



Fondation  
Rurale  
Interjurassienne  
COURTEMELON LOVERESSE

## REGLEMENT ALP'

### Wettbewerb für Regionalprodukte aus dem Alpenraum Stans (Schweiz)

**Die Stiftung KEDA (Kulinarisches Erbe der Alpen) organisiert den ersten Wettbewerb für Regionalprodukte aus dem Alpenraum. Dieser Wettbewerb wird in Zusammenarbeit mit der Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) und ihrem internationalen Netzwerk der Wettbewerbe (UNIDO) entwickelt und durchgeführt.**

Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für Frauen und Männer

#### Art. 1. ZIELE

Der Wettbewerb fördert das Qualitätsstreben und den Wettbewerb für Produkte und Spezialitäten aus den verschiedenen Herkunftsgebieten des Alpenraums.

Der Wettbewerb stellt die besten regionalen Produkte aus dem Alpenraum ins Rampenlicht und fördert das Image, den Bekanntheitsgrad und die Wertschätzung regionaler Produkte in den Medien und bei den Konsumenten.

Der Wettbewerb steht unter dem Leitmotiv: Tradition bewahren - Genuss erleben - Zukunft nachhaltig gestalten. Der Wettbewerb bietet Produzenten in den Alpenregionen die Möglichkeit, ihre regionalen Produkte von einer Jury aus Degustationsspezialisten, Produzenten, Konsumenten und Vertretern der Lebensmittelbranche gemäss folgenden Richtlinien bewerten zu lassen:

- Der Wettbewerb prämiert Lebensmittel aus einem der 7 Alpenländern: Deutschland, Frankreich, Italien, Liechtenstein, Österreich, Schweiz, Slowenien (Beilage 1)
- Zugelassen sind sowohl traditionelle als auch neuere innovative Produkte.
- Bei verarbeiteten Produkten müssen mindestens 80% der Rohstoffe (Masse) aus dem Alpenraum stammen.
- Unverarbeitete landwirtschaftliche Produkte müssen zu 100% aus dem Alpenraum stammen.
- 100% der namensgebenden Zutaten müssen Alpenregionen stammen.
- Die Verarbeitung muss ausschliesslich im Alpenraum erfolgen.

#### Kategorien

- Kat. A: Milcherzeugnisse
- Kat. B: Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Erzeugnisse
- Kat. C: Fleisch- und Fischprodukte
- Kat. D: Erzeugnisse auf der Basis von Obst, Gemüse und Honig, einschliesslich Öle, Essig und nichtalkoholische Getränke
- Kat. E: Alkoholische Getränke (exklusive Wein)

## **Art. 2. ORGANISATOREN**

Der Wettbewerb wird vom **CULINARIUM ALPINUM** bzw. der **Stiftung KEDA** und der **Fondation Rurale Interjurassienne (FRI)** organisiert. Die Verantwortung liegt beim Organisationskomitee.

Die KEDA beruft ein Organisationskomitee, das den reibungslosen Ablauf zwischen den verschiedenen Bereichen wie Degustation, Homologation, Markt und Kommunikation gewährleistet.

Das Organisationskomitee ernennt eine Zulassungskommission, die in Anwendung des vorliegenden Reglements über die Zulassung oder Ablehnung der eingereichten Produkte entscheidet.

## **Art. 3. ZUM WETTBEWERB ZUGELASSENE PRODUKTE**

### **3.1. Allgemeine Rahmenbedingungen**

Am Wettbewerb können verarbeitete und reproduzierbare Produkte teilnehmen.

Die angemeldeten Produkte müssen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen, insbesondere der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeverordnung, der Getränkeverordnung und allen lebensmittelrechtlichen Verordnungen.

Die Wettbewerbsprodukte sind nach den Kategorien A-E einzureichen: Unter Angabe der Kategorie, des Titels, der Bezeichnung oder was sonst zur eindeutigen Identifizierung erforderlich ist.

Die Produkte werden vom Organisationskomitee des Wettbewerbs in Produktgruppen eingeteilt und, falls erforderlich, aufbereitet. Dabei muss der Aufwand im Rahmen bleiben.

### **3.2. Zertifizierte und prämierte Produkte**

Regionale Produkte, die mit dem nationalen Qualitätszeichen für regionale Produkte aus dem Alpenraum des jeweiligen Landes ausgezeichnet wurden, sind automatisch zum Wettbewerb zugelassen. Dies gilt auch für Produkte, die sich im Zertifizierungsprozess befinden.

### **3.3. AOP-IGP- und Bio-Produkte**

Produkte, die mit dem AOP-IGP-Gütesiegel oder dem BIO-Label ausgezeichnet sind, sind automatisch zugelassen, sofern sie die Anforderungen an die Herkunft aus dem Alpenraum erfüllen.

### **3.4. Selbstkontrolle**

Alle Produkte, die zum Wettbewerb zugelassen sind, müssen den Hygiene- und Kennzeichnungsvorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

### **3.5. Kategorien und Typen von zugelassenen Produkten**

Zugelassen sind Produkte, die vor der Verkostung einer einfachen Zubereitung bedürfen (Kochen in Wasser, Braten) sowie „schüsselfertige“ Mischungen von Zutaten. Alle Produkte, die vor der Degustation verarbeitet werden müssen, werden abgelehnt.

Fertiggerichte müssen vorgegart angeliefert werden. Das Hinzufügen von Zutaten (Zwiebeln, Butter usw.) durch die Zubereiter für die Degustation ist nicht erlaubt (mit Ausnahme von Salz bei Teigwaren).

Die Lebensmittel werden nach einem von den Organisatoren des Wettbewerbs festgelegten Protokoll gekocht oder zubereitet. Falls Ihr Produkt eine besondere Zubereitung erfordert, füllen Sie bitte das dafür vorgesehene Feld auf dem Anmeldeformular aus (z.B. Kochzeit für Teigwaren).

Die zugelassenen Produkte müssen in eine der unter Punkt 1 genannten Kategorien fallen.

### **3.6. Regionen**

Die Herkunft der Rohstoffe und der Ort der Verarbeitung basieren auf der Gebietsdefinition der entsprechenden regionalen Organisationen. Gibt es keine Regionalmarke, entscheidet die Zulassungskommission über das Herkunftsgebiet der Rohstoffe auf der Grundlage der üblichen Praxis und der Übereinstimmung der geografischen Lage. Darüber hinaus sind Ausnahmen für bestimmte Regionen möglich, die an regionale Marken angrenzen. Diese müssen von der Zulassungskommission genehmigt werden.

### **3.7. Herkunft der Rohstoffe**

Wenn sich der spezifische Name des Produkts auf eine Zutat bezieht, muss diese Zutat aus der Region stammen. Ist die Zutat in der Region nicht verfügbar, muss sie aus dem Land stammen. Ausnahmen gelten für Joghurt, Käse, Wurst oder jedes andere Erzeugnis, bei dem die Zutat ein Nebenaroma ist oder höchstens 5 % des gesamten Rohstoffes ausmacht.

Zudem:

- Der Zucker muss nationalen Ursprungs sein.
- das Fleisch muss nationalen Ursprungs sein;
- Schokolade ist erlaubt, wenn sie ein oder mehrere regionale Produkte hervorhebt. Basisgewürze wie Salz, Pfeffer und übliche Kräuter (ohne Bezug zu einem fremden Land oder einer fremden Region) sind erlaubt.

### **3.8. Produktion/Herstellung/Verarbeitung**

Die Herstellung/Verarbeitung muss im Herkunftsgebiet des Produktes oder ausnahmsweise im grenznahen Gebiet erfolgen. Die Zulassungskommission kann in besonderen Fällen eine Ausnahme gewähren.

### **3.9. Bezeichnungen im jeweiligen Land der Herstellung**

Die Bezeichnung der eingereichten Produkte muss im jeweiligen Alpenland üblich sein und den dortigen Bestimmungen entsprechen.

## **Art. 4. PRODUZENTEN / VERARBEITER**

Der Wettbewerb steht allen Herstellern regionaler Produkte offen: Landwirte, Bäcker, Konditoren, Metzger, Käser, Brenner, Imker usw.

Der Schwerpunkt liegt auf Manufakturen und KMU.

## **Art. 5. ANMELDEVERFAHREN**

### **5.1. Anmeldung**

Die Produzenten melden ihre Produkte ausschliesslich online an, indem sie das Formular „Produkte“ auf der eigenen Website des Wettbewerbs bis zum **18. August 2026** vollständig ausfüllen.

Die Zulassung oder Ablehnung der Produkte hängt von der Richtigkeit und Vollständigkeit der vom Produzenten gemachten Angaben ab. Die gemachten Angaben bilden die Grundlage für die Ausstellung von Diplomen und anderen Drucksachen. Der Produzent ist dafür verantwortlich, möglichst vollständige Informationen über sein Produkt zu liefern, einschliesslich einer eventuellen Zugehörigkeit zu einem oder mehreren Qualitätszeichen.

## **5.2. Ablehnung**

Falls eines oder mehrere der angemeldeten Produkte abgelehnt werden, informiert der Veranstalter den Hersteller per E-Mail.

## **5.3. Zulassungen und Bestätigungen**

Der Hersteller erhält per E-Mail eine Bestätigung über die zugelassenen Produkte. Diese E-Mail enthält alle notwendigen Informationen für den Versand der zugelassenen Produkte.

# **Art. 6. ANMELDEGEBÜHR**

Der Produzent bezahlt die Anmeldegebühr\* online, sobald die Registrierung der angemeldeten Produkte auf der Website des Veranstalters abgeschlossen ist. Eine Bestätigung der Zahlung und der Anmeldung wird dem Produzenten per E-Mail zugesandt. Die Degustation der Produkte findet nur statt, wenn die Anmeldegebühr rechtzeitig bezahlt wurde.

<b>Anmeldung + 1. Probe</b>	= EURO/CHF 50.-
<b>2. und weitere Proben</b>	= EURO/CHF 50.-

### **Hinweis:**

Sollte ein Produzent die angemeldeten Produkte nicht präsentieren (ohne Abmeldung bis 15 Tage vor der Degustation), wird ein Pauschalbetrag von CHF 100.- erhoben.

In der Anmeldegebühr sind folgende Leistungen enthalten:

- Die Degustation durch die Jurys
- Eine sensorische Bewertung für jedes Produkt
- Ein Diplom für die prämierten Produkte
- Die Publikation der Ergebnisse im Internet (nur prämierte Produkte)
- Präsentation der Resultate an die Presse (nur prämierte Produkte)
- Die Möglichkeit, die Marke des Wettbewerbs zu verwenden (nur prämierte Produkte)

*\*Die Fondation Rurale Interjurassienne kümmert sich um die Online-Anmeldeplattform, verwaltet und kassiert die Anmeldegebühren.*

## **Art. 7. VERSAND DER ZUGELASSENEN PRODUKTE UND FRISTEN**

### **7.1. Lieferfristen und -Adressen**

Die zugelassenen Produkte sind, zusammen mit den Dokumenten, die im Bestätigungsschreiben verlangt wurden, an folgende Adresse zu senden:

**CONCOURS ALP'**  
**Fondation Rurale Interjurassienne**  
**CP 65, Courtemelon**  
**2852 Courtételle**

Fristen für die Lieferungen:

**A - Milchprodukte**

Lieferungen am **Dienstag, 29. September 2026**, bis spätestens um 12.00 Uhr.

**B - Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Produkte**

Lieferungen am **Mittwoch, 30. September 2026, bis spätestens um 08.30 Uhr**.

Für frische Produkte mit kurzer Haltbarkeit (z.B. Brote, Kuchen, usw.) ist die Anlieferung bei der Fondation Rurale Interjurassienne, Standort Courtemelon, am Mittwoch, 7. Oktober 2026 bis spätestens um 8.30 Uhr möglich.

**C - Fleisch- und Fischprodukte**

Lieferungen am **Dienstag, 29. September 2026**, bis spätestens um 12.00 Uhr.

Für Fleisch- oder Fischprodukten, die sehr frisch degustiert werden müssen (Tartar, Pastete usw.), kann der Produzent das Organisationskomitee kontaktieren, um eine Lieferzeit am Tag der Degustation zu vereinbaren.

**D - Produkte auf Basis von Früchten, Gemüse, Honig, Öl und Essig, sowie nicht alkoholische Getränke und Lebensmittel und Getränke auf pflanzlicher Basis**

Lieferungen am **Dienstag, 29. September 2026**, bis spätestens um 12.00 Uhr.

**E - Alkoholische Getränke (exkl. Weine)**

Lieferungen am **Dienstag, 29. September 2026**, bis spätestens um 12.00 Uhr.

### **7.1. Qualität und Frische**

Der Produzent ist für die Gewährleistung der Qualität der gelieferten Produkte verantwortlich, insbesondere darf die Kühlkette nie unterbrochen werden. Der Versand von verderblichen Produkten vor einem Wochenende muss vermieden werden

Proben, die beim Erhalt Qualitätsmängel oder Beeinträchtigungen aufweisen, die sich auf das Ergebnis der Degustation beeinträchtigen könnten, werden als nicht konform erklärt und abgelehnt. Der Produzent wird benachrichtigt.

Die zur Degustation eingereichten Produkte müssen die gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Die Proben müssen verzehrfertig und zum Verkauf zugelassen sein.

Abgelehnte oder nicht konforme Proben sowie nicht degustierte Proben, werden nicht an den Produzenten retourniert. Alle im Wettbewerb stehenden Proben verbleiben im Eigentum des Organisators.

### **7.2. Umfang der Proben**

Die Proben müssen in ihrer Originalflasche oder Originalverpackung, ungeschnitten, geliefert werden.

Das erforderliche Gewicht/Volumen muss eine zweite Degustation sowie eine eventuelle Entnahme für die Qualitätskontrolle ermöglichen. Die Mindestmenge sollte etwa **12 Portionen** entsprechen.

Als Beispiel einige Produktmengen:

Kategorie	Typ	Menge
<b>Käse</b>		
<b>Kategorie A</b> Milchprodukte	Mit einem Laibgewicht von mehr als 8 kg, z.B. grosser Laib	Ein ganzer Laib oder ein ganzes Stück von mind. 3 kg oder Käsestreifen (Breite mind. 8 cm) mit Rinde, ohne Löcher verursacht von Probenahmen)
	Laibgewicht zwischen 3 und 8 kg	Ein ganzes Stück von mind. 3 kg.
	Laibgewicht zwischen 500 g und 3 kg**	Ganzer Laib aber mind. 2 kg in Originalverpackung
	Laibgewicht unter 500 g	Ganzer Laib aber mind. 1 kg in Originalverpackung
	Frischkäse oder Tommes mit weniger als 200 g pro Stück	4 Stück
	Kleine Frischkäse (z.B. Crottin)	4 Stück
	Vacherin Mont d'Or AOP	3 Stück
	<b>Andere Milchprodukte</b>	
<b>Kategorie B</b> Bäckereiprodukte	Fondue	3 Packungen mit mind. 200 g
	Butter	mind. 500 g
	Milchgetränke	2 Flaschen à 250 ml
	Joghurt	mind. 4 Stück
<b>Kategorie C</b> Fleischprodukte	Brot	2 Brote à 500 g
	Kuchen / Cake	2-3 Stück
	Karamellen / Kekse	3 Beutel
	Mini-Croissants	12-15 Stück
<b>Kategorie D</b> Produkte auf der Basis von Früchten, Gemüse, Honig, Öl und Essig, sowie nicht alkoholische Getränke und Lebensmittel und Getränke auf pflanzlicher Basis	Trockenwurst / Wurst	3 Stück
	Pastete	1 ganze Pastete
	Rillettes / Terrinen in Gläsern	2 Gläser
	Cervelat / Kalbswurst	6 Stück
	Dörrfleisch	1 ganzes Stück*
<b>Kategorie E</b> Alkoholische Getränke (exkl. Wein)	Essig-Gemüse	3 Gläser
	Tomatensauce	3 Gläser
	Öl / Essig	2 Flaschen à 250 ml
	Fruchtsaft	2 Flaschen à 1000 ml
	Honig / Konfitüre	2 Gläser
	Branntweine / Liköre	2 Flaschen à 250 ml
	Cidre / Bier	6 Flaschen à 330 ml
	Anderes	2 Flaschen à 250 ml

\* Die ganzen Stücke werden von den Mitarbeitern des Wettbewerbs aufgeschnitten, um die Frische der Produkte und die Vergleichbarkeit der Produkte untereinander zu gewährleisten.

\*\* Für Käse unter 3 kg, wird ein ganzer Laib verlangt, um das Austrocknen des Käses zu verhindern.

## **Art. 8. QUALITÄTSKONTROLLEN**

Der Produzent bestätigt, dass sein Produkt den gesetzlichen Anforderungen des Herstellungslandes entspricht und nach den geltenden Hygienevorschriften hergestellt wurde. Er muss jederzeit die Rückverfolgbarkeit der Produktbestandteile gewährleisten.

Der Wettbewerb behält sich das Recht vor, Proben zur Analyse in einem anerkannten Labor zu entnehmen. Der Hersteller verpflichtet sich, alle notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen, um eine qualitative und quantitative Kontrolle durch eine beauftragte Kontrollstelle am Produktionsort zu ermöglichen. Im Falle einer Nichtkonformität kann dem Produzenten die Medaille entzogen werden.

## **Art. 9. ZULASSUNGSKOMMISISON**

Die Zulassungskommission ist verantwortlich für die Zulassung oder Ablehnung von Produkten zum Wettbewerb, basierend auf den Grundlagen dieses Reglements. Die Zulassungskommission tritt in der dritten Augustwoche des Wettbewerbsjahres zusammen. Für die angenommenen Produkte erhält der Hersteller Ende August eine Bestätigung. Für abgelehnte Produkte wird die Anmeldegebühr zurückgestattet. Der betroffene Produzent erhält eine kurze Begründung.

Hat die Zulassungskommission den Verdacht, dass eine Irreführung über die Bezeichnung vorliegen könnte oder dass das Produkt in Konkurrenz zu einem AOP-IGP-Produkt steht, kann sie die Teilnahme des Produktes am Wettbewerb ablehnen.

## **Art. 10. JURY UND DEGUSTATIONEN**

Für jede Produktkategorie wird eine Jury gebildet. Die Jurys werden von internationalen Fachleuten der Branche geleitet, die im Bereich der sensorischen Bewertung tätig sind. Jede Jury besteht aus Verkostern, die entweder Degustationsspezialisten, Produzenten/Vertreter der Lebensmittelindustrie oder Konsumenten sind. Der Veranstalter achtet auf eine ausgewogene Vertretung der Alpenländer.

Das Degustationsverfahren ist für jede Kategorie identisch und in den Verkostungsrichtlinien beschrieben.

Für die Degustationen werden die Produkte in ähnliche Produktgruppen eingeteilt.

Die Proben werden auf einer Skala von 20 Punkten nach Kriterien bewertet, die vom Jurypräsidenten festgelegt werden und für jede Produktkategorie spezifisch sind.

Die Entscheidung der Jury und die erteilte Punktzahl sind unanfechtbar.

## **Art. 11. ERGEBNISSE UND AUSZEICHNUNGEN**

Für jedes eingereichte Produkt erhalten die Hersteller die Einzelheiten der Bewertung, das erzielte Ergebnis und die Kommentare der Jury.

### **11.1. Benotungen und Medaillen**

Pro Degustationstisch können maximal 33% der eingereichten Produkte mit einer Medaille ausgezeichnet werden.

Je nach Punktzahl werden Gold-, Silber- und Bronzemedaillen vergeben.

17 Punkte	Bronzemedaille
18 Punkte	Silbermedaille
19 - 20 Punkte	Goldmedaille

## **11.2. „Prix d'Excellence“**

Für jede Produktekategorie vergibt die Fachjury, die aus mindestens 3 und höchstens 7 Personen besteht, einen „Prix d'Excellence“ an ein Produkt, das eine Goldmedaille erhalten hat.

Wenn 12 oder mehr Produkte eine Goldmedaille erhalten haben, können nur die Produkte für den „Prix d'Excellence“ nominiert werden, die mit 20 Punkten bewertet wurden. Der „Prix d'Excellence“ kann nur an Produkte vergeben werden, für die eine ausreichende Vermarktungsmenge garantiert werden kann.

## **11.3. Auszeichnung des besten Produzenten**

Der Preis für den besten Produzenten wird in jeder Produktkategorie an den Produzenten vergeben, der mindestens 4 Produkte in der jeweiligen Kategorie eingereicht und dafür die beste Durchschnittsnote erhalten hat.

# **Art. 12. NUTZUNGSRECHT DER MEDAILLENKLEBER**

## **12.1. Medaillenkleber (Wettbewerb 2026)**

Jeder Produzent hat die Möglichkeit, für sein prämiertes Produkt Medaillen zum Aufkleben (Preisvorschlag: CHF 0.15) zu erwerben, d.h. CHF 150.00 pro tausend Aufkleber. Die Gold-, Silber- und Bronzemedaillle ist eine geschützte Marke. Sie darf nur auf dem Produkt angebracht werden, das am Wettbewerb teilgenommen hat.

Auf Wunsch können die Medaillen in digitaler Form bezogen werden. Der Hersteller muss den Betrag überweisen und einen Nutzungsvertrag unterzeichnen.

Die Medaillen stehen bis zum nächsten Wettbewerb zur Verfügung. Der Produzent hat jedoch das Recht, alte Medaillen zu verwenden, bis sein Vorrat aufgebraucht ist.

## **12.2. Medaillen-Entzug**

Die Gold-, Silber- und Bronzemedaillen sind geschützte Marken. Der Produzent verpflichtet sich, sie nur auf seinen prämierten Produkten anzubringen. Das Organisationskomitee hat das Recht, das Recht zur Verwendung der Medaille unter Angabe von Gründen zu widerrufen.

Regelmässige und stichprobenartige Kontrollen werden von einer neutralen Zertifizierungsstelle durchgeführt. Im Problemfall kann die Sanktion bis zum sofortigen Entzug der Medaille durch den Wettbewerb führen.

Sollte einem Produkt das Qualitätszeichen oder AOP-IGP entzogen werden, kann auch die Medaille entzogen werden.

Sollte ein Produzent nicht mehr berechtigt sein, eine Medaille auf seinem Produkt anzubringen, wird er schriftlich aufgefordert, sämtliches Werbematerial, das sich auf dieses Produkt bezieht, zurückzugeben. Dies betrifft den Medaillenaufkleber, die Urkunde und die Medaille des „Prix d'Excellence“ (falls das Produkt mit diesem Preis ausgezeichnet wurde).

## **Art. 13. ANNAHME DER BEDINGUNGEN**

Die Anmeldung wird mit der Annahme der Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf dem Online-Formular rechtsgültig. Die Organisatoren behalten sich das Recht vor, Produkte auszuschliessen, die nicht dem Reglement entsprechen.

Stans, März 2025

### **Wettbewerb ALP'**

CULINARIUM ALPINUM  
Stiftung KEDA  
Mürgstrasse 18  
6370 Stans NW

Fondation Rurale Interjurassienne  
Courtemelon  
2852 Courtételle

T +41 41 619 17 00  
Internet: [www.alp26.ch](http://www.alp26.ch)  
E-Mail : [alp@culinarium-alpinum.ch](mailto:alp@culinarium-alpinum.ch)

## Beilage 1

