



Reglement Qualitätswettbewerb

Beschluss per 22.03.2023

1. Zweck

Ermittlung der besten in der Schweiz hergestellten Fleischprodukte und damit Aufzeigen eines hohen Qualitätsstandards. Verkaufsförderung für Betriebe.

2. Trägerschaft

Der Qualitätswettbewerb wird durch den Schweizer Fleisch-Fachverband SFF in Zusammenarbeit mit dem SFF-Bildungszentrum durchgeführt.

3. Durchführungsintervall

Der Qualitätswettbewerb wird alle drei Jahre durchgeführt.

4. Organisation

Der Qualitätswettbewerb wird ausschliesslich durch die Mitglieder des vom Hauptvorstand des SFF gewählten Ausschusses organisiert. Das Sekretariat wird durch den SFF-Vertreter geführt.

5. Wettbewerbskategorien

a. Produkteauszeichnungen

Mit Gold, Silber oder Bronze werden hervorragende Produkte ausgezeichnet, die allesamt deutlich über dem schweizerischen Qualitätsdurchschnitt liegen. Für jedes prämierte Produkt erhält der Teilnehmer geeignetes Werbematerial für den individuellen Einsatz im Geschäft und in der Werbung. Einzelne Werbemittel, z.B. Produktkleber, können auch nachträglich und langfristig bezogen werden.

b. Auszeichnung für hohes Qualitätsniveau

Der Wettbewerbsteilnehmer der Produkte in drei Kategorien prüfen lässt und dabei je zwei Goldmedaillen erreicht.

6. Teilnahmebestimmungen

Der Qualitätswettbewerb steht allen Fleischprodukten offen, die in Betrieben der Schweizer Fleischwirtschaft, **die Mitglied des SFF sind**, hergestellt werden und den Bestimmungen der schweizerischen Gesetzgebung entsprechen.

- Die Produkte müssen aus betriebseigener Produktion stammen. Es können nur Produkte angemeldet werden, die in den Kategorien in dieser Ausschreibung aufgeführt sind (nationale, regionale und Hausspezialitäten inbegriffen). Fleischersatzprodukte sowie Gemüsezubereitungen werden nicht zugelassen. Über fragwürdige Produkte wird nach Ablauf der Anmeldefrist allein im Ausschuss entschieden.
- Die angemeldeten Produkte müssen im teilnehmenden Betrieb regelmässig erhältlich sein. Spezialitäten, welche aus saisonalen Gründen nicht während des ganzen Jahres produziert werden, müssen für die Prüfung verfügbar sein.
- Der Produzent bestätigt, dass sein Produkt den gesetzlichen Anforderungen entspricht und gesetzeskonform deklariert ist. Bei Produkten mit Fantasienamen ist die Sachbezeichnung gemäss den Deklarationsvorgaben des Gesetzgebers anzugeben.
- Die Deklaration ist zusammen mit den Produkten einzureichen.
- Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP) oder geschützter geografischer Angabe (IGP) werden nur entgegengenommen, wenn sie den Richtlinien entsprechend hergestellt werden und der Betrieb für die Herstellung zugelassen ist. Der Nachweis erfolgt mittels Kopie des Zertifikats. AOP- bzw. IGP-Produkte müssen mit der entsprechenden Kennzeichnung eingereicht werden (z.B. Plombe). Andernfalls werden sie vom Wettbewerb ausgeschlossen.
- Produkte, welche beim eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum eingetragen sind, dürfen nur durch den Markeninhaber eingereicht werden.
- Labelprodukte wie Knospe, Regio-Marke-X, usw. sind zugelassen. Das entsprechende Zertifikat muss analog der AOP- bzw. IGP-Produkte zusammen mit der Anmeldung eingeschickt werden
- Die eingesandten Produkte müssen am Stück (**inkl. Endstück**) für die Degustation bereitgestellt werden. Geschnittene Produkte in Schalen werden nicht akzeptiert.
- Die in den SFF-Qualitätsleitsätzen umschriebenen Produkte haben die entsprechenden Vorgaben zu erfüllen.
- Die Besonderheiten des Produktes sind zwingend bei der Anmeldung anzugeben (z.B.: Label, lactosefrei, spezielle Räucherung, abgebrochene Reife, E-Nummer-frei, Empfehlung für Zubereitung, etc.).
- «Mischpakete» sind nicht zugelassen bzw. sind pro Produkttyp separat anzumelden.
- Der Prüfungsausschuss kann Produkte einer chemischen Analyse unterziehen. Falls verbotene, nicht deklarierte Beigaben festgestellt oder Grenzwerte überschritten werden, hat der Einsender die Untersuchungskosten zu tragen.
- Der Ausschuss behält sich vor, Produkte wegen Täuschung, Verstoss gegen die Teilnahmebestimmungen auszuschliessen.
- Bei Ausschluss eines Produktes nach erfolgter Anmeldung werden weder die Teilnahmegebühr noch das Produkt zurückerstattet.
- Produktauszeichnungen können nicht auf einen neuen oder fusionierten Betrieb übertragen werden, sofern der Name und die Rechtsform gemäss Anmeldung nicht identisch bleiben.

7. Produktkategorien

a. Brühwürste & rohe Würste

- Geräucherte Stückwürste
- Bratwürste, Siedwürste, Weisswürste, Schweinsbratwürste, Bauernbratwürste, Salsicce, usw.
- Engadiner und alle anderen grobkörnigen Brühwürste
- Aufschnitt und Rouladen
- Fleisch-, Leberkäse, o.ä.
- usw.

b. Rohwürste

- Luftgetrocknete und/oder geräucherte Rohwürste
- Rohwürste mit abgebrochener Reifung
- Streichfähige Rohwürste
- usw.

c. Kochwürste

- Fleischpasteten, Terrinen
- Blutwürste zum kalt Aufschneiden
- Blutwürste
- Leberwürste
- Streichleberwürste
- Schwartenmagen, o.ä.
- usw.

d. Rohpökelwaren

- Bindenfleisch, Rohschinken, Coppa, Mostbröckli, o.ä.
- Luftgetrockneter oder geräucherter Speck zum Rohessen
- Rohgepökelte Geflügel- und Fischprodukte
- Rohessspeck mit abgebrochener Reifung
- usw.

e. Kochpökelwaren

- Gekochte Bein-, Roll- und Modellschinken
- Im Rauch oder im Ofen gegarte Speckspezialitäten
- usw.

f. Genussfertige Produkte (Feinkostprodukte), sofern nicht in anderer Kategorie enthalten

- Mousse (Hauptanteil Fleisch)
- Take away-Produkte (Hauptanteil Fleisch)
- Sandwiches, Canapés, Brötchen (mit Fleisch/Fisch)
- Genussfertige Fisch- und Krustentiere
- Salate (nur Fleischsalate)
- usw.

g. Pfannenfertige / Ofenfertige Produkte, sofern nicht in anderer Kategorie enthalten

- Rohe Fleischprodukte wie Spiessli, Cordon bleu, Hamburger etc.
- Produkte zum Toasten oder Backen
- Schinkengipfeli, Filet im Teig, etc.
- Fisch- und Krustentiere (pfannen-, küchen- oder ofenfertig)
- usw.

8. Anmeldung Produkte

Jeder Teilnehmer kann mit dem offiziellen Anmeldeformular eine beliebige Anzahl Produkte zur Prüfung anmelden.

- Die Teilnahmegebühr beträgt Fr. 240.- pro Produkt inkl. MWSt.
- Jungunternehmer (Betrieb vor max. 3 Jahren übernommen) erhalten pro Produkt Fr. 50.- Rabatt.

Das Anmeldeformular ist zwingend vollständig auszufüllen. Die Angaben bilden die Grundlage für die Produktion der Diplome, des Medaillenspiegels und weiterem Werbe- und Druckmaterial.

Für die Produktprüfung werden die angemeldeten Produkte schriftlich durch das SFF-Bildungszentrum angefordert. Produkt-Etiketten, Wursthüllen oder Vakuumbbeutel, welche Hinweise auf Herstellerangaben oder Ortsbezeichnungen enthalten oder andere Merkmale enthalten, welche den Betrieb identifizieren, werden durch das SFF-Bildungszentrum neutralisiert. Jedes Wettbewerbsprodukt wird beim Eintreffen als Beweis für den Zustand des Produktes fotografiert.

Die Produkte müssen termingerecht mit Angabe des Herstellungsdatums bzw. der Haltbarkeitsfrist eingeschickt werden. Zu spät eingesandte Produkte werden nicht geprüft und die Teilnahmegebühr sowie die Ware werden nicht zurückerstattet. Es ist eine genügende Menge für zwei Degustationen einzureichen. Der Ausschuss ist berechtigt, einzelne Produkte für eine Nachprüfung anzufordern. Alle im Wettbewerb stehenden Produkte verbleiben beim Organisator.

An der öffentlichen Präsentation wird nur eine Auswahl an Siegerprodukte ausgestellt. Diese Teilnehmer erhalten wenige Tage vor der Ausstellung ein zusätzliches schriftliches Aufgebot mit den entsprechenden Lieferangaben.

9. Prüfung und Bewertung

Die Bewertungsbogen wurden für die Degustation denjenigen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) angepasst. Pro Produktgruppe wird es ein individuell angepasster Bewertungsbogen geben. Beurteilt werden Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Die Bewertungsbogen sind auf Anfrage beim SFF resp. SFF-Bildungszentrum Spiez erhältlich. Nach Abschluss des Wettbewerbs erhält der Teilnehmer ein schriftliches Feedback zu den einzelnen Produkten. Gegen die Juryentscheide und erteilte Noten sind keine Beschwerden möglich.

Experten

Anerkannte Experten der Schweizer Fleischbranche prüfen die Produkte. Sie haben eine Sensorikausbildung mit dem Schwerpunktthema Fleischerzeugnisse mit Erfolg bestanden. Die Bewertung erfolgt wie folgt:

- Mindestens drei Experten und ein bis zwei Gastprüfer pro Jurytisch.
- Oberexperten prüfen und verifizieren die qualifizierte Bewertung.

Gastprüfer

Die Gastprüfer ergänzen die Bewertung der Produkte. Sie verfügen über gute sensorische Fähigkeiten von Fleischerzeugnissen und Erfahrung in der Zubereitung.

10. Auszeichnungen

Die Rangverkündigung erfolgt jeweils im Rahmen einer Messe oder ähnlicher Veranstaltung, an welcher eine Auswahl der Siegerprodukte präsentiert wird.

Produkteauszeichnungen

Es werden Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze an jene Produkte vergeben, welche im Rahmen der Produkteprüfungen prämiert werden. Folgende Anzahl Punkte muss mindestens für einen Medaillengewinn erreicht werden:

	Gold	Silber	Bronze
Kategorie a) Brüh- & rohe Würste	48	45	42
Alle übrigen Kategorien	47	44	41

11. Kommunikation

a. Medaillenspiegel

Die Resultate werden in einem übersichtlichen Medaillenspiegel zusammengefasst. Der Medaillenspiegel dient als Leitfaden mit Bezugsquellenangabe und steht allen Teilnehmern als Werbemittel zur Verfügung.

b. Urkunde

Für jedes prämierte Produkt erhält der Teilnehmer eine separate Urkunde. Zusätzlich wird eine Urkunde mit einer Zusammenfassung allen ausgezeichneten Produkten abgegeben. Die Urkunden werden auch digital zur Verfügung gestellt.

c. Werbematerial, Foto

Als geeignetes Werbematerial für den individuellen Einsatz im Laden und in der Werbung wird eine begrenzte Anzahl Medaillenkleber für die Produkteauszeichnung zur Verfügung gestellt. Nachbestellungen sind direkt beim Lieferanten zu tätigen. Die Medaillen werden auch digital zur Verfügung gestellt.

Die Medaille darf nur für Produkte verwendet werden, welche tatsächlich denjenigen Produkten entsprechen, die am Wettbewerb teilgenommen haben. Der Produzent muss mit Namensangabe gut leserlich ersichtlich sein.

Das Logo des Qualitätswettbewerbes darf nicht abgeändert werden. Insbesondere ist es nicht gestattet, die Jahreszahl zu entfernen. Die Jahreszahl des Gewinns der Medaille (auch von früheren Wettbewerben) ist stets zu kommunizieren. Verstösse werden geahndet.

Die Bewertung, Werbematerial und Urkunden werden den Teilnehmern im Anschluss an die Preisverleihung zur Verfügung gestellt.

d. Pressearbeit

Nach der Medaillenvergabe wird ein vorbereiteter Presstext zur Verfügung gestellt.

12. Ausschlusskriterien und Schlussbestimmungen

- Die Teilnehmer erhalten nach der Anmeldung eine entsprechende Rechnung von der Geschäftsstelle des SFF. Die Anmeldung ist erst dann gültig, wenn die Teilnahmegebühr einbezahlt worden ist (keine Degustation ohne Zahlung). Der Teilnehmer anerkennt mit seiner Anmeldung dieses Reglement als verbindlich.
- Auch durch verspätete Einsendung oder ungenügende Deklaration können Produkte vom Wettbewerb ausgeschlossen werden.
- Streitfälle, welche den Qualitätswettbewerb betreffen, werden durch den Ausschuss behandelt und definitiv entschieden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
- Bei Nichteinhalten der Teilnahmebestimmungen (bewusste Verstösse) wird der Betrieb aus dem Wettbewerb ausgeschlossen und alle im aktuellen Wettbewerb erteilten Auszeichnungen aberkannt.
- Wenn ein Produkt von einem anderen Betrieb zugekauft wird, muss bei Erwähnung der Medaille zwingend der Betrieb des Medaillengewinns (Hersteller) ersichtlich sein.
- Werden die Medaillen falsch verwendet und der Fehler wird gemeldet werden die folgenden Schritte vom Rechtsdienst des SFF eingeleitet:
 - Mahnbrief mit Stellungnahme bis 10 Tage
 - Falls Frist ohne Begründung abläuft, rechtliche Schritte einleiten
 - Falls Begründung unzureichend, Brief mit Bitte zur Bereinigung innert max. 30 Tagen


Unterschriften



Ivo Bischofberger
Präsident SFF



Ruedi Hadorn
Direktor SFF



Remo Meier
Präsident Ausschuss Qualitätswettbewerb