

# SWISS CHEESE AWARDS – Wettbewerbsreglement

FROMARTE, die Schweizer Käsespezialisten, organisiert unter dem Überbegriff SWISS CHEESE AWARDS einen marktorientierten Anlass zur Förderung von Schweizer Käse. FROMARTE als Trägerorganisation dieses Anlasses erlässt diesem Käsewettbewerb (hier auch Käseprüfung genannt) ein Reglement mit folgenden Vorgaben:

## 1. Allgemeine Bestimmungen

- Die nachfolgenden Bestimmungen regeln die Durchführung der SWISS CHEESE AWARDS und garantieren damit einen reibungslosen Ablauf.
- Das vorliegende Reglement stellt einen fairen, neutralen und fachlich korrekten Käsewettbewerb sicher.
- Mit der Anmeldung zu den SWISS CHEESE AWARDS akzeptieren die Teilnehmer die Bedingungen dieses Reglements.
- Im Zusammenhang mit den SWISS CHEESE AWARDS ist der Rechtsweg ausgeschlossen.
- Eventuelle Streitfragen unterliegen dem unanfechtbaren Urteil der Wettbewerbsleitung.

## 2. Teilnahmeberechtigung, -gebühr

- Teilnahmeberechtigt sind alle Hersteller von Schweizer Käse. Der Reifungsbetrieb kann erwähnt werden.
- Sortenorganisationen, Handels- oder Reifungsbetriebe können Produkte zum Wettbewerb anmelden und einsenden. Voraussetzung ist die ausdrückliche Zustimmung der Hersteller zur Teilnahme. Dies gilt auch für die Anmeldung von Auftragsproduktionen.
- Die Teilnahme ist kostenpflichtig und richtet sich nach den Gebühren der FROMARTE. Die Kosten bei Anmeldung **bis 06. August 2018** (Datum des Poststempels) betragen für Mitglieder CHF 50.– pro Produkt, für Nicht-Mitglieder CHF 100.– pro Produkt. Bei Anmeldung **nach dem 06. August 2018** betragen die Teilnahmegebühren für Mitglieder CHF 75.– pro Produkt, für Nicht-Mitglieder CHF 150.– pro Produkt.
- Anmeldeschluss ist der 03. September 2018.
- Die Teilnehmer verpflichten sich, die eingeforderte Käsemenge (gemäss Kapitel 5) kostenlos zur Verfügung zu stellen und den Transport zum Wettbewerbsort zu übernehmen.
- Die Kategorien- bzw. der Gesamtsieger verpflichten sich, FROMARTE bis zu 40 kg Käse zum handelsüblichen Preis für Promotionszwecke zur Verfügung zu stellen (jeweils als ganze Laibe oder Keilschnitt bei Grosslaiben).
- Pro Hersteller können verschiedene Proben des gleichen Produkts am Wettbewerb teilnehmen, wenn sich diese wenigstens in der Zusammensetzung oder Art der Affinage (z.B. Feuchtlagerung) unterscheiden. Bei Produkten, die sich lediglich im Reifegrad unterscheiden, wird nur eine Probe pro Hersteller für den Wettbewerb angenommen.
- Die Produkte müssen bei der Durchführung des Wettbewerbs am 28. September 2018 in einem handelsüblichen Alter und Reifegrad sein.
- Zur Teilnahme in den Wettbewerbskategorien für Sortenkäse (Kategorien 101 bis 108 und 111 bis 118) sind nur Hersteller zugelassen, die Mitglied der jeweiligen Sortenorganisation sind.
- Wenn Produkte im Widerspruch mit dem Ursprungsschutz stehen, werden diese aufgrund folgender Kriterien von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen:
  - abgeschlossenes Rechtsverfahren mit einer gerichtlich verhängten Sanktionierung.
  - Produkte, welche sich in einem laufenden Rechtsverfahren befinden.

## 3. Kategorien des Wettbewerbes

- 101 Emmentaler AOP
- 102 Le Gruyère AOP
- 103 Le Gruyère d'alpage AOP
- 104 Sbrinz AOP
- 105 Appenzeller
- 106 Rohmilch-Tilsiter
- 107 Bündner Bergkäse
- 108 Walliser Raclette AOP
- 109 Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze)
- 110 Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen
- 111 Vacherin Fribourgeois AOP
- 112 Vacherin Mont d'Or AOP
- 113 Tête de Moine AOP
- 114 Bloderkäse und Sauerkäse AOP

- 115 L' Etivaz AOP
- 116 Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- 117 Formaggio d'Alpe ticinese DOP
- 118 Glarner Alpkäse AOP
- 119 Schafkäse
- 120 Ziegenkäse
- 121 Frischkäse
- 122 Weichkäse Weisseschimmel
- 123 Blauschimmelkäse
- 124 Weichkäse geschmiert
- 125 Übrige Halbhartkäse (ohne aromatisierende Zusätze)
- 126 Halbhartkäse (mit aromatisierenden Zusätzen)
- 127 Übrige Hart- und Extrahartkäse
- 128 Käseinnovationen (maximal 2 Jahre auf dem Markt oder noch nicht eingeführt)

FROMARTE behält sich vor, die Kategorien neuen Gegebenheiten anzupassen. Eine Kategorie wird in der Regel geführt, wenn mindestens 5 Teilnehmer sich anmelden.

## 4. Anmeldung

Die Ausschreibung erfolgt 2 bis 3 Monate vor dem Käsewettbewerb.

Die Anmeldung enthält folgende Punkte:

- Name des Herstellers, Betrieb, Betriebsbewilligungs-Nummer
- Adresse, Telefon, Fax, E-Mail, Handy
- Wettbewerbskategorie
- Beschreibung der Qualitätsmerkmale bei Nicht-Sortenkäse: die Eigenschaften zu den Kriterien "Aussehen, Lochung", "Geschmack, Aroma" und "Textur des Teiges" sind möglichst präzise anzugeben
- Einverständniserklärung des Herstellers zur Teilnahme am Wettbewerb, bei Anmeldung durch eine Sortenorganisation oder durch einen Handels- oder Reifungsbetrieb
- Einverständnis mit dem Wettbewerbsreglement SWISS CHEESE AWARDS
- Datum, Unterschrift
- Besondere Bemerkungen

## 5. Einsenden der Käsemuster

Folgende Punkte sind nach Aufforderung und bei Einsendung der Käsemuster zu beachten:

- Die Aufforderung zum Einsenden erfolgt an alle Teilnahmeberechtigten ca. 1 Monat vor der Käseprüfung.
- Der Lieferung ist zwingend ein Begleitdokument mit dem Namen des Herstellers und des Käses, Fabrikationsdatum, Betriebsbewilligungs-Nummer und bei Nicht-Sortenkäse ein Beschrieb der Qualitätsmerkmale beizulegen. Die Begleitdokumente müssen korrekt und vollständig ausgefüllt sein.
- Bei Einsenden der Käsemuster durch eine Sortenorganisation oder durch einen Handels- oder Reifungsbetrieb hat der Hersteller zusätzlich eine Einverständniserklärung zur Teilnahme am Wettbewerb abzugeben.
- Die zu beurteilenden Käse müssen die gesetzlichen Anforderungen erfüllen.
- Die Käseproben müssen konsumreif sein und zum Verkauf freigegeben sein gemäss allfälligem Pflichtenheft oder Vorgaben der Sortenorganisation.
- Die Teilnehmer haben folgende Mengen Käse kostenlos zur Verfügung zu stellen:

Käse	einzusendende Menge oder Stückzahl
mit Stückgewicht über 8 kg, z.B. Grosslaibe	ein ganzes Stück von mind. 5 kg, Keilschnitt oder Riemenschnitt (Riemenschnitt mind. 8 cm breit), inkl. Rand järbseitig, ohne Böhrlinge
mit Stückgewicht 2 – 8 kg	ganze Stücke von insgesamt mind. 3 kg Käse
mit Stückgewicht 500 g – 2 kg	ganze Laibe, insgesamt mind. 2 kg Käse in Originalverpackung
mit Stückgewicht unter 500 g	ganze Laibe, insgesamt mind. 1 kg Käse in Originalverpackung

- Das Äussere der Käse muss problemlos beurteilt werden können.
- Die Käsemuster sind nach Möglichkeit ohne die auf dem Käse aufgebrachten Etiketten zu liefern.
- Die Käsemuster sind vorzugsweise gekühlt zu versenden, um eine Qualitätsminderung zu vermeiden.
- Die Transportkosten gehen zulasten der Teilnehmer.

- Die Wettbewerbskäse werden am 20. Sept. 2018 von 9.00 bis 17.00 Uhr am Durchführungsort der SWISS CHEESE AWARDS angenommen.
- Werden Käse nicht auf den vereinbarten Termin geliefert, werden sie vom Wettbewerb ausgeschlossen.
- Alle Käse werden durch die Organisatoren codiert und ihren Eigenschaften entsprechend gelagert.
- Die Käse gehen nach der Beurteilung in den Besitz der FROMARTE über.

## 6. Durchführung der Käseprüfung zur Ermittlung der Rangliste in den Kategorien

- Die Käseprüfung wird an einem zentralen Ort und unter Bedingungen durchgeführt, welche eine neutrale Beurteilung ermöglichen.
- Die Prüfung in den Kategorien erfolgt durch Prüfteams aus 4 bis 6 Mitgliedern; darin vertreten sind nach Möglichkeit Personen aus Produktion, Handel, Forschung, Gastronomie, Detailhandel, Konsumenten und Medien.
- Die Jurymitglieder werden von der Wettbewerbsleitung bestimmt und persönlich zur Käsebeurteilung und zur Ermittlung des Gesamtsiegers «SWISS CHAMPION» eingeladen.
- Teilnehmer können in der entsprechenden Kategorie nicht bei der Jurierung mitwirken. Ebenso ausgeschlossen sind Jurymitglieder, welche in einem verwandtschaftlichen Verhältnis zum Teilnehmer stehen oder im Betrieb des Teilnehmers arbeiten.
- In den Anmeldungen der Jurymitglieder muss ihre berufliche Funktion klar ersichtlich sein.
- Jedes Team wird von einem Oberprüfer geleitet. Der Oberprüfer ist verantwortlich für die reibungslose Einführung der Jurymitglieder, das Zusammentragen der individuellen Ergebnisse und die allfällig erforderliche Nachprüfung.
- Alle Teams absolvieren eine Vorprüfung, in der sie mit den Prüfkriterien vertraut gemacht werden und einen Dreieckstest vornehmen.
- Jeder Experte beurteilt die Käse individuell mit eigenem Protokoll. Wenn die Einzelbewertungen innerhalb der Jurygruppe um mehr als 1 Punkt in einer Position voneinander abweichen, erfolgt eine gemeinsame Nachprüfung in der entsprechenden Position.
- Es muss pro Kategorie eine eindeutige Rangliste vorliegen. Der Oberprüfer bestätigt deren Richtigkeit.
- In Grenzfällen entscheidet die Wettbewerbsleitung.
- Die Verantwortlichen der Käseprüfung wie auch die Prüfpersonen haben die Ergebnisse vertraulich zu behandeln.

## 7. Käsebeurteilung

(Ermittlung der Rangliste in den Kategorien)

- Die Bewertung erfolgt mit folgender Abstufung (gemäss Beurteilungsschema für die einzelnen Käsekategorien, Maximalpunktzahl 20):

Aussehen, Lochung	max. 5 Punkte
Geschmack, Aroma	max. 5 Punkte (x 2 gerechnet), also max. 10 Punkte
Textur des Teiges	max. 5 Punkte

- In Abweichung zum allgemeinen Bewertungsschema werden in der Kategorie «Käseinnovationen» mit je max. 5 Punkten bewertet: Aussehen, Lochung, Textur des Teiges; Geschmack, Aroma; Innovation; Marktchancen.

- In den Kategorien «Walliser Raclette AOP», «Raclette und Bratkäse (ohne aromatisierende Zusätze)» sowie «Raclettekäse mit aromatisierenden Zusätzen» werden mit je max. 5 Punkten bewertet: Aussehen, Lochung; Geschmack, Aroma; Konsistenz, Teig (geschmolzen); Fettabcheidung.

- Die Bewertung erfolgt mit folgender Abstufung:

5 Punkte	vollkommene Erfüllung der Anforderungen, keine Fehler
4 Punkte	geringfügige Abweichung von der Norm, Fehler tolerierbar
3 Punkte	merkliche Abweichung, leichter Fehler
2 Punkte	ausgeprägte Abweichung von der Norm, deutlicher Fehler
1 Punkt	starker Fehler, nicht mehr tolerierbarer Fehler
0 Punkte	massiver Fehler, völlig verändert, nicht bewertbar

- Für jede Käsekategorie sind die Ideal-Qualitätsmerkmale definiert.
- Bei der Bewertung werden die Abweichungen von der vorgegebenen Beschreibung der Qualitätsmerkmale beurteilt.
- In der Regel werden ganze Punkte notiert, in Ausnahmefällen können pro Position auch halbe Punkte erteilt werden.
- Bei Beurteilungen unter Note 4 sind die tieferen Noten zu begründen.

## 8. Ermittlung des Gesamtsiegers «SWISS CHAMPION»

Aus den Siegern aller einzelnen Kategorien wird abschliessend der Gesamtsieger, SWISS CHAMPION genannt, ermittelt.

- Der erstprämierte Käse jeder Kategorie nimmt automatisch an der Endausscheidung zur Ermittlung des Gesamtsiegers SWISS CHAMPION teil.

- Die Beurteilung erfolgt durch ca. 12 bis 18 Juroren, die Produktion, Handel, Forschung, Gastronomie, Detailhandel, Medien und Konsumenten vertreten. Die Jury zur Ermittlung des Gesamtsiegers «SWISS CHAMPION» setzt sich aus Jurymitgliedern zusammen, die bei der Käsebeurteilung in den Kategorien mitgewirkt haben.

- Die Beurteilung erfolgt nach folgenden Kriterien:

Geschmack, Aroma	max. 5 Punkte (x 2 gerechnet) = max. 10 Punkte
Textur des Teiges	max. 5 Punkte
Gesamteindruck	max. 5 Punkte

- Das jeweils beste und schlechteste Ergebnis pro Produkt wird gestrichen.

- Die Wettbewerbsleitung entscheidet in Grenzfällen.

## 9. Auszeichnungen

- Anspruch auf den Titel SWISS CHAMPION hat jener Teilnehmer, welcher in der Beurteilung aller Siegerkäse aus den einzelnen Kategorien am meisten Punkte erreicht.

- Anspruch auf den Titel SWISS CHEESE AWARDS hat der Teilnehmer, welcher die höchste Punktzahl in der entsprechenden Kategorie erreicht (= Kategoriensieger).

- Der SWISS CHAMPION wird zusätzlich ausgezeichnet.

- Die Kategoriensieger erhalten eine Medaille, einen Award und ein Diplom, welche im Rahmen eines speziellen Anlasses überreicht werden.

- Die Sieger haben an der Verleihung der Auszeichnung anwesend zu sein.

- Mit Diplomen ausgezeichnet werden diejenigen Wettbewerbsteilnehmer, welche sich für die ersten 20% der Kategorienrangliste qualifizieren.

- Alle Teilnehmer werden über ihre erreichten Resultate rechtzeitig informiert.

## 10. Verwendung des Titels zu Werbezwecken

- Die Rechte der SWISS CHEESE AWARDS und des SWISS CHAMPION liegen bei FROMARTE.

- Die Preisträger sind berechtigt, die LOGOS und Erscheinungsbilder der SWISS CHEESE AWARDS respektive des SWISS CHAMPION während ca. 2 Jahren (bis zum nächsten Wettbewerb) zu benutzen.

- FROMARTE stellt Signete/Logos und Erscheinungsbilder auf Anfrage zur Verfügung und ist an einer Information durch die Preisträger über beabsichtigte Vorhaben interessiert.

- Der Gesamtsieger und die Kategoriensieger wie auch die mit einem Diplom ausgezeichneten Teilnehmer werden in der Fachpresse bekannt gegeben.

## 11. Inkraftsetzung

Das revidierte Reglement wird von der Trägerorganisation FROMARTE mit Beschluss vom 12. Oktober 2017 in Kraft gesetzt.

FROMARTE Die Schweizer Käsespezialisten

Der Präsident  
Hans Aschwanden

Der Direktor  
Jacques Gygax

Wettbewerbsleiter  
Hans-Peter Bachmann



