

# SFF-QUALITÄTSWETTBEWERB

## Erfolgsgeschichten der Medaillengewinner

**Die Goldmedaillen sind von regionaler Wichtigkeit. Sie zeichnen uns für eine hervorragende Wurstküche aus.**

Markus Sandmeier,  
Sandmeier Fleisch und  
Feinkost AG in Kölliken



**Die Medaillen-Gewinne verschafften uns vermehrte Medienpräsenz und wurden durch den Naturpark Gantrisch geehrt. Die Erfolge am Qualitätswettbewerb helfen uns zudem als Türöffner für Neukunden und sind eine grosse Motivation für das ganze Team.**

Martin Schwander, Metzgerei Schwander in  
Riggisberg (3. Platz Gesamtklassement 2017)

**Wir haben 2017 zum ersten Mal mitgemacht und können dank den gewonnenen Medaillen unsere Mostbröckli Saanenland und unser Rohschinken Saanenland für spezielle Themenwochen an die Gate Gourmet liefern.**

Robert Bratschi, Buure Metzg AG  
in Gstaad

**Die Goldwurst ist unser wichtigstes Goldmedaillen-Produkt. Die durch den Qualitätswettbewerb ausgezeichneten Produkte dienen dem Image des Metzgerhandwerks.**

Christoph Jenzer,  
Jenzer Fleisch + Feinkost AG in Arlesheim

**Alle Mitglieder des kantonalen Verbandes Fribourg mit Medaillengewinn 2017 konnten für und mit ihren Produkten professionelle Fotos erstellen. Terroir-Fribourg offerierte uns diese wertvolle Unterstützung.**

Gérard Yerly, Boucherie Yerly Sàrl  
in Rossens



**Dank den Qualitätswettbewerb-Medaillen liefern wir unserer Produkte auch an die Edelweiss Air.**

Ueli Zeller, Metzgerei Zeller  
in Herisau



Jetzt anmelden!

# Qualitätswettbewerb 2019 für die Schweizer Fleischwirtschaft

## Reglement

### 1. Einleitung

Der Qualitätswettbewerb wird durch den Schweizer Fleisch-Fachverband SFF in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez durchgeführt. Die Rangverkündigung findet im Herbst 2019 an der Olma statt. Zusätzlich sollen auf kantonaler Ebene verkaufsfördernde Massnahmen umgesetzt werden. Es gibt auch eine „Teamwertung“ der kantonalen Metzgermeister-Verbände.

Der Qualitätswettbewerb steht allen Produkten offen, die in Betrieben der Schweizer Fleischwirtschaft, die Mitglied des SFF sind, hergestellt werden und den Bestimmungen der schweizerischen Gesetzgebung entsprechen. Es wird Wert daraufgelegt, einen umfassenden Überblick über die Vielfalt der in der Schweiz hergestellten Spezialitäten zu präsentieren. Eine gute Herstellungspraxis und beste Qualität werden vorausgesetzt.

Es findet ein Prüfungsdurchgang mit zwei unabhängigen Expertenteams am selben Tag im Frühling/Sommer 2019 statt.

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Produkte von DLG-geschulten Experten prüfen zu lassen. Die gewonnenen Medaillen werden Ihrem Marketing grossartigen Schwung verleihen!

**Anmeldeschluss: 31. März 2019**

## **2. Wettbewerbskategorien**

### **2.1 Produkteauszeichnungen**

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

### **2.2 Kategoriensieger**

In jeder Kategorie wird ein Kategoriensieger ermittelt und als solcher ausgezeichnet. Dafür berücksichtigt wird der Durchschnitt der drei am besten bewerteten Produkte eines Wettbewerbsteilnehmers in einer Kategorie.

### **2.3 Gesamtsieger**

Aus jenen Teilnehmern, deren Produkte in mehreren Kategorien geprüft und ausgezeichnet werden, werden drei Gesamtsieger (Rang 1, 2 und 3) ermittelt und ausgezeichnet. Dafür berücksichtigt werden je die zwei am besten bewerteten Produkte aus den drei besten Kategorien pro Wettbewerbsteilnehmer.

### **2.4 Auszeichnung für hohes Qualitätsniveau – ab fünf Medaillen**

Wettbewerbsteilnehmer, die fünf oder mehr Medaillen erhalten, werden zudem separat ausgezeichnet.

### **2.5 Preis der Besten – Teilnahme über mehrere Jahre**

Nimmt ein Betrieb mit mindestens je einem Produkt regelmässig teil, wird dem Betrieb der „Preis der Besten“ überreicht. Es werden folgende Elemente berücksichtigt:

- ☞ je Wettbewerb mindestens eine Medaille.
- ☞ ununterbrochene Teilnahme an den letzten vier Wettbewerben d.h. 2013, 2015, 2017 und 2019.

### **2.6 Kantonalverbands-Wettbewerb**

Die Wettbewerbsteilnehmer nehmen automatisch am Kantonalverbands-Wettbewerb teil. Pro Produktkategorie wird der erstplatzierte Kantonalverband ausgezeichnet. Eine Prämie von Fr. 1'000.- je Kategorie zugunsten der Nachwuchsförderung ist in Aussicht gestellt. Es werden folgende Elemente berücksichtigt:

- ☞ Der Durchschnitt der fünf besten Produkte je Kantonalverband der gleichen Kategorie von mindestens drei Kantonal-Mitgliedern zählt für die Berechnung.

### 3. Teilnahmebestimmungen

- ☞ Die Produkte müssen aus betriebseigener Produktion stammen. Es können nur Produkte angemeldet werden, die in den Kategorien in dieser Ausschreibung aufgeführt sind (nationale, regionale und Hausspezialitäten inbegriffen).
- ☞ Die angemeldeten Produkte müssen im teilnehmenden Betrieb regelmässig erhältlich sein. Spezialitäten, welche aus saisonalen Gründen nicht während des ganzen Jahres produziert werden, müssen im Frühling / Sommer 2019 für die Prüfung verfügbar sein.
- ☞ Der Produzent bestätigt, dass sein Produkt den gesetzlichen Anforderungen entspricht und gesetzeskonform deklariert ist. Bei Produkten mit Fantasienamen ist die Sachbezeichnung gemäss Deklarationsvorschrift anzugeben.
- ☞ Die Deklaration ist zusammen mit den Produkten einzureichen.
- ☞ Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP) oder geschützter geografischer Angabe (IGP) werden nur entgegengenommen, wenn sie den Richtlinien entsprechend hergestellt werden und der Betrieb für die Herstellung zugelassen ist. Der Nachweis erfolgt mittels Kopie des Zertifikats. AOP- bzw. IGP-Produkte müssen mit der entsprechenden Kennzeichnung eingereicht werden (z.B. Plombe). Andernfalls werden sie vom Wettbewerb ausgeschlossen.
- ☞ Produkte, welche beim eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum eingetragen sind, dürfen nur durch den Markeninhaber eingereicht werden.
- ☞ Labelprodukte wie Knospe, Regio-Marke-X, usw. sind zugelassen. Das entsprechende Zertifikat muss analog AOP- bzw. IGP-Produkte zusammen mit der Anmeldung eingeschickt werden – siehe auch Ziffer 4 („Produktekategorien“).
- ☞ In Schalen eingesandte Produkte werden zur Neutralisierung unmittelbar vor der Prüfung geöffnet.
- ☞ Die in den SFF-Qualitätsleitsätzen umschriebenen Produkte haben die entsprechenden Vorgaben zu erfüllen.
- ☞ Die Besonderheiten des Produktes sind unbedingt bei der Anmeldung anzugeben (z.B.: Label, lactosefrei, spezielle Räucherung, Empfehlung für Zubereitung, etc.).
- ☞ „Mischpakete“ sind nicht zugelassen bzw. sind pro Produkttyp separat anzumelden.
- ☞ Der Prüfungsausschuss kann Produkte einer chemischen Analyse unterziehen. Falls verbotene, nicht deklarierte Beigaben festgestellt oder Grenzwerte überschritten werden, hat der Einsender die Untersuchungskosten zu tragen.
- ☞ Der Prüfungsausschuss behält sich vor, einzelne Produkte wegen Täuschung, Verstoss gegen die Teilnahmebestimmungen oder anderer Gründe auszuschliessen.
- ☞ Bei begründetem Ausschluss eines Produktes nach erfolgter Anmeldung werden weder die Teilnahmegebühr noch das Produkt zurückerstattet.
- ☞ Ausschlaggebend für die Teilnahme eines Unternehmens am Wettbewerb sind die rechtlichen Verhältnisse zum Zeitpunkt der Anmeldung.

## 4. Produktkategorien

### a. Brühwürste & rohe Würste

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

### b. Rohwürste

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

### c. Kochwürste (ohne Pasteten)

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

### d. Rohpökelwaren

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

### e. Kochpökelwaren

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

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

- Fleischpasteten, Terrinen, Mousse
- Take away-Produkte
- Sandwiches, Canapés, Brötchen
- Fisch- und Krustentiere
- Salate
- Saucen
- usw.

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

- Rohe Fleischprodukte wie Spiessli, Cordon bleu, Hamburger etc.
- Produkte zum Toasten
- Schinkengipfeli, Filet im Teig, etc.
- Fisch- und Krustentiere
- usw.

### h. E-Nummer frei

Produkte, die E-Nummern-frei hergestellt werden, werden immer öfters nachgefragt. Teilnehmer können Produkte der Kategorien a) bis g) in Kategorie h) anmelden, sofern diese ohne Zusatzstoffe, die mit einer E-Nummer zu deklarieren sind, hergestellt werden.

## **5. Anzahl, Mengen, Prüfungen, Warenlieferungen**

**Jeder Teilnehmer kann mit dem offiziellen Anmeldeformular eine beliebige Anzahl Produkte zur Prüfung anmelden. Eine Online-Anmeldung zum SFF-Qualitätswettbewerb ist über die Webseite [www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch) möglich.**

Das Anmeldeformular ist unbedingt vollständig auszufüllen. Die Angaben bilden die Grundlage für die Produktion der Diplome und des Weiteren Werbe- und Druckmaterials.

Für die Produktprüfung werden die angemeldeten Produkte schriftlich durch das ABZ Spiez angefordert. Produkt-Etiketten, Wursthüllen oder Vakuumbbeutel, welche Hinweise auf Herstellerangaben oder Ortsbezeichnungen enthalten oder andere Merkmale enthalten, welche den Betrieb identifizieren, werden durch das ABZ neutralisiert.

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

An der Olma werden nur einzelne Produkte (z.B. Kategoriensieger) ausgestellt. Diese Teilnehmer erhalten wenige Tage vor der Ausstellung ein zusätzliches schriftliches Aufgebot mit den entsprechenden Lieferangaben.

## 6. Bewertung

**Bei der Bewertung werden folgende Kriterien berücksichtigt: Aussehen, Schnittbild, Verarbeitung, Geruch und Geschmack (max. je 5 Punkte pro Kriterium und Jurytisch, d.h. max. 50 Punkte für ein Produkt). Der Bewertungsraster ist auf [www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch) verfügbar.**

Nach der Prüfung erhält der Teilnehmer ein Prüfungsprotokoll. Gegen die Juryentscheide und erteilte Noten sind keine Beschwerden möglich.

### **Experten**

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

- ☞ Mindestens drei Experten / Gastprüfer pro Jurytisch.
- ☞ Jedes Produkt wird am gleichen Tag an mindestens zwei Jurytischen unabhängig voneinander bewertet.
- ☞ Oberexperten verifizieren die qualifizierte Bewertung.

### **Gastprüfer**

Ein bis zwei Gastprüfer pro Expertenteam ergänzen die Bewertung der Produkte. Sie verfügen über gute sensorische Fähigkeiten von Fleischerzeugnissen und Erfahrung in der Zubereitung.

## 7. Auszeichnungen

Die Rangverkündigung erfolgt am Sonntag, 13. Oktober 2019 anlässlich der OLMA in St. Gallen.

### 7.1 Produkteauszeichnungen

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

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

### 7.2 Kategoriensieger in den acht Kategorien

Die Sieger jeder Kategorie erhalten eine Auszeichnung als Kategoriensieger.

### 7.3 Gesamtsieger

Die drei Gesamtsieger werden im 1., 2. und 3. Rang ausgezeichnet.

### 7.4 Auszeichnung für hohes Qualitätsniveau – ab fünf Medaillen

Wettbewerbsteilnehmer, die fünf oder mehr Medaillen gewinnen, erhalten ein Diplom, welches das hohe Qualitätsniveau zusätzlich auszeichnet.

### 7.5 Preis der Besten – Teilnahme über mehrere Jahre

Eine langjährige, erfolgreiche Teilnahme wird mit einem Diplom besonders gewürdigt.

### 7.6 Kantonalverbands-Wettbewerb

Zur Unterstützung der kantonalen Strukturen und regionalen Zusammenarbeit wird pro Kategorie der erstplatzierte Kantonalverband speziell gewürdigt. Eine Prämie von Fr. 1'000.- je Kategorie zugunsten der Nachwuchsförderung ist vorgesehen.

### 7.7 Medaillenspiegel, Werbematerial, Foto

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

Für jedes prämierte Produkt erhält der Teilnehmer eine Urkunde und geeignetes Werbematerial für den individuellen Einsatz im Laden und in der Werbung. Zudem sind wieder Medaillenkleber für die Produkteauszeichnung erhältlich.

Der Kleber darf nur für Produkte verwendet werden, welche tatsächlich denjenigen Produkten entsprechen, die am Wettbewerb teilgenommen haben.

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

Die Bewertung, Werbematerial und Urkunden werden den Teilnehmern anschliessend an die Schlusspräsentation zur Verfügung gestellt.

Jedes Wettbewerbsprodukt wird anlässlich der Bewertung fotografiert. Die Bilddaten können für die Rangverkündigung und Kommunikationszwecke genutzt werden.

Die Kantonalverbände sollen die Teilnehmer mit zusätzlichen Kommunikationsmassnahmen unterstützen (z.B. Kantonal-Event).



## 8. Anmeldung / Schlussbestimmungen

Für die Anmeldung verwenden Sie bitte ausschliesslich, das offizielle Formular. Das Anmeldeformular ist Bestandteil dieses Prüfungsreglements. Bei Widersprüchen gilt die deutsche Fassung.

### **Anmeldeschluss: 31. März 2019**

Einsenden an:  
Ausbildungszentrum für die  
Schweizer Fleischwirtschaft ABZ  
SFF-Qualitätswettbewerb  
Schachenstrasse 43  
3700 Spiez  
Telefon: 033 650 81 81  
info@abzspiez.ch, www.abzspiez.ch

### **Teilnahmegebühr Fr. 240.- pro Produkt** inkl. 7.7% MWSt.

**Jungunternehmer** (Unternehmensleitung im Jahr 2015 oder später übernommen) erhalten pro Produkt Fr. 50.- Rabatt!

Die Teilnehmer erhalten eine entsprechende Rechnung von der Geschäftsstelle des SFF. Die Anmeldung ist erst dann gültig, wenn die Teilnahmegebühr einbezahlt worden ist. Der Teilnehmer anerkennt mit seiner Anmeldung dieses Reglement als verbindlich.

Streitfälle, welche den Qualitätswettbewerb betreffen, werden durch den Ausschuss behandelt und definitiv beurteilt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255 | Postfach 1977  
8031 Zürich  
Telefon 044 250 70 60  
Fax 044 250 70 61  
info@sff.ch | www.sff.ch

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft  
Schachenstrasse 43 | Postfach  
3700 Spiez  
Telefon 033 650 81 81  
Fax 033 654 41 94  
info@abzspiez.ch | www.abzspiez.ch