolgt rückwirkend auf 01.01.2015 unter Vorbehalt, dass die Ratifizierung durch alle Regionalmarken erfolgt, welche diese Richtlinien anwenden.