

Richtlinien für Regionalmarken

Teil A Allgemeine Vorgaben

Eigentümer: IG Regionalprodukte

Letzte Aktualisierung: 27.11.2014

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

Version: 5.00

INHALT

1	BEGRIFFSDEFINITIONEN	3
2	GELTUNGSBEREICH	4
3	ZWECK	4
4	VERPFLICHTUNGEN UND RECHTE DER LIZENZNEHMER	4
5	ALLGEMEINE VORGABEN AN PRODUKTION, VERARBEITUNG UND HANDEL	4
5.1	GEOGRAPHISCHE HERKUNFT DER ZUTATEN	4
5.2	WERTSCHÖPFUNG.....	5
5.3	ZUTATEN NICHT LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS.....	5
5.4	NICHT ZUGELASSENE STOFFE	5
5.5	AUSNAHMEN.....	5
5.6	VISUELLE UND GESCHMACKLICHE QUALITÄT DER PRODUKTE	6
5.7	NAMEN DER PRODUKTE.....	6
6	KONTROLL- UND ZERTIFIZIERUNGSPFLICHT	6
7	KONTROLLE UND ZERTIFIZIERUNG	6
7.1	AUFZEICHNUNGEN, BUCHFÜHRUNG.....	6
7.2	KONTROLLE.....	7
7.3	KOMBINATION MIT ZUSATZPROGRAMMEN	7
7.4	ZERTIFIZIERUNG	7
8	VERGABE DER REGIONALMARKE.....	7
9	MELDEPFLICHT PRODUKT- UND SORTIMENTSÄNDERUNGEN	7
10	SANKTIONEN UND REKURS	7
11	INKRAFTSETZUNG UND ÄNDERUNGEN DER RICHTLINIEN	7
12	ANHÄNGE	8
12.1	EIGENTÜMER.....	8
12.2	REGIONALMARKEN, DIE DIE RICHTLINIEN FÜR REGIONALMARKEN VERBINDLICH ANWENDEN UND RATIFIZIEREN	8
12.3	SEKRETARIAT RICHTLINIEN FÜR REGIONALMARKEN	9
12.4	GEBIETSDEFINITIONEN DER REGIONALMARKEN.....	9
12.5	STANDARDISIERTE REZEPTUR- UND WERTSCHÖPFUNGSPRÜFUNG	9
12.6	HERKUNFTSBESCHEINIGUNG.....	10
12.7	VERTRAG FÜR DIE LOHNVERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN	12
12.8	BEWILLIGTE IMPORTIERTE ZUTATEN	14
12.9	BEWILLIGTE SPEZIALITÄTEN	17

1 Begriffsdefinitionen

Audit oder Kontrolle: Periodische Überprüfung des Betriebes, ob und in welchem Ausmass die in den Richtlinien definierten Vorgaben erfüllt werden.

Aufbereitung: Arbeitsgänge zur Haltbarmachung und/oder Verarbeitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse einschliesslich der Schlachtung und der Zerlegung tierischer Erzeugnisse sowie Verpackung, Waschen, Sortieren und/oder Veränderung der Form des Hinweises auf die Regionalmarke bei der Etikettierung frischer, haltbar gemachter und/oder verarbeiteter Erzeugnisse.

Bewilligung: Ausnahmen werden durch die nationale Richtlinienkommission bewilligt oder erteilt, Ausführungsbestimmungen werden erlassen.

Genehmigung: Der Regionalmarkeninhaber kann innerhalb der definierten Anforderungen der Richtlinien eine Genehmigung aussprechen. Richtlinien werden genehmigt.

Hauptzutat: Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs mit dem grössten Mengenanteil in der Rezeptur.

Nationale Richtlinienkommission setzt sich zusammen aus Vertretern der Regionalmarkenanwendern gemäss Anhang 12.2. Die nationale Richtlinienkommission nimmt über das Sekretariat (vgl. Anhang 12.3) Änderungsanträge bzw. Anträge für Ausnahmen entgegen. Sie erarbeitet auf Grund der Anträge einen Änderungs- oder Ergänzungsvorschlag zu Handen der Regionalmarkeninhaber. Vorschläge werden nur einstimmig gefasst.

Produkte, nicht zusammengesetzte: Produkte, die aus einer Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen (Früchte, Gemüse, Milch, Fleisch) und die auch/nur Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten können (reiner Ziegenkäse, Kuhmilchkäse).

Produkte, zusammengesetzte:

- Produkte die aus mehreren Zutaten landwirtschaftlichen und nicht landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen (Wurstwaren, Kräutersalz, Kräuterkäse, Früchtejoghurt)
- Produkte, die ausschliesslich aus mehreren Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen (Mehlmischung, Teemischung).

Produktezertifizierung: Verfahren, welches unter unparteiischen und unabhängigen Bedingungen erlaubt, die Übereinstimmung eines Produktes mit sämtlichen Charakteristiken, die zuvor in einem Pflichtenheft definiert wurden, zu beweisen.

Region bzw. Regionen: Die Regionen sind in den Gebietsdefinitionen Anhang 12.4 geographisch definiert.

Regionale Zutat: Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs in der Rezeptur, welche aus der entsprechenden Region stammt.

Regionalmarke: Konformitätszeichen für definierte Herkunft und Wertschöpfung, welche durch den Regionalmarkeninhaber bewirtschaftet wird.

Valable Strukturen: Valabel heisst, dass die Verarbeitungs- resp. Aufbereitungsstruktur nicht im Besitz eines direkten Mitbewerbers des Abnehmers ist, die gesetzlichen Vorgaben (z.B. Tierschutz, Hygiene u.a.) erfüllt werden und die Leistungsfähigkeit vorhanden ist. Für vor- und nachgelagerte Tier- oder Produkttransporte dürfen distanzmässig keine kürzeren Alternativen vorhanden sein.

Verarbeitung: Eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser Verfahren (SR 817.02, Art.2).

Vermarktung: Das Vorrätighalten zum Verkauf, der Verkauf oder ein anderes Inverkehrbringen und das Ausliefern eines Erzeugnisses (SR 910.18. Art. 4,d).

Vorlieferanten: Sind Betriebe, welche einzelne Zutaten bzw. Produkte an einen Lizenznehmer respektive einen anderen Vorlieferanten liefern.

Wertschöpfung: Innerbetriebliche Bruttowertschöpfung und die Wertschöpfung von den aus der Region zugekauften Zutaten (vgl. Anhang 12.5).

Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs: Pflanzen, Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse der Primärproduktion, die zur Verwendung als Lebensmittel oder Futtermittel bestimmt sind, fortan landwirtschaftliche Zutaten genannt. Im Speziellen sind damit gemeint:

- a. Einzelne landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie Erzeugnisse, die daraus unter Einsatz geeig-

- nerer Wasch-, Reinigungs-, thermischer und/oder mechanischer und/oder physikalischer Verfahren gewonnen werden, die zu einer Herabsetzung des Feuchtigkeitsgehaltes der Erzeugnisse führen;
- b. ferner Erzeugnisse, die aus den unter Buchstabe a genannten Erzeugnissen unter Einsatz anderer in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzter Verfahren gewonnen werden, sofern diese Erzeugnisse nicht Lebensmittelzusatzstoffe sind;
 - c. Pilze.

Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs: Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Wasser, Salz, Mikroorganismen, Kulturen, Mineralien, Vitamine, Aminosäuren und sonstige stickstoffhaltige Verbindungen. Die Definition entspricht Anhang 3 der Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181).

Zwischenprodukte und Halbfabrikate: Erzeugnisse, die nicht zum unmittelbaren Konsum bestimmt sind und zu Produkten verarbeitet werden sollen.

2 Geltungsbereich

Diese Richtlinien gelten für die Erzeugung und Vermarktung von pflanzlichen und tierischen Produkten sowie Trink-, Quell- und Mineralwasser der in Anhang 12.2 aufgeführten Regionalmarkenanwender.

3 Zweck

Mit diesen Richtlinien soll ein einheitlicher Standard für Inhaber sowie Lizenznehmer von Regionalmarken sowie spezifische Vorgaben für Produktion, Verarbeitung und Handel regionaler Produkte definiert werden. Regionalmarken garantieren einerseits eine definierte Herkunft und Wertschöpfung, andererseits sollen sie die Vermarktung regionaler Produkte fördern.

4 Verpflichtungen und Rechte der Lizenznehmer

Die Regionalmarkeninhaber definieren die gegenseitigen Rechte und Pflichten mit dem Abschluss eines Lizenzvertrags.

Die Lizenzgebühren sind im Tarifreglement des jeweiligen Regionalmarkeninhabers bestimmt.

5 Allgemeine Vorgaben an Produktion, Verarbeitung und Handel

5.1 Geographische Herkunft der Zutaten

Nicht zusammengesetzte Produkte

Die landwirtschaftlichen Zutaten nicht zusammengesetzter Produkte (z.B. Milch, Fleisch, Obst, Gemüse) sowie nicht veredeltes Fleisch müssen zu 100 % aus der entsprechenden Region stammen.

Für Betriebe, die ihren Sitz in einer Gemeinde haben, welche die Regionsgrenze tangiert, können Regionalmarkeninhaber Zutaten bis maximal 20 % aus angrenzenden Gemeinden bewilligen. Der Regionalmarkeninhaber ist zuständig, dies in der Gebietsdefinition festzulegen.

Zusammengesetzte Produkte

Bei zusammengesetzten Produkten (z. B. Früchtejogurt, Wurst) müssen alle landwirtschaftlichen Zutaten aus der entsprechenden Region stammen. Ist dies nicht möglich, muss mindestens die Hauptzutat zu 100 % und total ein Anteil von 80 % der landwirtschaftlichen Zutaten aus der entsprechenden Region stammen.

Den Lizenznehmern, die zusammengesetzte Produkte mit einem Rohstoffanteil von total 75 % aus der entsprechenden Region herstellen, wird eine Übergangsfrist bis Ende 2018 gewährt.

Für Betriebe, die ihren Sitz in einer Gemeinde haben, welche die Regionsgrenze tangiert, können Regionalmarkeninhaber Zutaten bis maximal 20 % aus angrenzenden Gemeinden bewilligen. Der Regionalmarkeninhaber ist zuständig, dies in der Gebietsdefinition festzulegen.

Wenn landwirtschaftliche Zutaten in der entsprechenden Region nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich sind, dürfen diese Zutaten, ausgenommen die Hauptzutat, aus der Schweiz stammen. Sind diese Zutaten, ausgenommen die Hauptzutat, in der Schweiz nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich, dürfen zugelassene importierte landwirt-

schaftliche Zutaten (gemäss Anhang 12.8 bewilligte importierte Zutaten) verwendet werden. Optimierungen, z.B. aus Preisgründen, sind nicht erlaubt.

Der Anhang mit bewilligten importierten Zutaten wird durch die nationale Richtlinienkommission erstellt und bewilligt.

Den Lizenznehmern, die zusammengesetzte Produkte mit nicht bewilligten importierten Zutaten herstellen, wird eine Übergangsfrist bis Ende 2018 gewährt.

Der Massenanteil zum Zeitpunkt der Verarbeitung ist ausschlaggebend.

Spezialitäten

Als Spezialitäten gelten die im Eidgenössischen Register der Ursprungsbezeichnungen eingetragenen Produkte (AOP / IGP) oder Produkte aus dem schweizerischen Inventar des kulinarischen Erbes aus dem entsprechenden Kanton bzw. Region. Alle Spezialitäten müssen durch die nationale Richtlinienkommission bewilligt werden.

Spezialitäten erfüllen grundsätzlich die Bedingungen von nicht zusammengesetzten und zusammengesetzten Produkten. Wenn landwirtschaftliche Zutaten in der entsprechenden Region nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich sind, müssen mindestens 80 % der Zutaten aus der Schweiz stammen und bis maximal 20 % zugelassene importierte landwirtschaftliche Zutaten (gemäss Anhang 12.8 bewilligte importierte Zutaten) verwendet werden. Wenn aufgezeigt werden kann, dass die Wertschöpfung nicht zu 2/3 in der Region generiert werden kann, kann die nationale Richtlinienkommission Ausnahmen bewilligen (vgl. Anhang 12.9 bewilligte Spezialitäten). Für nicht bewilligte Produkte gilt eine Übergangsfrist bis Ende 2022.

Behandlung von Schokoladenprodukten

Die Behandlung von Schokoladenprodukten muss definiert werden. Bewilligte Schokoladenprodukte gelten bis zu einer Neuregelung.

5.2 Wertschöpfung

Bei nicht zusammengesetzten Produkten, bei zusammengesetzten Produkten sowie bei Spezialitäten muss die Wertschöpfung (vgl. Anhang 12.5) zu mindestens 2/3 in der entsprechenden Region generiert werden. Erfolgt ein Verarbeitungs- oder Aufbereitungsschritt ausserhalb der Region (vgl. Anhang 12.5), muss dies durch den Regionalmarkeninhaber genehmigt werden.

5.3 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs

Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs werden in der Rezepturprüfung nicht berücksichtigt.

5.4 Nicht zugelassene Stoffe

Gentechnisch veränderte Organismen und deren Folgeprodukte im Sinne der Lebensmittelverordnung sind nicht zugelassen. Für risikobehaftete Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Mikroorganismen, Aromen, Enzyme und Vitamine muss das InfoXgen-Formular oder ein anderes gleichwertiges Formular zur Bestätigung des GVO-Ausschlusses vorgelegt werden.

5.5 Ausnahmen

Lizenznehmern, die bei Backwaren und Teigwaren bis zu einem Anteil von 50 % der landwirtschaftlichen Zutaten von ausserhalb der entsprechenden Region verwenden, wird eine Übergangsfrist bis Ende 2018 gewährt.

Für den Bereich Gastronomie können die Regionalmarkeninhaber Ausnahmen bis zu einem Anteil von 1/3 der landwirtschaftlichen Zutaten von ausserhalb der entsprechenden Region bewilligen. Dies mit einer Übergangsfrist bis 2018.

Wenn in der entsprechenden Region keine valablen Aufbereitungs- respektive Verarbeitungsstrukturen vorhanden sind, kann die nationale Richtlinienkommission Ausnahmen in der Wertschöpfungsprüfung bewilligen. Ausnahmegewilligungen für den Transport von Lebewesen sind möglich, wenn die Transportwege zum Schlachthof kürzer sind als innerhalb der Region.

Solange Rübenzucker nicht regional verfügbar ist, wird Schweizer Rübenzucker als regionale Zutat akzeptiert. Rübenzucker gilt nicht als Hauptzutat.

Die Lizenznehmer deklarieren die gewährten Ausnahmen auf der Produktauszeichnung.

5.6 Visuelle und geschmackliche Qualität der Produkte

Der Regionalmarkeninhaber entscheidet, ob die Produkte einer visuellen und geschmacklichen Prüfung unterzogen werden und ob diese Bestandteil des Zertifizierungsverfahren ist.

5.7 Namen der Produkte

Produktenamen müssen durch den Regionalmarkeninhaber bewilligt werden.

6 Kontroll- und Zertifizierungspflicht

Die Lizenznehmer unterstehen der Kontroll- und Zertifizierungspflicht.

Vorlieferanten, die Tätigkeiten wie Aufbereitung, Verarbeitung oder Handel vornehmen, müssen grundsätzlich einem Kontrollverfahren unterstellt sein.

Der Regionalmarkeninhaber bestimmt, nach welchem Verfahren die Zwischenprodukte und Halbfabrikate der Vorlieferanten kontrolliert werden. Die Zertifizierungsstelle kontrolliert entweder:

- a) bei Lizenznehmern die Produktspezifikationen von Zwischenprodukten und Halbfabrikaten, oder
- b) bei Vorlieferanten die Zwischenprodukte und Halbfabrikate und stellt eine Bestätigung aus.

Die Produktspezifikationen bzw. die Bestätigungen müssen den Anteil Zutaten aus der Region und den Anteil der Wertschöpfung in der Region ausweisen.

Erfüllen die Vorlieferanten die Kriterien der vorliegenden Richtlinien offensichtlich, können sie bei der Regionalmarkeninhaberin eine Herkunftsbescheinigung (vgl. Anhang 12.6) beantragen, um die Einhaltung der Richtlinien zu garantieren.

Lizenznehmer haben die Möglichkeit Verarbeitungsschritte im Rahmen einer Lohnverarbeitung ausführen zu lassen (vgl. Anhang 12.7).

Die Überprüfungen der Herkunftsbescheinigungen respektive der Lohnverarbeitungsverträge wird aufgrund von Stichproben durch die Regionalmarkeninhaberin koordiniert und erfolgt risikobasiert.

Folgende Vorlieferanten und Unternehmen unterstehen nicht der Kontroll- und Zertifizierungspflicht und müssen keine Herkunftsbescheinigung ausfüllen:

- a) Vorlieferanten im Sinne von Urproduzenten, die höchstens die Aufbereitungsschritte Abpacken und Etikettieren für einen Lizenznehmer vornehmen
- b) Jagdgesellschaften
- c) Unternehmen, die Schweizer AOP- oder AOC-Produkte oder Alpkäse herstellen. Die Kontrolle und die Zertifizierung dieser Produkte erfolgt separat nach rechtlichen Bundesbestimmungen, wenn das AOP- oder AOC-Gebiet vollständig im Gebiet der Regionalmarke liegt.
- d) Unternehmen, die IGP-Produkte herstellen, die gemäss Artikel 5.1 Absatz Spezialitäten zugelassen sind.
- e) Abfüller von Mineralwasser

7 Kontrolle und Zertifizierung

7.1 Aufzeichnungen, Buchführung

Der Lizenznehmer hat die Einhaltung dieser Richtlinien nachzuweisen. Aufzeichnungen und Warenflüsse müssen auf allen Stufen des Aufbereitungs- oder Verarbeitungsprozesses nachvollziehbar sein, von der landwirtschaftlichen Erzeugung über Transport, Lagerhaltung, eigentliche Verarbeitung und Verpackung beim Verarbeiter oder Grosshändler bis zum Einzelhandel.

Jede landwirtschaftliche Zutat und jedes Produkt muss bis zu seinem Herkunftsort identifizierbar sein.

Für die langfristige Planung und die Berichterstattung kann der Regionalmarkeninhaber von den Betrieben zur statistischen Erfassung Kennzahlen erheben. Diese werden nicht an Dritte weitergegeben und werden nur als Gesamtsumme aller Betriebe publiziert:

- Umsatzangaben auf den Produkten, welche bei der Regionalmarke angemeldet sind
- Angabe der Beschäftigten inkl. Betriebsleiter in Stellenprozent
- Anzahl zuliefernde Landwirtschaftsbetriebe

- Angabe der Distanz zum weitesten entfernt liegenden Lieferanten von landwirtschaftlichen Zutaten in Regionalmarkenqualität.

7.2 Kontrolle

Die Kontrolle erfolgt periodisch. Die Kontrollen müssen von mindestens einer von dem Regionalmarkeninhaber bezeichneten Kontrollorganisation durchgeführt werden. Bei der Kontrolle überprüft die Kontrollstelle die Vorgaben an Herkunft, Produktionsart und Wertschöpfung, die Vorgaben an Aufbereitungs- und Vermarktungsunternehmen sowie die Anforderungen an die Auszeichnung der Regionalmarkenprodukte. Zur Überprüfung der Einhaltung der vorliegenden Richtlinien muss den Auditorinnen und Auditoren der jeweiligen Kontrollstelle Zugang zu den Betriebsstätten sowie Einsicht in die Buchführung und in die einschlägigen Belege des Warenflusses gewährt werden.

7.3 Kombination mit Zusatzprogrammen

Die Kontrolle der Regionalmarken soll mit anderen Programmen kombiniert werden. Dafür werden individuelle Lösungen mit den Zertifizierungsstellen getroffen. Die Kosten werden von den Zertifizierungsstellen je Programm separat ausgewiesen.

7.4 Zertifizierung

Die Zertifizierung nach diesen Richtlinien wird für alle Lizenznehmer durch mindestens eine von den Regionalmarkeninhabern bezeichnete Zertifizierungsorganisation durchgeführt. Bezüglich der einzelnen einzuhaltenden Verfahren verfügt die Zertifizierungsstelle über spezifische Unterlagen, die integrierter Bestandteil dieser Richtlinien sind. Die Tätigkeit der Zertifizierungsstelle untersteht strengen Neutralitäts-, Unparteilichkeits-, Unabhängigkeits- und Vertraulichkeitsregeln gemäss DIN EN ISO/IEC 17065.

8 Vergabe der Regionalmarke

Der unterzeichnete Lizenzvertrag mit dem Regionalmarkeninhaber sowie ein gültiges Zertifikat berechtigt das Unternehmen, die zertifizierten Produkte mit der Regionalmarke zu kennzeichnen.

Für Vorlieferanten von Zwischenprodukten und Halbfabrikaten besteht keine Lizenzierungspflicht. Nicht lizenzierte Produkte dürfen nicht mit einer Regionalmarke ausgezeichnet werden.

Der Regionalmarkeninhaber definiert, wie die Kennzeichnung von Zwischenprodukten und Halbfabrikaten von Vorlieferanten zu erfolgen hat.

Wenn das AOP- oder AOC-Gebiet vollständig im Gebiet der Regionalmarke liegt, kann der Regionalmarkeninhaber bei vorliegender AOP- oder AOC-Zertifizierung und Einhaltung aller Vorgaben gemäss Richtlinien für Regionalmarken eine Nutzungsberechtigung für die Regionalmarke erteilen.

Die Kosten für die Markenbenutzung, Kontrolle, Zertifizierung und Marketingaktivitäten sind im Tarifreglement des jeweiligen Regionalmarkeninhabers geregelt.

Die Benützung der Marke wird schriftlich durch den Regionalmarkeninhaber definiert.

9 Meldepflicht Produkt- und Sortimentsänderungen

Produkt- und Sortimentsänderungen sind der Zertifizierungsstelle unverzüglich zu melden.

10 Sanktionen und Rekurs

Die Sanktionen bei Verstössen gegen diese Richtlinien sind im Sanktionsreglement festgelegt.

11 Inkraftsetzung und Änderungen der Richtlinien

Diese Richtlinien wurden durch die beratende Kommission am 19.06.2007 erstellt und letztmals am 27.11.2014 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.

12 Anhänge

12.1 Eigentümer

Eigentümer der Richtlinien für Regionalmarken sind die überregionalen Organisationen gemäss der landwirtschaftlichen Absatzförderungsverordnung:

- alpinavera
- «Das Beste der Region»
- Pays romand - Pays gourmand
- Trägerverein Culinarium

12.2 Regionalmarken, die die Richtlinien für Regionalmarken verbindlich anwenden und ratifizieren

Richtlinien für Regionalmarken	Teil A Allgemeine Vorgaben	Teil B branchenspez. Vorgaben	Teil C branchenspez. Vorgaben für Betriebe mit Non-Food- Produkten	Sanktions- reglement
Letzte Änderung	27.11.2014	20.11.2014	20.11.2014	26.09.2012
Inkraftsetzung (unter Vorbehalt Ratifizierung erfolgt durch alle Regionalmarken, welche die Richtlinien anwenden)	01.01.2015	01.01.2015	01.01.2015	01.01.2013
Regionalmarken	Datum der Ratifizierung			
Alpinavera mit den angeschlossenen Regionalmarken.	06.09.2013	06.09.2013		20.11.2012
«Das Beste der Region» mit den angeschlossenen Regionalmarken Ämmtaler Ruschtig, Berner Oberland, Naturpark Diemtigtal, Naturpark Gantrisch, Jura bernois Produits du terroir, Spécialité du Canton du Jura, RundumBern, Seeland, «Das Beste der Region Aargau», Beider Basel, Jurapark Aargau, «Das Beste der Region Zentralschweiz», Echt Entlebuch, Obwaldner Alpchäs, Hochstamm Seetal, Urschwyz, so natürlich, Naturpark Thal, natürli zürrioberland.ch, limmattal, Uster plus	11.12.2014	27.11.2014	11.12.2014	11.12.2014
Pays romand - Pays gourmand mit den angeschlossenen Regionalmarke			Richtlinie wird nicht angewendet	
Trägerverein Culinarium mit den angeschlossenen Regionen St.Gallen-Bodensee, Toggenburg, Sarganserland, Werdenberg, Rheintal, ZürichseeLinth, Liechtenstein, Region Zürich, Thurgau, Schaffhausen, Appenzellerland	27.11.2014 (inkl. Anhang 12.1 und 12.7)	27.11.2014	Richtlinie wird nicht angewendet	21.11.2012
Aus der Region. Für die Region Migros-Genossenschafts-Bund mit den Genossenschaften Ostschweiz, Zürich, Luzern, Aare, Basel, Neuenburg-Freiburg, Wallis, Waadt, Genf.	18.09.2013	18.09.2013		29.11.2012

Schweizer Pärke	Die Anforderungen an das Produktelabel der Schweizer Pärke basieren auf den Richtlinien für Regionalmarken (gemäss Pärke von nationaler Bedeutung: Richtlinie zur Verleihung und Verwendung des Produktelabels, BAFU).
-----------------	--

Die Sanktionspraxis wird laufend weiterentwickelt und angepasst.

12.3 Sekretariat Richtlinien für Regionalmarken

Sekretariat Richtlinien für Regionalmarken
c/o Alimentavera
Entfelderstrasse 2
5000 Aarau
Tel. 062 562 62 77
Mail info@ig-regionalprodukte.ch

12.4 Gebietsdefinitionen der Regionalmarken

Siehe www.ig-regionalprodukte.ch

12.5 Standardisierte Rezeptur- und Wertschöpfungsprüfung

Die Rezeptur- und Wertschöpfungsprüfung hat nach den standardisierten Vorlagen (Programm oder Excel-Tabelle) der Richtlinien für Regionalmarken zu erfolgen. Bei der Wertschöpfungsprüfung wird zwischen Vorlagen für Betriebe innerhalb und ausserhalb der Region unterschieden. Die Regionalmarkeninhaber stellen die Vorlagen den Zertifizierungsstellen und den Lizenznehmern zur Verfügung. Anpassungen an den Vorlagen müssen durch die nationale Richtlinienkommission genehmigt werden.

12.6 Herkunftsbescheinigung

Zweck der Herkunftsbescheinigung

Mit der Herkunftsbescheinigung garantieren Vorlieferanten, die dem Zertifizierungsverfahren nicht unterstellt sind, die Einhaltung der Richtlinien für Regionalmarken.

Voraussetzungen für die Erteilung einer Herkunftsbescheinigung

Erfüllt ein Vorlieferant die Kriterien der Richtlinien für Regionalmarken «offensichtlich», kann dieser bei der Regionalmarkeninhaberin eine Herkunftsbescheinigung beantragen. Die Kriterien «offensichtlich» erfüllen heisst, wenn der Vorlieferant

- a) ausschliesslich Produkte in Regionalmarkenqualität produziert
- b) keine Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs von ausserhalb der Region zukaufte
- c) die Rezepturen und, falls vorhanden, die entsprechenden Lieferanten offenlegt.

Keine Herkunftsbescheinigung erforderlich

Folgende Vorlieferanten müssen keine Herkunftsbescheinigung ausfüllen und unterstehen auch nicht der Kontroll- und Zertifizierungspflicht:

- a) Urproduzenten, die höchstens die Aufbereitungsschritte Abpacken und Etikettieren für einen Lizenznehmer vornehmen
- b) Jagdgesellschaften
- c) Unternehmen, die Schweizer AOP- oder AOC-Produkte oder Alpkäse herstellen. Die Kontrolle und die Zertifizierung dieser Produkte erfolgt separat nach rechtlichen Bundesbestimmungen, wenn das AOP- oder AOC-Gebiet vollständig im Gebiet der Regionalmarke liegt.
- d) Unternehmen, die IGP-Produkte herstellen, die gemäss Artikel 5.1 Absatz Spezialitäten zugelassen sind.
- e) Abfüller von Mineralwasser

Keine Herkunftsbescheinigung erlaubt

Alle Lizenznehmer und deren Vorlieferanten, die dem Zertifizierungsverfahren gemäss Richtlinien für Regionalmarken Teil A, Kapitel 6 unterstellt sind, weil sie die Einhaltung der Richtlinien für Regionalmarken nicht offensichtlich erfüllen.

Allgemeine Bestimmungen Herkunftsbescheinigung

1. Die Herkunftsbescheinigung ist erst nach erfolgter Bestätigung durch die Kontroll- und Zertifizierungsstelle gültig.
2. Das Unternehmen verpflichtet sich, die Richtlinien für Regionalmarken einzuhalten. Insbesondere bestätigt das Unternehmen folgendes:
 - Nicht zusammengesetzte Produkte müssen zu 100 % aus der Region stammen.
 - Bei zusammengesetzten Produkten (z. B. Fruchtejogurt, Wurst) müssen alle Zutaten aus der entsprechenden Region stammen. Ist dies nicht möglich, muss mindestens die Hauptzutat zu 100 % und total ein Anteil von 80 % der Zutaten aus der entsprechenden Region stammen.
 - mindestens 2/3 der Wertschöpfung müssen in der Region stattfinden.
3. Das Unternehmen bestätigt, dass sämtliche Produkte, die in der Produktliste (Formular Seite 3) aufgeführt sind, in seinem Betrieb hergestellt werden.
4. Das Unternehmen stellt seinen Abnehmern auf Anfrage eine Kopie der Herkunftsbescheinigung zu.
5. Das Unternehmen bestätigt, dass es seine Produkte auf keinen Fall nur aufgrund der Herkunftsbescheinigung mit einer Regionalmarke auszeichnet.
6. Das Unternehmen gewährt der von der Regionalmarkeninhaberin bestimmten Kontroll- und Zertifizierungsstelle bei Bedarf Zutritt zu seinem Unternehmen und Einsicht in die Unterlagen. Die Überprüfung der Herkunftsbescheinigungen erfolgt stichprobenweise und wird durch die Regionalmarkeninhaberin koordiniert.
7. Das Unternehmen bezahlt einen Unkostenbeitrag gemäss Tarifreglement der Regionalmarkeninhaberin.
8. Zuwiderhandlungen gegen diese Herkunftsbescheinigung können mit einer Konventionalstrafe gemäss Sanktionsreglement der Richtlinien für Regionalmarken belegt werden.
9. Die Herkunftsbescheinigung der Regionalmarkeninhaberin kann jederzeit unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 3 Monaten auf schriftlichem Wege für ungültig erklärt werden.
10. Bei schweren Verstössen gegen die Richtlinien für Regionalmarken und/oder Nicht-Umsetzen von Korrekturmassnahmen können die Kontroll- und Zertifizierungsstelle oder die Regionalmarkeninhaberin die Herkunftsbescheinigung jederzeit als ungültig erklären.

Vorlage Herkunftsbescheinigung für Vorlieferanten

Diese unterschriebene Bescheinigung bitte an die Regionalmarkeninhaberin schicken!

Unternehmen			
Verantwortliche Person		Telefon	
Adresse		Fax	
PLZ, Ort		E-mail	

Angaben / Selbstdeklaration des Vorlieferanten

Werden Ihre Produkte auch in nicht Regionalmarken-Qualität hergestellt? ja nein

Werden Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs für die Lieferung und/oder Herstellung der Regionalmarken-Produkte zugekauft? ja nein

Falls ja: Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs werden nur aus der Region zugekauft
(vollständige Lieferantenadresse mit Angabe der zugekauften Zutaten beilegen)

Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs werden auch ausserhalb der Region zugekauft
(Beschreibung der vollständigen internen Warenflusstrennung und ev. Arbeitsanweisungen beilegen)

Produkteliste

Produktbezeichnung	Verkaufs- bzw. Liefer-Einheiten, Details	Nur saisonale Verfügbarkeit	Rezept in der Beilage
		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Neue Produkte müssen der Regionalmarkeninhaberin schriftlich gemeldet werden.

Für zusammengesetzte Produkte ist die Rezeptur mit Angabe des Rohstofflieferanten beizulegen. Falls kein Zukauf von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stattfindet, sind diese als Eigenproduktion zu deklarieren.

Die Produkte werden an folgende Lizenznehmer der Regionalmarke geliefert:

Die Produkte auf dieser Liste erfüllen die Bedingungen der Richtlinien für Regionalmarken. Der Vorlieferant bestätigt dies mit seiner Unterschrift:

Ort, Datum

Unterschrift der verantwortlichen

Person im Unternehmen

<p>bitte leer lassen! Bestätigung durch Zertifizierungsstelle Datum: Stempel und Unterschrift:</p>	<p>bitte leer lassen! Bestätigung durch Regionalmarkeninhaberin Datum: Stempel und Unterschrift:</p>
---	---

12.7 Vertrag für die Lohnverarbeitung von Lebensmitteln

Zweck des Vertrags

Der Vertrag regelt die Zusammenarbeit zwischen dem Lizenznehmer und dem Lohnauftragnehmer.

Vertragsgegenstand

Der Vertrag regelt den Lohnauftrag von Regionalmarken-Produkten. Unter Lohnverarbeitung ist jede Aufbereitung und Verarbeitung zu verstehen, welche im Auftrag des Lizenznehmers durch nicht direkt im Betrieb des Lizenznehmers beschäftigte Drittpersonen und Drittfirmen (z.B. Metzgerei, Mosterei, Getreidemühle) erfolgt. Die Ware bleibt zu jedem Zeitpunkt im Besitz des Lizenznehmers.

Der Lohnauftragnehmer ist nicht berechtigt, Regionalmarken-Produkte unter eigenem Namen zu vermarkten.

Kontrolle des Lohnauftragnehmers

Der Lohnauftragnehmer wird von der Kontrollstelle des Lizenznehmers stichprobenmässig überprüft.

Pflichten des Lizenznehmers

Der Lizenznehmer informiert den Lohnauftragnehmer über die Vorgaben der Richtlinien für Regionalmarken. Die Kontrollgebühren für die Lohnauftragnehmer gehen zu Lasten des Lizenznehmers (Stichprobenkontrolle).

Pflichten des Lohnauftragnehmers

Der Lohnauftragnehmer darf für maximal 5 verschiedene Lizenznehmer von Regionalmarken im Lohn verarbeiten. Wird diese Limite überschritten, muss der Lohnauftragnehmer vom Folgejahr an Lizenznehmer der betreffenden Regionalmarke werden. Davon ausgenommen sind Schlachtbetriebe. Der Lohnauftragnehmer verpflichtet sich zur Einhaltung der Bestimmungen der Richtlinien für Regionalmarken. Er hält die im Anhang definierten Dokumente für eine allfällige Stichprobenkontrolle bereit.

Verletzung der Regionalmarken-Vorschriften

Bei Verletzungen der Vorschriften wird der Lizenznehmer von der Zertifizierungsstelle gemäss Richtlinien für Regionalmarken Teil C sanktioniert. Der Lizenznehmer ist berechtigt, bei Verschulden des Lohnauftragnehmers auf diesen Regress zu nehmen.

Dokumentation der Rezepturen und Verarbeitung durch den Lohnauftragnehmer

Rezepturen und Dokumentation der Verarbeitungsverfahren müssen vorhanden sein.

Bestätigungen der Gentechnikfreiheit bei Kulturen, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen

Mittels Formular auf www.infoXgen.com oder einer anderen gleichwertigen Bestätigung.

Sicherstellung der Separierung

Der Lohnauftragnehmer stellt die Separierung der verschiedenen Rohstoffqualitäten (nicht regional, regional) sowie der vom Lizenznehmer gelieferten Zutaten während der Lagerung und der Verarbeitung sicher. Die Ware ist klar zu bezeichnen. Die Lagerung in verschiedenen Räumen ist nicht notwendig.

Dokumentation der Warenflüsse

Der Lohnauftragnehmer führt für jede verarbeitete Charge ein Verarbeitungsjournal mit Produktionsdatum und Mengenangabe der hergestellten Endprodukte.

Vertragsvorlage für den Lohnauftrag von Lebensmitteln

Zwischen dem Lizenznehmer

Unternehmen			
Verantwortliche Person		Telefon	
Adresse		Fax	
PLZ, Ort		E-mail	

und dem Lohnauftragnehmer

Unternehmen			
Verantwortliche Person		Telefon	
Adresse		Fax	
PLZ, Ort		E-mail	

Liste Lohnverarbeitungsprodukte

Produktbezeichnung	Art der Lohnverarbeitung (Tätigkeit)	Zusatzinformationen (Einheiten, Saisonale Verfügbarkeit)	Rezeptur in der Beilage
			<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
			<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
			<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
			<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
			<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
			<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Neue Produkte müssen der Regionalmarkeninhaberin schriftlich gemeldet werden.

Lizenznehmer

Ort, Datum _____ Unterschrift der verantwortlichen Person im Unternehmen _____

Die Produkte auf dieser Liste erfüllen die Bedingungen der Richtlinien für Regionalmarken. Der Lohnauftragnehmer bestätigt dies mit seiner Unterschrift:

Lohnauftragnehmer

Ort, Datum _____ Unterschrift der verantwortlichen Person im Unternehmen _____

<p>Bitte leer lassen! Bestätigung durch Regionalmarkeninhaberin / Zertifizierungsstelle</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel und Unterschrift:</p>

12.8 Bewilligte importierte Zutaten

Gestützt auf Art. 5.1 Geographische Herkunft der Zutaten müssen bei zusammengesetzten Produkten (z. B. Fruchtejogurt, Wurst) alle landwirtschaftlichen Zutaten aus der entsprechenden Region stammen. Ist dies nicht möglich, muss mindestens die Hauptzutat zu 100 % und total ein Anteil von 80 % der landwirtschaftlichen Zutaten aus der entsprechenden Region stammen.

Wenn landwirtschaftliche Zutaten in der entsprechenden Region nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich sind, dürfen diese Zutaten, ausgenommen die Hauptzutat, aus der Schweiz stammen. Sind diese Zutaten, ausgenommen die Hauptzutat, in der Schweiz nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich, dürfen zugelassene importierte landwirtschaftliche Zutaten (gemäss Anhang 12.8 bewilligte importierte Zutaten) verwendet werden. Optimierungen, z.B. aus Preisgründen, sind nicht erlaubt.

Der Anhang mit bewilligten importierten Zutaten wird durch die nationale Richtlinienkommission erstellt und bewilligt.

Den Lizenznehmern, die zusammengesetzte Produkte mit nicht bewilligten importierten Zutaten herstellen, wird eine Übergangsfrist bis Ende 2018 gewährt.

Zutaten, welche von einer Bewilligung durch die nationale Richtlinienkommission ausgenommen werden:

- Landwirtschaftliche Zutaten, welche weniger als 1% in der Rezeptur ausmachen, müssen nicht bewilligt werden. (*Definitive Ausarbeitung in Anlehnung an die Bagatellklausel der Swissness-Vorlage*)
- gemäss der Verordnung des EDI über Suppen, Gewürze und Essig (SR 817.022.103) Fleischextrakte, Würze, Streuwürze, Würzmischungen, Bouillon, Fleischbouillon und -consommée, Fischbouillon, Sulze (gemäss Art. 2 - 7) sowie Gewürze (Art. 11).
- Aromen (mit Ausnahme von Aromen in Getränken gemäss RL Teil B, Art. 7)
- Backmittel (z.B. Quitt, Granopan, Piomaxim, Agromaltin, Kamix etc.)
- Nicht landwirtschaftliche Zutaten (gemäss Teil A, Art. 1 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs) sowie Geschmacksverstärker, Stabilisatoren, Säuerungs- und Verdickungsmittel müssen nicht bewilligt werden.

Bewilligte importierte landwirtschaftliche Zutaten:

Importierte landwirtschaftliche Zutat	Bewilligung bis	Bemerkungen
Nüsse & Ölsaaten		
Baumnüsse	31.12.2017	
Haselnüsse	31.12.2018	
Kürbiskerne	31.12.2018	ausschliesslich für Backwaren
Leinsamen	31.12.2018	
Mandeln	31.12.2018	
Marroni	31.12.2018	
Pinienkerne	31.12.2018	
Pistazien	31.12.2018	
Sesam	31.12.2018	
Sonnenblumenkernen	31.12.2018	

Hülsenfrüchte	Bewilligung bis	Bemerkungen
weisse Bohnen	31.12.2015	
Erdnüsse	31.12.2018	

Fette und Öle	Bewilligung bis	Bemerkungen
Backfett	31.12.2018	
Sonnenblumenöl High Oleic	31.12.2018	

Früchte inkl. Saft, Schale, Konzentrat etc.	Bewilligung bis	Bemerkungen
Ananas	31.12.2018	
Dörrpflaumen	31.12.2017	
Feigen	31.12.2018	
Zitrusfrüchte	31.12.2018	
Rosinen/ Sultaninen	31.12.2018	

FrISChe Kräuter	Bewilligung bis	Bemerkungen
Koriander	31.12.2018	
Chili	31.12.2018	

Getreide, Malz, Mehle	Bewilligung bis	Bemerkungen
Braugerste bzw. Braumalz	31.12.2018	
Buchweizenmehl	31.01.2017	
dunkles Malz	31.12.2015	
Gerstenmalzmehl	31.12.2018	
Hartweizen	31.12.2015	
Marronimehl	31.12.2018	
Weizengluten, -kleber, quellmehl	31.12.2018	ausschliesslich für bereits bewilligte Produkte. Wenn bis Ende 2018 nicht glaubhafte Alternativen geprüft wurden, so wird diese Zutat nicht erneut genehmigt.
Weizenmalz	31.12.2018	

Stimulantien	Bewilligung bis	Bemerkungen
Kaffee	31.12.2018	
Kakao	31.12.2018	

Stärken	Bewilligung bis	Bemerkungen
Kartoffelstärke	31.12.2018	
Maisstärke	31.12.2018	
Reisstärke	31.12.2018	
Weizenstärke	31.12.2018	

übrige	Bewilligung bis	Bemerkungen
Branntwein	31.12.2018	
Hühner-Eiweisspulver	31.12.2018	
Karkade (Hibiskusblüte)	31.12.2018	
Naturdärme	31.12.2018	
Orangeat	31.12.2018	
Reiner Alkohol	31.12.2018	
Rindergelatine	31.12.2018	
Rosenwasser	31.12.2018	
Vanillezucker	31.12.2018	
Schokolade	31.12.2018	
Zitronat	31.12.2018	

Zuckerarten und -austauschstoffe, Süsstoffe	Bewilligung bis	Bemerkungen
Caramelzuckersirup	31.12.2018	
Dextrose	31.12.2018	
Fructose	31.12.2018	
Glucose	31.12.2018	
Invertzucker	31.12.2018	
Maltodextrin	31.12.2018	
Rohrzucker	31.12.2018	
Rübenzucker Bio	31.12.2018	
Traubenzucker	31.12.2018	

Halbfabrikate	Bewilligung bis	Bemerkungen
Apricotur	31.12.2015	
Sommertrüffel in Würfeln, Mix für Käse	31.12.2015	
Cornflakes	31.12.2015	
Früchtebrotmischung (Birewegge)	31.12.2015	
Kakaobutter	31.12.2015	
Krokant	31.12.2015	

Halbfabrikate	Bewilligung bis	Bemerkungen
Nougat	31.12.2015	
Geschmackspasten für Milchprodukte	31.12.2015	
<ul style="list-style-type: none"> • Amarena Paste • Amaretto Paste • Bio Soia Paste • Cannella Paste • Caramel Paste • Casata Paste • Churer Röteli Paste • Cioccolato bianco Paste • Cioccolato Paste • Cocco Paste • Crema Ovo Paste • Fior di Latte Paste • Gianduia Paste • Kaffee Paste • Malaga Paste • Mandorla Paste • Marron Paste • Marroni Paste • Menta After Eight Paste • Menta Naturale Paste • Meringa Paste • Miele Paste • Nocciola Paste • Noce Paste • Panna Cotta Paste • Pinolata Paste • Popcorn Paste • Stracciatella Paste • Torrone Paste • Tiramisù Paste • Torroncino Paste • Uva Spina Paste • Vanille Paste • Zabaglione Paste • Zuppa Inglese Paste 		

Halbfabrikate werden bis 31.12.2015 bewilligt, wenn keine Lösung mit verbindlichen Kriterien für Halbfabrikaten vorliegt, wird jeweils um ein Jahr verlängert bis max. 2022.

Bewilligte importierte landwirtschaftliche Zutaten, die nur bei Geschmackskomponenten für Milchprodukte verwendet werden dürfen:

Import gemäss RL Teil B, Art. 1 zulässig.

Prozessbeschreibung für Aufnahme neuer importierter Zutaten:

- Zutaten, die nicht im Annex bewilligter Importzutaten aufgeführt sind, aber Import grundsätzlich vertretbar ist, kann der Regionalmarkeninhaber für maximal ein Jahr eine Genehmigung erteilen.
- Der Regionalmarkeninhaber untersteht der Meldepflicht. Der Regionalmarkeninhaber muss eine Kopie der Genehmigung an das Sekretariat der Richtlinien für Regionalmarken senden, welches die entsprechende Ausnahmegenehmigung formell bestätigt.
- Während der Zeit der Genehmigung hat der Regionalmarkeninhaber Zeit, die entsprechenden Zutaten der nationalen Richtlinienkommission zur Genehmigung vorzuschlagen.

12.9 Bewilligte Spezialitäten

Gemäss Art. 5.1 Geographische Herkunft der Zutaten gelten die im Eidgenössischen Register der Ursprungsbezeichnungen eingetragenen Produkte (AOP / IGP) oder Produkte aus dem schweizerischen Inventar des kulinarischen Erbes aus dem entsprechenden Kanton bzw. Region als Spezialitäten. Alle Spezialitäten müssen durch die nationale Richtlinienkommission bewilligt werden.

Spezialitäten erfüllen grundsätzlich die Bedingungen von nicht zusammengesetzten und zusammengesetzten Produkten. Wenn landwirtschaftliche Zutaten in der entsprechenden Region nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich sind, müssen mindestens 80 % der Zutaten aus der Schweiz stammen und bis maximal 20 % zugelassene importierte landwirtschaftliche Zutaten (gemäss Anhang bewilligte importierte Zutaten) verwendet werden. Wenn aufgezeigt werden kann, dass die Wertschöpfung nicht zu 2/3 in der Region generiert werden kann, kann die nationale Richtlinienkommission Ausnahmen bewilligen (vgl. Anhang 12.9 bewilligte Spezialitäten). Für nicht bewilligte Produkte gilt eine Übergangsfrist bis Ende 2022.

Bewilligte Produkte aus dem schweizerischen Inventar des kulinarischen Erbes	Kanton bzw. Region	Bewilligung bis
Agathenringli	UR, SZ	31.12.2022
Amaretti bianchi	TI	31.12.2015
Brascidèla	GR	31.12.2022
Bündner Beinwurst / Liongia cun ossa	GR	31.12.2022
Bündner Birnbrot / Paun cun paira	GR	31.12.2022
Bündner Rohschinken / Schambun criv dal Grischun	GR	31.12.2022
Bündner Röteli	GR	31.12.2022
Bündner Torte	GR	31.12.2022
Bündnerfleisch / Pulpa	GR	31.12.2022
Bütschella, Butschella	GR	31.12.2022
Churer Pfirsichsteine	GR	31.12.2022
Ciambelle	TI	31.12.2015
Cicitt	TI	31.12.2015
Colomba pasquale	TI	31.12.2015
Coppa	GR, TI	31.12.2022
Cotechino	TI	31.12.2015
Crèfli	TI	31.12.2015
Drusenzelte	GL	31.12.2022
Engadiner Hauswurst / Liongia engiadinaisa	GR	31.12.2022
Engadiner Torte	GR	31.12.2022
Fiascia	TI	31.12.2015
Fiderisertorte	GR	31.12.2022
Fitri	TI	31.12.2015
Fuatscha grassa	GR	31.12.2022
Gazzosa al limone, al mandarino	TI	31.12.2015
Glarner Birnbrot	GL	31.12.2022
Glarner Kalberwurst (Chalberwurscht)	GL	31.12.2022
Glarner Netzbraten	GL	31.12.2022
Glarner Pastete (Pastetâ & Beggeli)	GL	31.12.2022
Glarner Schübli	GL	31.12.2022
Iberlitzli	UR	31.12.2022
Iva-Schnaps / Iva	GR	31.12.2022
Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels	GR	31.12.2022
Lardo	TI	31.12.2015
Linthmais-Mehl	GL, SG, SZ	31.12.2022
Luganighe	TI	31.12.2015
Luganighetta	TI	31.12.2015
Magenträs	GL, SZ, UR	31.12.2022
Monta sù (Sciampa, dit di pè)	TI	31.12.2015
Mortadella di fegato	TI	31.12.2015
Nocino (Ratafià)	TI	31.12.2015
Nusstorte / Turta da nuschs	GR	31.12.2022
Oss in bogia	TI	31.12.2015
Ossi da mordere	TI	31.12.2015

Bewilligte Produkte aus dem schweizerischen Inventar des kulinarischen Erbes	Kanton bzw. Region	Bewilligung bis
Pan Tranvai, Pan ugheta, Cavigiun	TI	31.12.2015
Pancetta piana	TI	31.12.2015
Pane dei morti (Pan di mort)	TI	31.12.2015
Pane ticinese	TI	31.12.2015
Panettone	TI	31.12.2015
Prosciutto crudo della mesolcina	GR	31.12.2022
Raviö da carnevaa	TI	31.12.2015
Salame	TI	31.12.2015
Salsiz	GR	31.12.2022
Schwartenwurst	GR, BE	31.12.2022
Spampezie (Panspezie)	TI	31.12.2015
Strüzel	GR	31.12.2022
Thusner Hosenknöpfe	GR	31.12.2022
Torta di Pane	TI	31.12.2015
Uristier Anisgebäck	UR	31.12.2022
Urner Brot	UR	31.12.2022
Urner Hauswurst	UR	31.12.2022
Urner Pastete	UR	31.12.2022
Veneziane	TI	31.12.2015
Violini di capra e camoscio	TI	31.12.2015
Zigerkrapfen	UR, NW, OW, ZH	31.12.2022