

Nationale Richtlinien:

Um die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich der Regionalprodukte und Rückverfolgbarkeit zu erfüllen und um die lokale Land- und Lebensmittelwirtschaft nachhaltig zu unterstützen, vereinbaren die vier überregionalen Marken, die in der IG Regionalprodukte vereint sind (alpinavera, Culinarium, «Das Beste der Region» und „Pays romand – Pays gourmand“), und ihre Mitglieder gemeinsame Grundlagen, die in ihren jeweiligen Richtlinien abgebildet werden.

Allgemeine Bestimmungen für die Regionalmarkeneigentümer

Die Regionalmarken definieren ihre Produktionsregion.

Die Regionalmarken verabschieden spezifische Richtlinien sowie eine Sanktionspraxis und ein von der Marke unabhängiges Rekursverfahren. Sie wenden die „Richtlinien für Regionalmarken“ an, ausser die Marken „Genève région – Terre avenir“ und „Wallis“, die per 31. Dezember 2014 eigene Dokumente benutzt haben. Die Übereinstimmung mit den nationalen Richtlinien wird alle drei Jahre von der IG Regionalprodukte geprüft.

Die Regionalmarken lassen ihre Produkte von einer akkreditierten unabhängigen Stelle mit einer Höchstfrequenz von 5 Jahren zertifizieren.

Die Regionalmarken führen ein Beitrittsverfahren für die Produzenten ein.

Allgemeine Bestimmungen für die Produktion, die Verarbeitung und den Handel

Die landwirtschaftlichen Zutaten von nicht zusammengesetzten Produkten (z.B.: Milch, Fleisch, Früchte, Gemüse) müssen zu 100% aus der Region stammen.

Bei den zusammengesetzten Produkten müssen mindestens 80% der landwirtschaftlichen Zutaten und die Hauptzutat zu 100% aus der Region stammen.

Die Regionalmarkeneigentümer können Zutaten aus angrenzenden Gemeinden bis zu einem Anteil von 20% als regionale Zutaten betrachten.

Falls keine regionale Produktion existiert, können gewisse Zutaten aus der Schweiz als regionale Zutaten betrachtet werden. Dies muss von der nationalen Richtlinienkommission genehmigt und regelmässig überprüft werden.

Sind die landwirtschaftlichen Zutaten in der Schweiz nicht in ausreichender Menge und Qualität erhältlich, können importierte landwirtschaftliche Zutaten zugelassen werden. Dies muss von der nationalen Richtlinienkommission genehmigt und regelmässig überprüft werden.

Die Wertschöpfung muss mindestens zu 2/3 in der Region erwirtschaftet werden.

Die Regionalmarkeneigentümer können befristete Ausnahmen von diesen Regeln für regionale Produkte, die im Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz erfasst sind, beantragen. Alle Ausnahmen müssen von der nationalen Richtlinienkommission bewilligt werden.

Spezifische Bestimmungen

Bei Milchprodukten ist die Verwendung von importierten Früchten erlaubt, ausser von Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Rhabarber, Kirschen, Erdbeeren und Aprikosen, die ausschliesslich aus der Schweiz stammen müssen.

Die Regionalmarkeneigentümer können Schokoladeprodukte zulassen, wenn diese ein Regionalprodukt ausloben (z.B.: Trüffel mit Damassine).

Ort/Datum: Loupenne, 20.04.2015

„Pays romand – Pays gourmand“

G. Buhard

Loupenne, 20.04.2015

E. Domeni

Ort/Datum: Luzeau, 28.4.15

«Das Beste der Region»

[Signature]

Astermündigen, 27.4.15

[Signature]

Ort/Datum: Chus, 21.05.15

Trägerverein alpinavera

Said Bucher

Ort/Datum: Saloz, 21.5.15

Trägerverein Culinarium

[Signature]