

Richtlinien für Regionalmarken

Teil A Allgemeine Vorgaben

Eigentümer: Verein Schweizer Regionalprodukte
Letzte Aktualisierung: 24.09.2024
Gültig ab: 01.01.2025
Version: 15.00

Impressum

Eigentümer der Richtlinien für Regionalmarken ist der Verein Schweizer Regionalprodukte, deren Mitglieder die überregionalen Absatzförderungsorganisationen nach SR 916.010 alpinavera, «Das Beste der Region», regio.garantie Romandie und der Trägerverein Culinarium sind.

info@schweizerregionalprodukte.ch
www.schweizerregionalprodukte.ch

Zur sprachlichen Gleichbehandlung von Personen wird nach Möglichkeit die neutrale oder sonst aus Gründen der Lesbarkeit die männliche Form verwendet.

INHALT

1	BEGRIFFSDEFINITIONEN	4
2	GELTUNGSBEREICH	5
3	ZWECK	5
4	VERPFLICHTUNGEN UND RECHTE DER LIZENZNEHMER	5
5	ALLGEMEINE VORGABEN AN PRODUKTION, VERARBEITUNG UND HANDEL	5
5.1	ANFORDERUNGEN AN GEBIET, PRODUKTIONSSTANDORT UND DIE REGIONALEN ZUTATEN	5
5.2	GEOGRAPHISCHE HERKUNFT DER ZUTATEN	6
5.3	WERTSCHÖPFUNG.....	7
5.4	ZUTATEN NICHT LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS.....	7
5.5	NICHT ZUGELASSENE STOFFE	8
5.6	AUSNAHMEN.....	8
5.7	DEKLARATION.....	9
5.8	VERPACKUNG UND ANDERE UMHÜLLUNGEN ODER BEHÄLTNISSE	9
5.9	VISUELLE UND GESCHMACKLICHE QUALITÄT DER PRODUKTE	9
5.10	NAMEN DER PRODUKTE.....	9
6	KONTROLL- UND ZERTIFIZIERUNGSPFLICHT	9
7	KONTROLLE UND ZERTIFIZIERUNG	10
7.1	AUFZEICHNUNGEN, BUCHFÜHRUNG.....	10
7.2	KONTROLLE.....	10
7.3	KOMBINATION MIT ZUSATZPROGRAMMEN	10
7.4	ZERTIFIZIERUNG	10
8	VERGABE DER REGIONALMARKE	10
9	MELDEPFLICHT PRODUKT- UND SORTIMENTSÄNDERUNGEN	11
10	SANKTIONEN UND REKURS	11
11	INKRAFTSETZUNG UND ÄNDERUNGEN DER RICHTLINIEN	11
ANHANG 1 REGIONALMARKEN, DIE DIE RICHTLINIEN FÜR REGIONALMARKEN VERBINDLICH RATIFIZIEREN UND ANWENDEN		12
ANHANG 2 STANDARDISIERTE REZEPTUR- UND WERTSCHÖPFUNGSPRÜFUNG		15
ANHANG 3 HERKUNFTSBESCHEINIGUNG		16
ANHANG 4 VERTRAG FÜR DIE LOHNVERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN		18
ANHANG 5 BEWILLIGTE IMPORTIERTE ZUTATEN		20
ANHANG 6 BEWILLIGTE SPEZIALITÄTEN		25
ANHANG 7.1 ANTRAGSFORMULAR VERARBEITUNGSSCHRITTE AUSSERHALB DER REGION (GEMÄSS ARTIKEL 5.3 RICHTLINIEN FÜR REGIONALMARKEN TEIL A ALLGEMEINE VORGABEN)		28
ANHANG 7.2 ANTRAGSFORMULAR VERARBEITUNGSSCHRITTE AUSSERHALB DER REGION FÜR FLEISCH (GEMÄSS ARTIKEL 5.3 RICHTLINIEN FÜR REGIONALMARKEN TEIL B1 VORGABEN AN FLEISCHVERARBEITER) .		30
ANHANG 8 LEITFADEN FÜR DIE DEKLARATION VON REGIONALPRODUKTEN IM RAHMEN DER RICHTLINIEN FÜR REGIONALMARKEN		32

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.

Betriebszentrum: Ort, an dem sich das Hauptgebäude oder das Schwergewicht der Betriebstätigkeit eines landwirtschaftlichen Betriebs befindet; im Sinne der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung (SR 910.91, Art. 6, Abs. 3)

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.

Halbfabrikate: Erzeugnisse, die nicht zum unmittelbaren Konsum bestimmt sind und zu Produkten verarbeitet werden sollen. Gilt auch für Produkte, die in konsumfertiger Form zu zertifizierten Produkten weiterverarbeitet werden.

Hauptzutat: Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs mit dem grössten Mengenanteil in der Rezeptur. Rübenzucker ist von dieser Bestimmung ausgenommen.

Nationale Richtlinienkommission setzt sich zusammen aus Vertretern der Regionalmarkenanwendern Anhang 1 sowie einer Konsumentenvertretung. Die nationale Richtlinienkommission nimmt über das Sekretariat (vgl. Kontakt im Impressum) Änderungsanträge bzw. Anträge für Ausnahmen entgegen. Sie erarbeitet auf Grund der Anträge einen Änderungs- oder Ergänzungsvorschlag zu Händen des Inhabers der Richtlinien für Regionalmarken. 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 oder Kuhmilchkäse aus Milch, Kulturen, Salz).

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.

Produktionsstandort: Ort im Sinne einer Produktionsstätte, an dem die Aufbereitungs- und Verarbeitungsschritte zur Herstellung des Produktes stattfinden. Entspricht nicht zwingend dem juristischen Sitz des Lizenznehmers.

Region bzw. Regionen: Entspricht der durch den Regionalmarkeninhaber festgelegten Gebietsdefinition.

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.

Urproduktion: Produktion und/oder Gewinnung von pflanzlichen und tierischen Erzeugnissen in Landwirtschaftsbetrieben oder in der freien Natur (Holzgewinnung, Jagd, Fischerei, Wildsammlung, etc.)

Urproduzent: natürliche oder juristische Person, die Urproduktion betreibt.

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, regionale: Innerbetriebliche Bruttowertschöpfung und die Wertschöpfung von den aus der Region zugekauften Zutaten (vgl. Anhang 2).

Zutat: gemäss Art. 2, SR 817.02 gilt jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt als Zutat; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat sowie Zutaten die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden (Käseschmiere, Kräutermantel, etc.).

Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs: Pflanzen, Pilze, 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 geeigneter 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.

Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs: Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Wasser, Salz, Mikroorganismen, Kulturen, Mineralien, Vitamine, Aminosäuren und sonstige stickstoffhaltige Verbindungen, die gemäss LMG erlaubt sind, aber keine landwirtschaftlichen Erzeugnisse gemäss der Definition von „Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs“ sind.

2 Geltungsbereich

Diese Richtlinien gelten für die Erzeugung und Vermarktung von pflanzlichen und tierischen Produkten (inkl. Pilze) sowie Trink-, Quell- und Mineralwasser der in Anhang 1 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 Anforderungen an Gebiet, Produktionsstandort und die regionalen Zutaten

Verbindliche Voraussetzung zur Verwendung der regionalen Herkunftsangaben ist die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen im Rahmen des Markenschutzgesetzes und der mitgeltenden Verordnungen, zu deren Einhaltung sich der Lizenznehmer verpflichtet und deren Überprüfung der jeweiligen kantonalen Stelle unterliegt.

Gebietsdefinition

Der Regionalmarkeninhaber ist verpflichtet, das Gebiet der Regionalmarke zu definieren und transparent zu kommunizieren.

Produktionsstandort

Der Produktionsstandort von Lizenznehmern liegt innerhalb der Region. Unter der Bedingung, dass die Vorgaben an die Herkunft der Zutaten gemäss Artikel 5.2 und die Wertschöpfung gemäss Artikel 5.3 erfüllt werden, kann der Regionalmarkeninhaber Produkte von Lizenznehmern mit Produktionsstandort ausserhalb der Region genehmigen.

Regionale Zutaten

Als regionale Zutaten gelten landwirtschaftliche Zutaten von Urproduzenten mit Betriebszentrum innerhalb der Region. Stammen Zutaten nachweislich von Flächen ausserhalb des Gebiets, kann der Regionalmarkeninhaber die Anerkennung als regionale Zutat ablehnen. Der Regionalmarkeninhaber hält in diesen Fällen die gewählte Handhabung in der Gebietsdefinition schriftlich fest.

Bei Wildsammlung gilt das Sammelgebiet, bei Jagd das Jagdgebiet. Sammelgebiet resp. Jagdgebiet müssen im Gebiet der Regionalmarke liegen.

Für Lizenznehmer innerhalb einer Region, die ihren Produktionsstandort in einer Gemeinde innerhalb der Region haben und diese Gemeinde die Regionsgrenze tangiert, können Regionalmarkeninhaber bis maximal 20% Zutaten als regionale Zutaten bewilligen, die von ausserregionalen Vorlieferanten im Sinne von Urproduzenten stammen. Der Produktionsstandort der Vorlieferanten muss sich in einer direkt angrenzenden Gemeinde befinden. Der Regionalmarkeninhaber ist zuständig, dies in der Gebietsdefinition festzulegen.

Grundanforderungen an den Produktionsstandard von regionalen landwirtschaftlichen Zutaten und übrigen regionalen Urprodukten

Alle Zutaten aus regionaler landwirtschaftlicher Produktion stammen zumindest von Betrieben, die gemäss Direktzahlungsverordnung (DZV) nach dem ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) kontrolliert sind. Davon ausgenommen sind landwirtschaftliche Zutaten von Urproduzenten, die keine Betriebe im Sinne der landwirtschaftlichen Begriffsverordnung sind. Über eine Vorgabe an diese Betriebe wird im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie des Verein Schweizer Regionalprodukte VSR entschieden.

Anforderungen an den minimalen Produktionsstandard für Zutaten aus regionaler nicht landwirtschaftlicher Produktion sind in den jeweiligen branchenspezifischen Vorgaben definiert.

Der VSR führt eine Liste anerkannter Standards, welche den ÖLN voraussetzen. [Gemeinsame Richtlinien - regio.garantie - Verein Schweizer Regionalprodukte](#)

Für die Umsetzung gilt eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2026 / [Lieferantenvereinbarung Produktionsstandard 2023.pdf](#)

5.2 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.

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.

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 5 bewilligte importierte Zutaten [RL Teil A Antrag Import.pdf](#)) verwendet werden. Optimierungen, z.B. aus Preisgründen, sind nicht erlaubt. Nach Möglichkeit sind alternative Schweizer Zutaten einzusetzen.

Der Anhang mit bewilligten importierten Zutaten wird durch die nationale Richtlinienkommission erstellt und bewilligt. Bewilligungen werden nur befristet ausgestellt.

Zur Beurteilung über die Ausstellung einer Bewilligung müssen folgende Kriterien überprüft werden:

- Die qualitative und quantitative Verfügbarkeit der Herkunft Schweiz muss abgeklärt werden, wenn die Zutat aus klimatischen Gründen in der Schweiz anbaubar ist. Als Hilfsmittel kann der Verein Schweizer Regionalprodukte (VSR) Listen zur Verfügung stellen oder nationale Aufrufe zur Abklärung der Verfügbarkeit durchführen.
- Optimierungen, z.B. aus Preisgründen, sind nicht erlaubt.
- Die Möglichkeit zum Einsatz alternativer Zutaten Schweizer Herkunft muss abgeklärt werden.
- Bei Zutaten, deren Produktion aus ökologischen und/oder sozialen Gründen als heikel erachtet wird, kann die Einhaltung von Produktionsstandards gefordert werden.
- Bewilligungen können für einzelne Produktkategorien eingeschränkt werden.

Der Massenanteil zum Zeitpunkt der Verarbeitung ist ausschlaggebend ausser bei Produkten, die in einer Flüssigkeit konserviert werden, wo das Abtropfgewicht als Basis zur Berechnung des regionalen Anteils gilt. Importierte Zutaten in Aufguss- und Einlegeflüssigkeiten unterstehen der Bewilligungspflicht durch die nationale Richtlinienkommission gemäss Anhang 5.

Halbfabrikate

und deren Zutaten stammen grundsätzlich aus der Region.

Sind Halbfabrikate als Ganzes und deren Zutaten nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität in der Region erhältlich, dürfen Halbfabrikate als Ganzes aus der Schweiz eingesetzt werden. Optimierungen, z.B. aus Preisgründen sind nicht erlaubt.

Sind einzelne landwirtschaftliche Zutaten in diesen Halbfabrikaten nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität in der Schweiz erhältlich, dürfen zugelassene importierte Zutaten (gemäss Anhang 5 bewilligte importierte Zutaten) eingesetzt werden. Bewilligungspflichtig sind landwirtschaftliche Zutaten ab einem Massenanteil von mehr als 5% im Halbfabrikat, ausser es kann nachgewiesen werden, dass der Massenanteil der importierten Zutaten im Endprodukt 1% nicht übersteigt.

Sind Halbfabrikate als Ganzes nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität in der Schweiz erhältlich, kann der Regionalmarkeninhaber den Einsatz von importierten Halbfabrikaten als Ganzes genehmigen. Das Sekretariat der Richtlinien der Regionalmarken stellt den Regionalmarkeninhabern und Zertifizierungsstellen ein einheitliches Antragsformular zur Verfügung (siehe Anhang 5 [RL Teil A Antrag Import.pdf](#)). Der Regionalmarkeninhaber untersteht der Meldepflicht und muss eine Kopie der Genehmigung an das Sekretariat der Richtlinien für Regionalmarken senden, welches die entsprechende Ausnahmegenehmigung formell bestätigt.

5.3 Wertschöpfung

Bei nicht zusammengesetzten Produkten, bei zusammengesetzten Produkten sowie bei Spezialitäten muss die Wertschöpfung (vgl. Anhang 2) zu mindestens 2/3 in der entsprechenden Region generiert werden. Erfolgt ein Verarbeitungs- oder Aufbereitungsschritt oder Lagerung ausserhalb der Region muss dies durch den Regionalmarkeninhaber genehmigt werden. Genehmigungen werden für maximal drei Jahre erteilt und können nach wiederholter Prüfung verlängert werden (vgl. Anhang 7.1 [RL Teil A Anhang 7 1 Verarbeitung ausserhalb.pdf](#) bzw. 7.2 für Fleisch [RL Teil A Anhang 7 2 Verarbeitung ausserhalb Fleisch.pdf](#)).

Bei der Aufbereitung oder Lagerung von landwirtschaftlichen Zutaten, die zu 100 % aus der Region stammen, und in der Region zum Endprodukt verarbeitet werden, entfällt die Genehmigungspflicht.

5.4 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs

Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs werden mit Ausnahme von anderslautenden branchenspezifischen Vorgaben zur Berechnung des regionalen Anteils nicht berücksichtigt.

Ist eine nicht landwirtschaftliche Zutat die mengenmässig wichtigste Zutat in einem Produkt (z.B. Salz in Kräutersalz), so muss diese aus der entsprechenden Region stammen. Ist diese nicht landwirtschaftliche Zutat in der entsprechenden Region nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich, darf diese Zutat aus der Schweiz stammen. Import ist nicht erlaubt.

Es gilt eine Übergangszeit für bereits bewilligte Produkte bis Ende 2026.

5.5 Nicht zugelassene Stoffe

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und deren Folgeprodukte im Sinne der Lebensmittelverordnung sind nicht zugelassen. Für risikobehaftete Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Mikroorganismen, Aromen, Enzyme und Vitamine muss das die Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes oder ein anderer gleichwertiger Nachweis zur Bestätigung des GVO-Ausschlusses (wie unterzeichnete Produktespezifikation oder unterzeichnete Lieferantenvereinbarung etc.) vorgelegt werden.

5.6 Ausnahmen

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 5 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 6 bewilligte Spezialitäten [RL Teil A Antrag Spezialitäten Formular.pdf](#)).

Rübenzucker

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

Ausnahmen in der Wertschöpfungsprüfung

Wenn in der entsprechenden Region keine valablen Aufbereitungs-, Verarbeitungs- oder Lagerungsstrukturen vorhanden sind, kann die nationale Richtlinienkommission Ausnahmen in der Wertschöpfungsprüfung bewilligen (vgl. Anhang 7.1. bzw. 7.2 für Fleisch). Bewilligungen werden für maximal drei Jahre erteilt und können nach wiederholter Prüfung verlängert werden.

Der Regionalmarkeninhaber kann für aussergewöhnliche, kurzfristige und kurzzeitige Engpässe eine zeitlich befristete Ausnahme in der Wertschöpfungsprüfung bis max. 6 Monate erteilen, zum Beispiel für Wartungsarbeiten oder bei Ausfall einer regionalen Aufbereitungs- oder Verarbeitungsanlage. Der Regionalmarkeninhaber muss eine Kopie der Genehmigung an das Sekretariat der Richtlinien für Regionalmarken senden, welches die entsprechende Ausnahmegenehmigung formell bestätigt.

Ernteauffälle oder Lagerschäden aufgrund schlechter Witterungsbedingungen oder anderer Elementarereignisse

Der Regionalmarkeninhaber kann aufgrund witterungsbedingter Ernteauffälle oder Lagerschäden aufgrund schlechter Witterungsbedingungen oder anderer Elementarereignisse den Einsatz von Zutaten Herkunft Schweiz statt regionaler Zutaten genehmigen, auch wenn dadurch der Anteil regionaler Zutaten unter dem geforderten Anteil zu liegen kommt.

Es gelten folgende Bedingungen:

- Die Genehmigungen müssen durch die zuständige Stelle auf überregionaler Ebene erteilt werden.
- Die Genehmigung gilt für maximal eine Ernteperiode.
- Die Genehmigung muss mengenmässig auf die geplante, respektive die in einem normalen Jahr auf der angesäten Fläche realisierbare Erntemenge limitiert sein.
- Die tatsächliche Herkunft der Zutaten muss auf dem Produkt transparent deklariert und begründet werden, zum Beispiel durch einen Aufkleber: «Wegen witterungsbedingter Ernteauffälle wird zusätzlich Hartweizen aus der Region xy eingesetzt»). Die Deklaration muss mit dem Antrag eingereicht werden.

Eine Kopie der Genehmigung inklusive Angabe der bewilligten Menge und Qualität und eine Kopie der Etikette muss an das Sekretariat der Richtlinien für Regionalmarken adressiert werden.

Das Sekretariat der Richtlinien für Regionalmarken führt eine Übersicht über die gewährten Ausnahmen.

5.7 Deklaration

Herkunft der Zutaten

Der Regionalmarkeninhaber sorgt im Sinne des Täuschungsschutzes (LGV, Art. 12) dafür, dass der Konsument durch die Aufmachung (Verpackung, Kennzeichnung) und Deklaration der Zutaten nicht über die tatsächliche Herkunft des Lebensmittels und der darin enthaltenen Zutaten getäuscht wird. Der Regionalmarkeninhaber legt die Vorgaben zur Deklaration schriftlich fest.

Aufbereitungs- und Verarbeitungsstandorte

Mindestens wenn eine Ausnahme in der Wertschöpfungsprüfung gemäss Art. 5.6 besteht, werden Aufbereitungs- und Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region unter Angabe von PLZ und Ort deklariert. Die Lizenznehmer deklarieren mindestens die gewährten Ausnahmen. Der Regionalmarkeninhaber legt die Ausführungsbestimmungen schriftlich fest.

Empfehlungen und Beispiele zur Umsetzung stehen den Regionalmarkeninhabern und Lizenznehmern im Anhang 8 zur Verfügung.

5.8 Verpackung und andere Umhüllungen oder Behältnisse

Wenn Verpackungen, andere Umhüllungen oder Behältnisse, die zertifizierte Regionalprodukte bei der Abgabe an die nächste Stufe umgeben aus objektiver Sicht nicht zum Wert des Verkaufsproduktes beitragen und keine Täuschung über deren Herkunft entsteht, muss der Wert dieser innerhalb der Wertschöpfungsprüfung nicht berücksichtigt werden.

Wenn diese aus objektiver Sicht zum Wert des Verkaufsproduktes und damit zum Kaufentscheid beitragen, wie Körbe, Platten oder Schalen, muss der Wert dieser in der Wertschöpfungsberechnung miteinbezogen werden. Der Regionalmarkeninhaber legt im Rahmen seiner Deklarationsvorschriften fest, falls eine zusätzliche Herkunftsprüfung und -deklaration notwendig ist. Der Verein Schweizer Regionalprodukte hat einen Leitfaden erstellt, der den Mitgliederorganisationen als Grundlage für die Umsetzung dienen kann.

5.9 Visuelle und geschmackliche Qualität der Produkte

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

5.10 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.

Lizenznehmer haben die Möglichkeit, Verarbeitungsschritte im Rahmen einer Lohnverarbeitung ausführen zu lassen (vgl. Anhang 4 [RL Teil A Anhang 4 LV.pdf](#)).

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

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

- a) Urproduzenten als Vorlieferanten für Erzeugnisse aus eigener Produktion oder Gewinnung, die höchstens die Aufbereitungsschritte Abpacken und Etikettieren vornehmen;
- b) 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;
- c) Abfüller von Mineral-, Quell- oder Trinkwasser, für natürliches Mineral-, Quell- oder Trinkwasser ohne weitere Zutaten oder Verarbeitungsschritte, wenn der Ort der Fassung und der Abfüllort im Gebiet der Regionalmarke liegt.

Der Regionalmarkeninhaber bestimmt, nach welchem Verfahren Halbfabrikate von Vorlieferanten kontrolliert werden.

Die Zertifizierungsstelle kontrolliert entweder:

- a) bei Lizenznehmern die Produktspezifikationen von Halbfabrikaten (vgl. Vorlage „Bestätigung für Halbfabrikate von Vorlieferanten bezüglich Herkunft und Wertschöpfung« unter [RL Teil A Bestätigung Vertrag Vorlieferanten DE.pdf](#) oder erhältlich auf dem Sekretariat des Vereins Schweizer Regionalprodukte) oder
- b) bei Vorlieferanten die Halbfabrikate und stellt zwingend 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 beim Regionalmarkeninhaber eine Herkunftsbescheinigung (vgl. Anhang 3 [RL Teil A Anhang 3 HB.pdf](#)) beantragen, um die Einhaltung der Richtlinien zu garantieren.

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.

Zusätzlich kann der Regionalmarkeninhaber Lizenznehmern eine Nutzungsberechtigung ausstellen für:

- Schweizer AOP- oder AOC-Produkte, wenn das AOP- oder AOC-Gebiet vollständig im Gebiet der Regionalmarke liegt
- natürliches Mineral-, Quell- oder Trinkwasser ohne weitere Zutaten oder Verarbeitungsschritte, wenn der Ort der Fassung und der Abfüllort im Gebiet der Regionalmarke liegt

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

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

Die Benützung der Regionalmarke 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 am 19.06.2007 erstellt und letztmals am 24.09.2024 durch die nationale Richtlinienkommission geändert. Die Änderungen wurden durch die Regionalmarkenanwender gemäss Richtlinien für Regionalmarken, Teil A, Anhang 1 ratifiziert. Die Inkraftsetzung dieser Richtlinien erfolgt auf 01.01.2025 unter Vorbehalt, dass die Ratifizierung durch alle Regionalmarken erfolgt, welche diese Richtlinien anwenden.

Die Richtlinien und mitgeltenden Dokumente stehen in deutscher, französischer und italienischer Sprache zur Verfügung. In Zweifelsfällen gilt der Wortlaut der deutschen Fassung.

Anhang 1 Regionalmarken, die die Richtlinien für Regionalmarken verbindlich ratifizieren und anwenden

Richtlinien für Regionalmarken	Teil A Allgemeine Vorgaben	Teil B1 Vorgaben für Lebensmittel	Teil B2 Vorgaben für Getränke	Teil B3 Vorgaben für Verpflegung	Teil B4 Vorgaben für Gemein- schaftsver- pflegung	Teil C1 Vorgaben für Non-Food-Pro- dukte	Teil C2 Vorgaben für Kosmetikpro- dukte	Teil C3 Vorgaben für Hortikultur- Produkte	Teil D Vorgaben für Schokolade- und Kosmetik- produkte mit reg. Zutaten	Sanktions- reglement
Letzte Änderung	24.09.2024	24.09.2024	24.09.2024	26.09.2017	02.10.2018	24.09.2019	24.09.2024	24.09.2024	24.10.2024	21.09.2023
Inkraftsetzung	01.01.2025	01.01.2025	01.01.2025	01.01.2018	01.01.2019	01.01.2020	01.01.2025	01.01.2025	01.01.2025	01.01.2024
Regionalmarken	Datum der Ratifizierung (Datum in Klammer = Richtlinie wird ratifiziert, aber nicht angewendet.)									
alpinavera Region mit den ange- schlossenen Regionalmarken Glarnerland, Graubünden, Ticino, Uri, Parc Ela, Parc Beverin, Biosfera Val Mustair, Nostrani del Ticino	30.11.2024	30.11.2024	30.11.2024	29.11.2017	29.11.2018	05.12.2019	30.11.2024	30.11.2024	30.11.2024	13.12.2023
Trägerverein Culinarium mit den an- geschlossenen Regionalmarken St.Gallen-Bodensee, Toggenburg, Sarganserland, Werdenberg, Rheintal, Zürichsee Linth, Liechtenstein, Region Zürich, Thurgau, Schaffhau- sen, Appenzellerland, Naturpark Schaffhausen	26.11.2024	26.11.2024	26.11.2024	18.12.2017	14.12.2018	(28.11.2019)	(26.11.2024)	26.11.2024	26.11.2024	20.11.2023
«Das Beste der Region» mit den an- geschlossenen Regionalmarken Berner Oberland, Naturpark Diemtigtal, Gärn Lozärn, Aus Stadt und Land, Naturpark Gantrisch, Seeland, Echt Entlebuch, Obwaldner Alpchäs, Ur- schwyz, so natürlich, Jurapark Aar- gau, Naturpark Thal, «us em ZÜ- RIOBERLAND», Knonauer Amt, Parc naturel régional Chasseral, Jura l'ori- ginal, Grand Chasseral	22.10.2024	22.10.2024	22.10.2024	15.11.2017	20.11.2018	29.10.2019	22.10.2024	22.10.2024	22.10.2024	24.10.2023

Richtlinien für Regionalmarken	Teil A Allgemeine Vorgaben	Teil B1 Vorgaben für Lebensmittel	Teil B2 Vorgaben für Getränke	Teil B3 Vorgaben für Verpflegung	Teil B4 Vorgaben für Gemein- schaftsver- pflegung	Teil C1 Vorgaben für Non-Food-Pro- dukte	Teil C2 Vorgaben für Kosmetikpro- dukte	Teil C3 Vorgaben für Hortikultur- Produkte	Teil D Vorgaben für Schokolade- und Kosmetik- produkte mit reg. Zutaten	Sanktions- reglement
Regionalmarken	Datum der Ratifizierung (Datum in Klammer = Richtlinie wird ratifiziert, aber nicht angewendet.)									
regio.garantie Romandie mit den an- geschlossenen Regionalmarken										
• VAUD CERTIFIE D'ICI mit der Re- gionalmarke Pays-d'Enhaut Pro- duits Authentiques	12.11.2024 12.11.2024	12.11.2024 12.11.2024	12.11.2024 12.11.2024			21.11.2019 21.11.2019	(12.11.2024)	12.11.2024 12.11.2024	12.11.2024 (12.11.2024)	12.12.2023 12.12.2023
• Terroir Fribourg	12.11.2024	12.11.2024	12.11.2024			21.11.2019	12.11.2024	12.11.2024	(12.11.2024)	12.12.2023
• Grand Chasseral	12.11.2024	12.11.2024	12.11.2024		14.12.2018	21.11.2019	12.11.2024	(12.11.2024)	12.11.2024	12.12.2023
• Jura l'Original	12.11.2024	12.11.2024	12.11.2024			21.11.2019	12.11.2024	(12.11.2024)	12.11.2024	12.12.2023
• Neuchâtel Vins et Terroir	12.11.2024	12.11.2024	12.11.2024		(14.12.2018)	21.11.2019	(12.11.2024)	(12.11.2024)	12.11.2024	12.12.2023
• Genève Région – Terre Avenir GRTA	Gemäss Charta vom 20. Juni 2023									
• La Marque VALAIS	12.11.2024	12.11.2024	12.11.2024			12.11.2024		12.11.2024		
Aus der Region. Für die Region Migros-Genossenschafts-Bund mit den Genossenschaften Ostschweiz, Zürich, Luzern, Aare, Basel, Neuen- burg-Freiburg, Wallis, Waadt, Genf	14.11.2024	14.11.2024	14.11.2024	08.11.2017	18.10.2018	17.10.2019	(14.11.2024)	14.11.2024	(14.11.2024)	10.11.2023
ALDI SUISSE für das Label SA- VEURS SUISES	Im Rahmen der Produktelinie SAVEURS SUISSE stützt sich ALDI SUISSE für die Auslobung von Regionalprodukten auf die Richtlinien für Regionalmar- ken ab.									
Bio Suisse	Über die Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten, Teil I Artikel 3.1, stützt sich Bio Suisse für die Auslobung von Regionalprodukten auf die Richtlinien für Regionalmarken ab.									

Richtlinien für Regionalmarken	Teil A Allgemeine Vorgaben	Teil B1 Vorgaben für Lebensmittel	Teil B2 Vorgaben für Getränke	Teil B3 Vorgaben für Verpflegung	Teil B4 Vorgaben für Gemein- schaftsver- pflegung	Teil C1 Vorgaben für Non-Food-Pro- dukte	Teil C2 Vorgaben für Kosmetikpro- dukte	Teil C3 Vorgaben für Hortikultur- Produkte	Teil D Vorgaben für Schokolade- und Kosmetik- produkte mit reg. Zutaten	Sanktions- reglement
BAFU für das Produktlabel der Schweizer Pärke mit den angeschlossenen Naturpärken Regionaler Naturpark Biosfera Val Müstair, Naturpark Beverin, Regionaler Naturpark Schaffhausen, Jurapark Aargau, Naturpark Thal, UNESCO Biosphäre Entlebuch, Landschaftspark Binnental, Naturpark Pfyn-Finges, Naturpark Diemtigtal, Naturpark Gantrisch, Parc naturel régional du Doubs, Parc naturel régional Chasseral, Parc naturel régional Jura vaudois, Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut	Ratifizierte Richtlinienteile: Über die Richtlinie zur Verleihung und Verwendung des Produktlabels, BAFU, Stand April 2014 ratifiziert das BAFU die Richtlinien Teil A, B1, B2 und B3. Anträge auf Ausnahmen in der Wertschöpfungsprüfung gemäss Teil A, Artikel 5.6 : Die Verleihung und Verwendung des Produktlabels der Schweizer Pärke muss durch das Bundesamt für Umwelt (BAFU) abschliessend bewilligt werden. Die Beschlussfassung der nationalen Richtlinienkommission bildet dazu die Basis und die nationale Richtlinienkommission entscheidet abschliessend über die Verwendung von regio.garantie. Das Sekretariat der Richtlinien für Regionalmarken wird via Kopie über den Beschluss des BAFU informiert.									
Coop für das Gütesiegel «Miini Region»	Im Rahmen der Produktlinie «Miini Region» stützt sich Coop für die Auslobung von regio.garantie zertifizierten Regionalprodukten auf die Richtlinien Regionalmarken ab.									
Lidl Schweiz für das Label «Typisch» und die Themenwoche «klein aber fein»	Im Rahmen der Produktlinie «Typisch» und der Themenwoche «klein aber fein» stützt sich Lidl Schweiz für die Auslobung von regio.garantie zertifizierten Regionalprodukten auf die Richtlinien Regionalmarken ab.									

Die Sanktionspraxis wird laufend weiterentwickelt und angepasst.

Anhang 2 Standardisierte Rezeptur- und Wertschöpfungsprüfung

Die Rezeptur- und Wertschöpfungsprüfung erfolgt nach einer standardisierten Vorlage (Excel-Tabelle) der Richtlinien für Regionalmarken, die beim Sekretariat bezogen oder unter [Gemeinsame Richtlinien - regio.garantie - Verein Schweizer Regionalprodukte](#) heruntergeladen werden kann. Bei der Wertschöpfungsprüfung wird bei der Anrechnung von Fleischzutaten zwischen Landwirtschafts- und Gewerbebetrieb (siehe RL RM Teil B1, Art. 3 (6): Fussnote 1) unterschieden. Die Regionalmarkeninhaber stellen die Vorlagen den Zertifizierungsstellen und den Lizenznehmern zur Verfügung. Anpassungen an den Vorlagen müssen durch die nationale Richtlinienkommission genehmigt werden.

Anhang 3 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 beim Regionalmarkeninhaber 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 zukauf
- c) die Rezepturen und, falls vorhanden, die entsprechenden Lieferanten offenlegt.

Keine Herkunftsbescheinigung erforderlich

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

- a) Urproduzenten als Vorlieferanten, für Erzeugnisse aus eigener Produktion oder Gewinnung, die höchstens die Aufbereitungsschritte Abpacken und Etikettieren vornehmen
- b) 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;
- c) Abfüller von Mineral-, Quell- oder Trinkwasser, für natürliches Mineral-, Quell- oder Trinkwasser ohne weitere Zutaten oder Verarbeitungsschritte, wenn der Ort der Fassung und der Abfüllort im Gebiet der Regionalmarke liegt.

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. Früchtejogurt, 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 2) 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 durch den Regionalmarkeninhaber bestimmten Kontroll- und Zertifizierungsstelle bei Bedarf Zutritt zum Unternehmen und Einsicht in die Unterlagen. Die Überprüfung der Herkunftsbescheinigungen erfolgt stichprobenweise und wird durch den Regionalmarkeninhaber koordiniert.
7. Das Unternehmen bezahlt einen Unkostenbeitrag gemäss Tarifreglement des Regionalmarkeninhabers.
8. Die Herkunftsbescheinigung ist nach spätestens 4 Jahren zu erneuern.
9. Zuwiderhandlungen gegen diese Herkunftsbescheinigung können mit einer Konventionalstrafe gemäss Sanktionsreglement der Richtlinien für Regionalmarken belegt werden.
10. Die Herkunftsbescheinigung des Regionalmarkeninhabers kann jederzeit unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 3 Monaten auf schriftlichem Wege für ungültig erklärt werden.
11. Bei schweren Verstössen gegen die Richtlinien für Regionalmarken und/oder Nicht-Umsetzen von Korrekturmassnahmen können die Kontroll- und Zertifizierungsstelle oder der Regionalmarkeninhaber die Herkunftsbescheinigung jederzeit als ungültig erklären.

Vorlage Herkunftsbescheinigung für Vorlieferanten

Diese unterschriebene Bescheinigung bitte an den Regionalmarkeninhaber schicken!

Unternehmen		Regionalmarke	
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 dem Regionalmarkeninhaber 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

bitte leer lassen! Bestätigung durch Zertifizierungsstelle Datum: Stempel und Unterschrift:	bitte leer lassen! Bestätigung durch Regionalmarkeninhaber Datum: Stempel und Unterschrift:
---	---

Anhang 4 Vertrag für die Lohnverarbeitung

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 Sanktionsreglement und Sanktionspraxis der Richtlinien für Regionalmarken 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 Zusicherungserklärung zur Einhaltung des Gentechnikverbotes 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.

Gültigkeit

Der Lohnverarbeitungsvertrag ist nach spätestens 4 Jahren zu erneuern.

Vertragsvorlage für den Lohnauftrag von Lebensmitteln

Zwischen dem Lizenznehmer

Unternehmen		Regionalmarke	
Verantwortliche Person		Telefon	
Adresse		Fax	
PLZ, Ort		E-Mail	

und dem Lohnauftragnehmer

Unternehmen		Regionalmarke	
Verantwortliche Person		Telefon	
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 dem Regionalmarkeninhaber 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 Regionalmarkeninhaber / Zertifizierungsstelle</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel und Unterschrift:</p>

Anhang 5 Bewilligte importierte Zutaten

Gestützt auf Art. 5.2 Geographische Herkunft der Zutaten müssen bei zusammengesetzten Produkten (z. B. Früchtejogurt, 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 verwendet werden. Optimierungen, z.B. aus Preisgründen, sind nicht erlaubt. **Nach Möglichkeit sind alternative Schweizer Zutaten einzusetzen** (siehe Liste «Zutaten aus Schweizer Anbau mit beschränkter Verfügbarkeit», Hrsg. Verein Schweizer Regionalprodukte VSR)

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

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

- Wenn in den produktspezifischen Anforderungen nicht anders definiert: Landwirtschaftliche Zutaten, welche maximal 1% in der Rezeptur ausmachen, müssen nicht bewilligt werden.
- Zutaten in Halbfabrikaten mit einem Massenanteil von maximal 5% im Halbfabrikat.
- gemäss der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (SR 817.022.17): Gewürze, Gewürzextrakte, Würze, Streuwürze, Würzmischungen, Gewürzzubereitungen und Senf
- Backmittel (z.B. Quitt, Granopan, Piomaxim, Agromaltin, Kamix etc.)
- Bewilligte importierte landwirtschaftliche Zutaten, die nur bei Geschmackskomponenten für Milchprodukte (ausser Käse), Quark und Speiseeis auf Basis von Milchprodukten (>50% Milch) verwendet werden dürfen: Import gemäss RL Teil B1 Art. 2 zulässig.
- Nicht landwirtschaftliche Zutaten (gemäss Teil A, Art. 1 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs).

Bewilligte importierte landwirtschaftliche Zutaten

Importierte landwirtschaftliche Zutat	Bewilligung bis	Bemerkungen
Nüsse & Ölsaaten		
Haselnüsse	31.12.2027	
Mandeln	31.12.2027	
Marroni	31.12.2027	
Pinienkerne	31.12.2027	
Pistazien	31.12.2027	
Sesam	31.12.2027	
Sonnenblumenkerne	31.12.2025	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität / Übergangsjahr

Hülsenfrüchte	Bewilligung bis	Bemerkungen
Getrocknete grüne Erbsen	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Erdnüsse	31.12.2027	

Fette und Öle	Bewilligung bis	Bemerkungen
Sonnenblumenöl High Oleic	31.12.2026	Ausschliesslich für bereits zertifizierte Regionalprodukte

Früchte inkl. Saft, Schale, Konzentrat, Extrakt, Aroma u.a.	Bewilligung bis	Bemerkungen
Ananas	31.12.2027	
Cola – Aroma	31.12.2027	
Koffein	31.12.2027	
Färberdistel-Aroma	31.12.2027	

Feigen	31.12.2027	
Johannisbeersaftkonzentrat	31.12.2027	
Oliven	31.12.2027	
Rosinen/ Sultaninen	31.12.2027	
Zitrusfrüchte	31.12.2027	

FrISCHE Pflanzenteile inkl. Extrakt, Aroma u.a.	Bewilligung bis	Bemerkungen
Bitterrot-Essenz (Mischung diverser Kräuter-Extrakte)	31.12.2026	
China-Aroma (Chinona calissaia)	31.12.2026	
Enzian-Aroma (Gentiana Lutea)	31.12.2026	
Holunderblüten-Aroma	31.12.2026	Ausschliesslich für bereits vor 2008 zertifizierte Regionalprodukte
Ingwerextrakt	31.12.2025	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Ingwersaft	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Stangensellerie	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität

Getreide, Malz, Mehle	Bewilligung bis	Bemerkungen
Braugerste bzw. Braumalz	31.12.2027	
Dinkelgluten	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Gerstenmalz, Gerstenmalzmehl	31.12.2027	
Hartweizen	31.12.2026	
Maisbrösel	31.12.2026	
Marronimehl	31.12.2027	
Weizenfasern	31.12.2027	
Weizengluten (Weizenkleber)	31.12.2025	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität / Übergangsjahr
Weizenmalz	31.12.2027	
Weizenquellmehl	31.12.2026	

Stimulantien	Bewilligung bis	Bemerkungen
Kaffee	31.12.2027	
Kakao	31.12.2027	

Stärken	Bewilligung bis	Bemerkungen
Kartoffelstärke	31.12.2027	
Maisstärke	31.12.2027	
Reisstärke	31.12.2027	
Tapiokastärke	31.12.2027	
Weizenstärke	31.12.2027	

Übrige	Bewilligung bis	Bemerkungen
Ethanol für Essig aus Schweizer Produktion	31.12.2026	Zur ausschliesslichen Verwendung des Essigs als Aufgussflüssigkeit Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Naturdärme	31.12.2027	
Olivenöl	31.12.2027	Zur ausschliesslichen Verwendung des Olivenöls als Einlegeflüssigkeit
Reiner Alkohol	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Rindergelatine	31.12.2027	

Schokolade	31.12.2027	Ausschliesslich für Einsatz im Halbfabrikat
Schweinegelatine	31.12.2027	
Vanillezucker	31.12.2027	
Weihrauch	31.12.2025	
Wein für Essig aus Schweizer Produktion	31.12.2025	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität

Zuckerarten und -austauschstoffe, Süsstoffe	Bewilligung bis	Bemerkungen
Caramelzuckersirup	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Fructose	31.12.2027	
Glucose (Dextrose, Traubenzucker)	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Hagelzucker	31.12.2026	
Invertzucker	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Kandiszucker	31.12.2027	
Maltodextrin	31.12.2027	
Rohrzucker	31.12.2027	
Zucker (aus Rüben) Bio	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität / Zuckerrüben Bio aus Süddeutschem Raum / Verarbeitung in Schweiz
Sorbitirup	31.12.2027	

Prozessbeschreibung zu «Bemerkungen»

- **Einsatzbeschränkung «Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität»:** Damit der Verein Schweizer Regionalprodukte (VSR) die Möglichkeit eines alternativen Bezugs aus Schweizer Rohstoffen abklären kann, muss die Menge und geforderte Qualität eruiert werden können. Der Betrieb verpflichtet sich beim Einsatz dieser Zutat, den Bedarf und die Qualität bei Rückfrage anzugeben. Der Regionalmarkeninhaber ist für die Datenbeschaffung und Weiterleitung an den VSR zuständig. Bei Bedarf kann die Kontrollstelle im Rahmen der Audits einbezogen werden.

Prozessbeschreibung für Aufnahme neuer importierter Zutaten:

- Zutaten, die nicht im Annex bewilligter Importzutaten aufgeführt sind, deren Import aber grundsätzlich vertretbar ist, kann der Regionalmarkeninhaber für maximal ein Jahr eine Genehmigung erteilen. Das Sekretariat stellt den Regionalmarkeninhabern und Zertifizierungsstellen ein einheitliches Antragsformular zur Verfügung.
- 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.

Prozessbeschreibung für Antrag nach Verlängerung (Übergangszeit)

Wird eine Zutat aufgrund vorliegender Inlandverfügbarkeit nicht mehr verlängert, kann der Regionalmarkeninhaber eine Verlängerung für maximal ein Jahr bewilligen, wenn die Lagerbestände nicht anderweitig verwendet werden können. Der Regionalmarkeninhaber untersteht der Meldepflicht. Er muss eine Kopie der Genehmigung an das Sekretariat der Richtlinien für Regionalmarken senden.

Antragsformular Einsatz von importierten Zutaten

Gemäss Richtlinien für Regionalmarken Teil A, gilt für nicht auf der Liste in Anhang 5 aufgeführte importierte Zutaten folgende Regelung:

- Zutaten, die nicht im Anhang 5 als bewilligte importierte Zutaten aufgeführt sind, deren Import aber grundsätzlich vertretbar ist, kann der Regionalmarkeninhaber für maximal ein Jahr eine Genehmigung erteilen.
- 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.
- Für Zutaten welche gemäss Anhang 5, Teil A der Richtlinien für Regionalmarken zugelassen sind, ist kein Antrag notwendig.

	Durch den Antragsteller auszufüllen	Beurteilung durch den Regionalmarkeninhaber
Anschrift		
Kontaktperson bei Rückfragen		
Mail / Tel		
Welche Produkte betreffen den Antrag?		
Für welche Gebietsdefinition/Regionalmarke?		
Rezeptur- und Wertschöpfungsprüfung liegt bei? Bereits durch Zertifizierungsstelle geprüft?		
Wie hoch ist der Anteil an regionalen Zutaten gemäss Rezepturprüfung? Bitte machen Sie Angaben in % und in kg / Jahr.		
Welche Zutaten sollten importiert werden können? Wie hoch ist der Anteil in % ¹		
Wenn klimatische Anbaubarkeit gegeben: Weshalb sind die importierten Zutaten in genügender Menge und/oder Qualität nicht mit Herkunft Schweiz verfügbar?		

	Durch den Antragsteller auszufüllen	Beurteilung durch den Regionalmarkeninhaber
Nachweis der Abklärungen: Bescheinigungen von Lieferanten, etc. Ergebnisse von sensorischen oder technologischen Tests u.a.		
Wäre es möglich, die Zutaten durch eine alternative regionale/Schweizer Zutat in der Rezeptur zu ersetzen? Wurden Abklärungen gemacht? Wie wird dem Konsumenten erklärt, dass die Zutat in der Rezeptur notwendig ist?		
Preisunterschiede zwischen Import und Herkunft Schweiz.		
Ist die importierte Zutat nach spezifischen ökologischen und/oder sozialen Produktionsstandards zertifiziert? Wenn ja, welche?		
Entscheid der Markenkommision des Regionalmarkeninhabers		
Gültigkeitsdauer einer allfälligen Genehmigung		
Unterschrift und Datum Antrag / Entscheid		

¹Vgl. Einleitung zum vorliegenden Formular. Für Zutaten welche gemäss Anhang 5, Teil A der Richtlinien für Regionalmarken zugelassen sind, ist kein Antrag notwendig.

Diese Vorlage dient auch als einheitliches Antragsformular für Regionalmarken und Zertifizierungsstellen für den Import von Halbfabrikaten als Ganzes, Teil A, Art. 5.2.

Anhang 6 Bewilligte Spezialitäten

Gemäss Art. 5.6 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.

Bewilligte Produkte aus dem schweizerischen Inventar des kulinarischen Erbes	Kanton bzw. Region	Bewilligung bis
Bündner Beinwurst / Liongia cun ossa	GR	31.12.2025
Bündner Birnbrot / Paun cun paira	GR	31.12.2025
Birnenweggen	UR	31.12.2025
Bündner Rohschinken / Schambun criv dal Grischun	GR	31.12.2025
Bündnerfleisch / Pulpa	GR	31.12.2025
Coppa	GR & TI	31.12.2026
Cotechino	TI	31.12.2026
Engadiner Hauswurst / Liongia engiadinaisa	GR	31.12.2025
Glerner Kalberwurst (Chalberwurst)	GL	31.12.2025
Kartoffelwurst, Liongia da tartuffels	GR	31.12.2025
Luganighetta	TI	31.12.2026
Mortadella di fegato	TI	31.12.2026
Pancetta	TI	31.12.2026
Salame / Salametto	TI	31.12.2026
Salsiz	GR	31.12.2025
Taillées aux Greubons (Greubons)	VD	31.12.2025
Urner Hauswurst	UR	31.12.2025
Urner Tigets	UR	31.12.2025

Antragsformular zur Eintragung auf die Liste der Spezialitäten

Gemäss Richtlinien für Regionalmarken Teil A, Kapitel 5.6 gilt für im Anhang 6 nicht aufgeführte Spezialitäten folgende Regelung:

- 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 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 6 bewilligte Spezialitäten).

	Durch den Antragssteller auszufüllen	Beurteilung durch die nationale Richtlinienkommission
Anschrift		
Kontaktperson bei Rückfragen		
E-Mail / Tel		
Welche Produkte betreffen den Antrag?		
Für welche Gebietsdefinition/Regionalmarke?		
Rezepturprüfung liegt bei? Bereits durch Zertifizierungsstelle geprüft ?		
Wie hoch ist der Anteil an regionalen Zutaten gemäss Rezepturprüfung? Angaben in % und kg/Jahr		
Welche Zutaten sollen von ausserhalb der Region (aber innerhalb Schweiz) stammen dürfen? Wie hoch ist der Anteil (%) ?		
Sind die Zutaten mit Herkunft Schweiz auch mit Herkunft Region verfügbar? In welcher Menge und Qualität ?		

	Durch den Antragssteller auszufüllen	Beurteilung durch die nationale Richtlinienkommission
Gründe, weshalb die Zutaten nicht in genügender Menge oder Qualität mit Herkunft Region verfügbar sind? Nachweis der Abklärungen		
Anstrengungen, die unternommen werden, um den Anteil regionaler Zutaten künftig zu steigern ?		
Argumentation gegenüber dem Konsumenten/Medien, weshalb der Einsatz von Zutaten mit Herkunft Schweiz gerechtfertigt ist ?		
Entscheid der nationalen Richtlinienkommission		
Gültigkeitsdauer einer allfälligen Bewilligung		
Unterschrift und Datum Antrag / Entscheid		

Anhang 7.1 Antragsformular Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region

Gemäss Artikel 5.3 & 5.6 Richtlinien für Regionalmarken Teil A Allgemeine Vorgaben

Bei nicht zusammengesetzten Produkten, bei zusammengesetzten Produkten sowie bei Spezialitäten muss die Wertschöpfung zu mindestens 2/3 in der entsprechenden Region generiert werden. Erfolgt ein Verarbeitungs- oder Aufbereitungsschritt ausserhalb der Region, muss dies durch den Regionalmarkeninhaber genehmigt werden. Liegt die Wertschöpfung unter 2/3, muss der Antrag durch die nationale Richtlinienkommission genehmigt werden. (Beziehen sich die Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region auf die Kategorie «Fleisch», ist das Antragsformular in Anhang 7.2 zu verwenden.)

	durch Antragsteller auszufüllen(*)			Beurteilung durch den Regionalmarkeninhaber (**) / die nationale Richtlinienkommission (***)
Anschrift des Antragstellers				
Kontaktperson bei Rückfragen				
E-Mail / Telefon				
Welche Produkte/Artikel betreffen den Antrag?				
Für welchen Absatzkanal sind die Produkte/Artikel vorgesehen?				
Für welche Gebietsdefinition/ Regionalmarke?				
Rezeptur- und Wertschöpfungsprüfung liegt bei?				
Bereits durch Zertifizierungsstelle geprüft?				
Beschreibung der Verarbeitungsschritte und Angabe ob innerhalb der Region oder ausserhalb	Verarbeitungsschritt	Ort	Innerhalb (I) / Ausserhalb (A) Region	
Aus welchem Gebiet stammt der Rohstoff?				
Wie hoch ist die Wertschöpfung bei den beantragten Produkten / Artikeln?				
Distanz der vor- und nachgelagerten Transporte?				
Gibt es distanzmässig kürzere Alternativen? Bitte aufzählen!				
Beschreiben Sie die Besitzverhältnisse der distanzmässig kürzeren Alternativen!				

	durch Antragsteller auszufüllen(*)	Beurteilung durch den Regionalmarkeninhaber (**) / die nationale Richtlinienkommission (***)
Gibt es Bedenken bezüglich Leistungsfähigkeit der distanzmässig kürzeren Alternativen? Wenn ja, welche? Beschreiben Sie die Bedenken pro Alternative!		
Gibt es Bedenken bezüglich Hygiene / QS der distanzmässig kürzeren Alternativen? Wenn ja, welche?		
Argumente gegenüber dem Konsumenten / den Medien warum die Verarbeitung oder Aufbereitung ausserhalb der Region gerechtfertigt ist.		
Entscheid der Markenkommision des Regionalmarkeninhabers		
Gültigkeitsdauer einer allfälligen Genehmigung		
Unterschrift und Datum Antrag / Entscheid		

(*) Falls ein Punkt durch den Antragssteller nicht beurteilbar ist, ist dies anzugeben und die Beurteilung durch den Regionalmarkeninhaber vorzunehmen.

(**): Die Vorbeurteilung durch den Regionalmarkeninhaber ist zwingend und in jedem Fall vorzunehmen und bei Wertschöpfung < 2/3 mit dem Antrag an die nationale Richtlinienkommission (***) einzureichen.

Anhang 7.2 Antragsformular Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region für «Fleisch»

Gemäss Richtlinien für Regionalmarken Teil A Artikel 5.3 & 5.6 sowie Teil B1 Artikel 3 Vorgaben für Fleischverarbeitungsbetriebe & Anhang 1 Entscheidungsbaum

In diesem Antragsformular sind die Resultate aus dem Dossier Wertschöpfung Fleisch vereinigt, als Ergänzung zu Anhang 7.1.

	Durch Antragsteller auszufüllen (*)			Beurteilung durch den Regionalmarkeninhaber (**) / die nationale Richtlinienkommission (***)
Anschrift des Antragstellers				
Kontaktperson bei Rückfragen				
E-Mail / Telefon				
Welche Produkte/Artikel betreffen den Antrag?				
Für welchen Absatzkanal sind die Produkte/Artikel vorgesehen?				
Für welche Gebietsdefinition / Regionalmarke?				
Rezeptur- und Wertschöpfungsprüfung liegt bei?				
Bereits durch Zertifizierungsstelle geprüft?				
Beschreibung der Verarbeitungsschritte und Angabe ob innerhalb der Region oder ausserhalb	Verarbeitungsschritt	Ort	Innerhalb (I) / Ausserhalb (A) Region	
Aus welchem Gebiet stammt der Rohstoff?				
Wie hoch ist die Wertschöpfung bei den beantragten Produkten / Artikeln?				
Finden Lebetiertransporte ausserhalb der Region statt? Wenn ja, bitte begründen.				
Distanz der vor- und nachgelagerten Transporte?				
Schritt 1 gemäss Entscheidungsbaum (RL RM Teil B1, Anhang 1) : Prüfung valable Strukturen				
Gibt es wesentlich kürzere Alternativen in Kilometer oder Dauer? → Alternativen bitte aufzählen.				
Angabe Besitzverhältnisse der kürzeren Alternativen.				
Gibt es Bedenken bezüglich Leistungsfähigkeit der kürzeren Alternativen? Wenn ja, welche?*				

Gibt es Bedenken bezüglich Hygiene / QS der kürzeren Alternativen? Wenn ja, welche?*			
Gibt es Bedenken bezüglich Tierwohl beim Transport/Schlachtung der kürzeren Alternativen? Wenn ja, welche?			
Gibt es Entwicklungspotenziale bezgl. Leistungsfähigkeit, Hygiene/QS oder Tierwohl der kürzeren Alternativen? Wenn ja welche?*			
Schritt 2 gemäss Entscheidungsbaum (vgl. RL RM Teil B1, Anhang 1): Prüfung Wertschöpfung und anderer regionaler Mehrwerte:			
Bereich	Mehrwertkriterien (sind anhand von überprüften Vorgaben nachzuweisen und Dokumenten offenzulegen):	Erfüllt	Nicht erfüllt
1. Aufzucht	Wesentlich bessere Haltungsverhältnisse nach BTS, BTS & Weide, BTS & RAUS oder speziell tierfreundliches Haltungsverhältnis		
2. Aufzucht	Vorgaben an nachhaltige Produktion über Einhaltung eines Produktionslabels (z.B. IP-SUISSE, Bio Suisse, Demeter)		
3. Aufzucht	Besonders nachhaltige Produktion (z.B. betr. Fütterung, wie Wiesenfutter, reine Rauhfutter-Aufzucht)		
4. Aufzucht	Sichert Absatz für Produzenten aus der Region, z.B. durch langjährige Verträge oder Markterschliessung (Partnerschaftliche Zusammenarbeit)		
5. Transport Lebendtiere	Besonders tierfreundlicher Transport zum Schlachthof (z.B. klimatisierte Fahrzeuge, kurze Standzeiten während Transport etc.)		
6. Transport Lebendtiere	Wesentlich kürzere Transportwege oder wesentlich geringere Transportdauer als innerhalb; Start der Messung ab 1. Ladeort		
7. Verarbeitung (Schlachtung / Zerlegung / Verpackung)	Nachhaltigkeitsrating nachgewiesen besser als Standardprodukt <ul style="list-style-type: none"> - Spezieller Nutzen / Inwertsetzung / Upgrading von Nebenprodukten - «Nose to tail» Gedanke, Verwertung der Gesamttiere im Regio-Kanal 		
8. Verarbeitung (Schlachtung / Zerlegung/ Verpackung)	Miteinbezug regionales Handwerk: nur bei Verarbeitung (Aufzucht automatisch gegeben)		
9. Verarbeitung (Schlachtung / Zerlegung / Verpackung)	Die Produktion erhält oder sichert Arbeitsplätze in der Region.		
→ Kontrolle	Mindestens 2/3 der 9 Mehrwertkriterien, wovon mindestens 1 der Kriterien zum Tierwohl (Kriterien 1. bis 3. & 5. bis 6.) müssen erfüllt sein.	Mind. 6	Max. 3
Entscheid der Markenkommision des Regionalmarkeninhabers			
Gültigkeitsdauer einer allfälligen Genehmigung			
Unterschrift und Datum Antrag / Entscheid			

(*): Falls ein Punkt durch den Antragssteller nicht beurteilbar ist, ist dies anzugeben und die Beurteilung durch den Regionalmarkeninhaber vorzunehmen.

(**): Die Vorbeurteilung durch den Regionalmarkeninhaber ist zwingend und in jedem Fall vorzunehmen und bei Wertschöpfung < 2/3 mit dem Antrag an die nationale Richtlinienkommission*** einzureichen.

Anhang 8 Leitfaden für die Deklaration von Regionalprodukten im Rahmen der Richtlinien für Regionalmarken

Dieser Leitfaden wurde am 22.09.2020 durch die nationale Richtlinienkommission verabschiedet und dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der Deklaration der Herkunft der Zutaten und Verarbeitungsschritten ausserhalb der Region in Regionalprodukten, die im Rahmen der Richtlinien für Regionalmarken zertifiziert und ausgezeichnet werden.

1. Übergeordnete gesetzliche Vorgaben zur Herkunftsdeklaration

Täuschungsverbot (Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, SR 817.02 (LGV), Art. 12)

Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Umhüllungen, Verpackungen, Umhüllungs- und Verpackungsaufschriften, die Arten der Aufmachung, die Werbung und die Informationen über Lebensmittel müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung namentlich über Natur, **Herkunft**, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit der betreffenden Lebensmittel Anlass geben. Hinweise, die geeignet sind, bei den Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über die Herkunft eines Lebensmittels zu wecken, sind verboten.

Der Konsument darf über die Herkunft des Lebensmittels und deren Zutaten nicht getäuscht werden.

Gemäss Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel, SR 817.022.16 (LIV), Art. 16 ist eine **Angabe der Herkunft der Zutaten** verlangt, wenn der Massenanteil der Zutat am Enderzeugnis 50% übersteigt (20% bei Zutaten tierischer Herkunft) **und gleichzeitig** die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass diese Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft. Stammt eine solche zu deklarierende Zutat aus mehreren Ländern, sind alle Herkunftsländer anzugeben. Die Angabe eines übergeordneten geographischen Raumes ist nicht möglich. Die Herkunft einer Zutat im Sinne des Ausgangsproduktes ist gemäss LIV Artikel 15, Absatz 2 definiert: Bei pflanzlichen Erzeugnisse gilt der Ort der Ernte, bei tierischen Erzeugnisse das Land wo die überwiegende Gewichtszunahme erfolgt ist oder wo die Tiere den überwiegenden Teil des Lebens verbracht haben.

2. Vorgaben in den Richtlinien für Regionalmarken

Gemäss Teil A Artikel 5 der Richtlinien für Regionalmarken ist die Deklaration wie folgt geregelt.

5.7 Deklaration

Herkunft der Zutaten

Der Regionalmarkeninhaber sorgt im Sinne des Täuschungsschutzes (LGV, Art. 12) dafür, dass der Konsument durch die Aufmachung (Verpackung, Kennzeichnung) und Deklaration der Zutaten nicht über die tatsächliche Herkunft des Lebensmittels und der darin enthaltenen Zutaten getäuscht wird. Der Regionalmarkeninhaber legt die Vorgaben zur Deklaration schriftlich fest.

Aufbereitungs- und Verarbeitungsstandorte

Mindestens wenn eine Ausnahme in der Wertschöpfungsprüfung gemäss Art. 5.6 besteht, werden Aufbereitungs- und Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region unter Angabe von PLZ und Ort deklariert. Die Lizenznehmer deklarieren mindestens die gewährten Ausnahmen. Der Regionalmarkeninhaber legt die Ausführungsbestimmungen schriftlich fest.

3. Ziele

- Die Herkunft der Zutaten sollen für den Konsumenten korrekt und unmissverständlich sichtbar gemacht werden. Der Konsument soll aus der Deklaration auf der Etiketle optimalerweise darauf schliessen können, welche Zutaten aus der Region, welche Zutaten aus der übrigen Schweiz und welche Zutaten aus dem Ausland stammen.
- Der Konsument erfährt, wo das Produkt hergestellt wurde. Der resp. die wesentlichen Aufbereitungs- und/oder Verarbeitungsstandorte werden angegeben. Finden wesentliche Aufbereitungs-Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region statt, so wird dies aus der Deklaration ersichtlich.

4. Umsetzungsempfehlungen

1. Damit die Herkunft der Zutaten für den Konsumenten transparent ersichtlich ist, sollen die Zutatenherkunftsgruppen Region, Schweiz und Ausland für alle oder mindestens alle im Sinne des Täuschungsschutzes relevanten Zutaten unterscheidbar ausgewiesen werden.

Dabei ist zu beachten, dass eine Deklaration der Herkunft von Zutaten, die freiwillig erfolgt, die gleichen Anforderungen erfüllen muss, wie eine Angabe in obligatorischen Fällen:

- Bei regionalen Zutaten ist zusätzlich die Angabe Schweiz (CH) notwendig, bei ausländischen Zutaten ist die Angabe des Herkunftslandes der jeweiligen Zutat im Sinne des Ausgangsproduktes gemäss LIV; Art. 15. Abs 2 vorgeschrieben.
 - Die Angabe der Herkunft der Zutaten muss direkt im Zutatenverzeichnis oder im gleichen Sichtfeld erfolgen.
2. Eine Deklaration der Herkunft von Bagatellzutaten (inkl. Zutaten zur Oberflächenbehandlung wie Käseschmiere oder Kräutermantel) und Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs ist aus Sicht des Täuschungsschutzes wünschenswert, wenn diese namensgebend oder charakteristisch sind, auch wenn der prozentuale Anteil in der Rezeptur gering ist.
 3. Produkte ohne Zutatenverzeichnis z.B.: Käse, Früchte, Gemüse benötigen zwar die Angabe des Produktionslandes nach Art. 15 LIV, aber nicht zwingend eine Angabe der Herkunft der Zutaten, da gemäss den Richtlinien für Regionalmarken 100% der Zutaten aus der Region stammen müssen.
 4. Der Ort wo der wesentliche Aufbereitungs- oder Verarbeitungsschritt stattfindet und, wo möglich, der Name des Urproduzenten (z.B.: bei Obst oder Gemüse), wird angegeben.
 5. Mindestens wenn wesentliche Aufbereitungs- und Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region stattfinden, sollten diese sichtbar gemacht werden.

5. Best Practice – Beispiele

Folgende Sammlung an Best-Practice Beispielen zeigt verschiedene Möglichkeiten zu den transparenten und effektiven Deklarationen auf, die die Täuschung des Konsumenten über die Herkunft des Lebensmittels und der darin enthaltenen Zutaten und Aufbereitungs- und Verarbeitungsschritten ausserhalb der Region verhindern.

Deklaration der Herkunft von Zutaten

Beschreibung des Produktes	Deklarationsbeispiele (nicht abschliessend)
<p>Joghurt aus regionaler Milch mit ausländischen Früchten</p> <p>Zusammengesetztes Regionalprodukt mit</p> <ul style="list-style-type: none"> regionalen Zutaten: Milch Zutaten aus der übrigen Schweiz: Rübenzucker, Vollmilchpulver ausländischen Zutaten: Heidelbeeren, Zitronensaft, Randensaft 	<p>Beispiel 1: Angabe der Herkunft der regionalen und Schweizer Zutaten und der aus Sicht des Täuschungsschutzes relevanten ausländischen Zutaten:</p> <div data-bbox="783 412 1369 560" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Heidelbeerjoghurt Zutaten: Milch*, Vollmilchpulver (CH), Zucker (CH), Heidelbeeren 8% (PL), Zitronensaft, Randensaft *CH, [Region]</p> </div> <p>Beispiel 2: Angabe der Herkunft aller ausserregionalen Zutaten:</p> <div data-bbox="783 685 1369 801" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Heidelbeerjoghurt Zutaten: Milch, Vollmilchpulver (CH), Zucker (CH), Heidelbeeren 8% (PL), Zitronensaft (IT), Randensaft (D)</p> </div> <p>Beispiel 3: Angabe der Herkunft aller Zutaten:</p> <div data-bbox="783 902 1369 1043" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Heidelbeerjoghurt Zutaten: Milch*, Vollmilchpulver (CH), Zucker (CH), Heidelbeeren 8% (PL), Zitronensaft (IT), Randensaft (D) *CH, [Region]</p> </div>
<p>Zitronen-Ingwer-Limonade</p> <p>Zusammengesetztes Regionalprodukt mit</p> <ul style="list-style-type: none"> regionalen Zutaten: Wasser, Ingwersaft Zutaten aus der übrigen Schweiz: Zucker ausländischen Zutaten: Zitronensaft, Zitronenöl 	<p>Beispiel 1: Angabe der Herkunft der regionalen und Schweizer Zutaten und der aus Sicht des Täuschungsschutzes relevanten ausländischen Zutaten:</p> <div data-bbox="783 1234 1369 1384" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Limonade mit Zitronen- und Ingwersaft, ohne Kohlensäure Zutaten: Wasser (CH, [Region]), Zitronensaft 5.5%, Zucker (CH), Ingwersaft 1.5% (CH, [Region]), Zitronenöl</p> </div> <p>Beispiel 2: Angabe der Herkunft aller ausserregionalen Zutaten:</p> <div data-bbox="783 1509 1369 1659" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Limonade mit Zitronen- und Ingwersaft, ohne Kohlensäure Zutaten: Wasser, Zitronensaft 5.5% (IT), Zucker (CH), Ingwersaft 1.5%, Zitronenöl (IT)</p> </div> <p>Beispiel 3: Angabe der Herkunft aller Zutaten:</p> <div data-bbox="783 1760 1369 1924" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Limonade mit Zitronen- und Ingwersaft, ohne Kohlensäure Zutaten: Wasser (CH, [Region]), Zitronensaft 5.5% (IT), Zucker (CH), Ingwersaft 1.5% (CH, [Region]), Zitronenöl (IT)</p> </div>

Beschreibung des Produktes	Deklarationsbeispiele (nicht abschliessend)
<p>Schweinefleischerzeugnis</p> <p>Zusammengesetztes Regionalprodukt mit</p> <ul style="list-style-type: none"> • regionalen Zutaten: Schweinefleisch, Speck • Zutaten aus der Schweiz: Schwarten • ausländischen Zutaten: Gewürze, Kräuter, Gewürzextrakte 	<p>Beispiel 1: Angabe der Fleischherkunft (Region, Schweiz)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Schweinsbratwurst</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (70%) (CH, [Region]), Bratwurstbrät: Schweinefleisch (CH, [Region]), Wasser, Schwarten (CH), Laktose, Milcheiweiss, Glukose, Stabilisatoren: E450/E452, Säureregulator: E575, Kochsalzjodiert, Gewürze, Zwiebeln, Dextrose (Mais), Stabilisator E450, Kräuter, Antioxidationsmittel E300/E301, Würze (Raps/Mais), Geschmacksverstärker E621, Gewürzextrakte</p> <p>Hergestellt in der Schweiz mit Schweizer Fleisch.</p> </div> <p>Beispiel 2: Angabe der Herkunft des ausserregionalen Fleisches (Schweiz):</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Schweinsbratwurst</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (70%), Bratwurstbrät: Schweinefleisch, Wasser, Schwarten (CH), Laktose, Milcheiweiss, Glukose, Stabilisatoren: E450/E452, Säureregulator: E575, Kochsalzjodiert, Gewürze, Zwiebeln, Dextrose (Mais); Stabilisator E450, Kräuter, Antioxidationsmittel E300/E301, Würze (Raps/Mais), Geschmacksverstärker E621, Gewürzextrakte</p> <p>Hergestellt in der Schweiz mit Schweizer Fleisch.</p> </div>
<p>Weizensauerteigbrot mit Ölsaaten</p> <p>Zusammengesetztes Regionalprodukt mit</p> <ul style="list-style-type: none"> • regionalen Zutaten: Weizenmehl, UrDinkelschrot • Zutaten aus der Schweiz: Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Hefe • ausländischen Zutaten: Weizenmalzflocken, Weizenkleber, Weizenquellmehl, getrockneter Weizensauerteig 	<p>Beispiel 1: Angabe der Herkunft der regionalen und Schweizer Zutaten</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Weizensauerteigbrot mit UrDinkelschrot und Kernen</p> <p>Zutaten: Weizenmehl (CH)*, UrDinkelschrot (CH)*, Ölsaamen (Sonnenblumenkerne (CH), Leinsamen (CH)), Weizenmalzflocken, Weizenkleber, Weizenquellmehl, getrockneter Weizensauerteig, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Wasser, Hefe, jodiertes Kochsalz.</p> <p>*[Region]</p> </div> <p>Beispiel 2: Angabe der Herkunft der ausserregionalen Getreidezutaten und Kerne</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Weizensauerteigbrot mit Urdinkelschrot und Kernen</p> <p>Zutaten: Weizenmehl, Urdinkelschrot, Ölsaamen (Sonnenblumenkerne (CH), Leinsamen (CH)), Weizenmalzflocken (D), Weizenkleber (D), Weizenquellmehl (D), getrockneter Weizensauerteig (D), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Wasser, Hefe, jodiertes Kochsalz.</p> </div>

Deklaration von Aufbereitungs- und Verarbeitungsschritten ausserhalb der Region

Beschreibung	Deklarationsbeispiel
<p>Nicht zusammengesetztes verarbeitetes Regionalprodukt</p> <p>Das Fleisch ist zu 100% regional</p> <p>Das Tier wird ausserhalb der Region geschlachtet. Das Fleisch wird anschliessend innerhalb der Region weiterverarbeitet.</p>	<p>Der Ort wo der wesentliche Aufbereitungs- oder Verarbeitungsschritt stattfindet und, wo möglich, der Name des Urproduzenten, wird angegeben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schlachtung und Weiterverarbeitung sollten angegeben werden. • Kann der Urproduzent beim Fleisch eruiert werden, könnte dieser angegeben werden anstelle des Satzes «Fleisch von Tieren aus der Region». <p>Mindestens wenn wesentliche Aufbereitungs- und Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region stattfinden, sollten diese sichtbar gemacht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schlachtung ausserhalb der Region <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Rauchschinken Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Nitritpökelsalz, Gewürze</p> <p>Fleisch von Tieren aus der [Region] Geschlachtet in: «PLZ, Ort» Gewürzt, gesalzen und geräuchert in: «PLZ Ort»</p> </div> <p>Gemäss Art 17 LIV gilt bei Fleischstücken: Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes angegeben werden sowie das Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. geboren wurde; und b. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder c. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>Für einzelne Stücke von Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel ist das Land, in dem es geschlachtet wurde, anzugeben und das Land:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren; oder b. in dem es den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat.