

# Richtlinien

## Produktelabel Parc Ela

### für landwirtschaftliche Erzeugnisse

verabschiedet von der Mitgliederversammlung Verein Parc Ela am 28. März 2009

**basierend auf den Richtlinien für Regionalmarken vom 13.11.2008, Teil A, Allgemeine Vorgaben. Die weiteren Richtlinien für Regionalmarken werden sinngemäss angewendet.**

#### 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 und/oder Veränderung der Form des Hinweises auf die Regionalmarke bei der Etikettierung frischer, haltbar gemachter und/oder verarbeiteter Erzeugnisse (SR 910.18. Art. 4,c)

*Beratende Kommission:* Setzt sich zusammen aus je einem Vertreter der Regionalmarkeninhabern gemäss Anhang 12.1. Die beratende Kommission nimmt über das Sekretariat (vgl. Anhang 12.2) Änderungsanträge bzw. Anträge für Ausnahmen entgegen. Sie erarbeitet auf Grund der Anträge einen Änderungs- oder Ergänzungsvorschlag zu Handen der Regionalmarkeninhaber. Vorschläge werden nur einstimmig gefasst.

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

*Produkte, zusammengesetzte:*

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

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

*Regionen:* Die Regionen sind in den Gebietsdefinitionen Anhang 12.2 geographisch definiert. Im Falle des Parc Ela bezeichnet Region das innerhalb der Parkgrenzen liegende Gebiet.

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

*Spezialität:* mit geographischem Bezug, nationaler oder zumindest regionaler Bedeutung und Tradition.

*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 Lieferanten respektive einen Vorlieferanten liefern.

*Wertschöpfung:* Innerbetriebliche Bruttowertschöpfung und die Wertschöpfung von den aus der Region zugekauften Zutaten (vgl. Anhang 12.4 und 12.5)

*Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs:* landwirtschaftliche Rohstoffe, fortan landwirtschaftliche Zutaten genannt. Die Definition entspricht Anhang 3 der Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181).

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

## 2 Geltungsbereich

Diese Richtlinien gelten für die Erzeugung und Vermarktung von pflanzlichen, tierischen Produkten sowie Trink-, Quell- und Mineralwasser der in Anhang 12.1 aufgeführten Regionalmarkeninhaber.

## 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 Herkunft der Zutaten nach Produktionsbedingungen

Der Bezug von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs muss zu mehr als 90% von Betrieben erfolgen, welche für die entsprechenden Produkte bei mindestens einem der folgenden Produktionsstandards

registriert sind: Ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN, Kap. 3 Direktzahlungsverordnung SR 910.13), Bio-Verordnung (SR 910.18) oder QM-Schweizerfleisch.

## 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 die landwirtschaftlichen Zutaten aus dem Gebiet Parc Ela stammen. Ist dies nicht möglich, muss insgesamt total ein Anteil von 50 % aus dem Gebiet Parc Ela stammen. Zudem muss mindestens der Hauptbestandteil zu 100% und total ein Anteil von 75% der landwirtschaftlichen Zutaten aus der Region alpinavera 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 importierte Zutaten verwendet werden.

Der Massenanteil zum Zeitpunkt der Verarbeitung ist ausschlaggebend.

### **Spezialitäten**

Als Spezialitäten gelten die im Eidgenössischen Register der Ursprungsbezeichnungen eingetragenen Produkte (GUB / GGA), Produkte aus dem schweizerischen Inventar des kulinarischen Erbes oder andere Spezialitäten mit einzigartigem Charakter. Spezialitäten müssen durch den Regionalmarkeninhaber bewilligt werden.

Spezialitäten erfüllen folgende Bedingungen, damit sie unter einer Regionalmarke vermarktet werden können:

- Nicht zusammengesetzte Produkte sowie nicht veredeltes Fleisch, welche zu 100 % aus der Schweiz stammen.
- Die landwirtschaftlichen Zutaten zusammengesetzter Produkte müssen zu mindestens 75 % aus der Schweiz stammen. Ausschlaggebend dafür ist der Massenanteil zum Zeitpunkt der Verarbeitung.

## 5.3 Wertschöpfung

Bei nicht zusammengesetzten Produkten, bei zusammengesetzten Produkten sowie bei Spezialitäten muss die Wertschöpfung (vgl. Anhang 12.5) zu mindestens 2/3 im Gebiet Parc Ela generiert werden. Für Spezialitäten mit einzigartigem Charakter muss die Wertschöpfung zu 90% in der entsprechenden Region erfolgen. Erfolgt ein Verarbeitungsschritt ausserhalb der Region (vgl. Anhang 12.6), muss dies durch den Regionalmarkeninhaber genehmigt werden.

## 5.4 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs

Die Vorschriften der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung bleiben vorbehalten.

## 5.5 Nicht zugelassene Stoffe

Gentechnisch veränderte Organismen und deren Folgeprodukte im Sinne der Lebensmittelverordnung sind nicht zugelassen.

## 5.6 Ausnahmen

Bei zusammengesetzten Produkten, welche Mehl, Braumalz enthalten sowie für den Bereich Gastronomie gilt als Herkunftsgebiet die ganze Region alpinavera. Alpinavera wiederum kann Ausnahmen bis zu einem Anteil von mindestens 50% der landwirtschaftlichen Zutaten ausserhalb der Region alpinavera bewilligen.

In den Produktkategorien Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügelfleisch, Mehl und Braumalz sind Ausnahmen in der Wertschöpfungsprüfung möglich, weil im Gebiet Parc Ela keine genügenden Verarbeitungsstrukturen vorhanden sind.

Solange Zucker nicht regional verfügbar ist, wird Schweizer Zucker als regionale Zutat akzeptiert. Zucker gilt nicht als Hauptbestandteil.

Die Lizenznehmer deklarieren die gewährten Ausnahmen auf der Produktauszeichnung.

## 6 Kontroll- und Zertifizierungspflicht

Vorlieferanten, die Tätigkeiten wie Aufbereitung, Verarbeitung oder Handel vornehmen, müssen grundsätzlich dem Zertifizierungsverfahren unterstellt sein. Davon ausgenommen sind Urproduzenten, welche die Aufbereitungsschritte Abpacken und Etikettieren vornehmen. Sind die Kriterien dieser Richtlinien offensichtlich erfüllt, können die Vorlieferanten mittels einer Herkunftsbescheinigung (vgl. Anhang 13.7) die Einhaltung der Richtlinien bei der Regionalmarkeninhaberin beantragen. Die Stichprobenüberprüfungen der Herkunftsbescheinigungen werden durch die Regionalmarkeninhaberin koordiniert und erfolgen risikobasiert. Die jährliche Anzahl der Stichproben entspricht der Quadratwurzel der insgesamt ausgestellten Herkunftsbescheinigungen.

## 7 Kontrolle und Zertifizierung

### 7.1 Aufzeichnungspflicht, Buchführung

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

Jedes Produkt muss bis zu seinem Herkunftsort identifizierbar sein. Werden Produkte verschiedener Herkunft im Lager oder im Verarbeitungsprozess gemischt, muss die Herkunft in der Warenflussaufzeichnung ersichtlich sein.

### 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 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 EN 45'011.

## **8 Vergabe der Regionalmarke**

Der Abschluss eines Lizenzvertrages zwischen dem Unternehmen und dem Regionalmarkeninhaber bedingt ein gültiges Zertifikat. Der Lizenzvertrag berechtigt das Unternehmen die zertifizierten Produkte mit der Regionalmarke zu kennzeichnen.

Die Benützung der Marke ist im Etiketten-Reglement des Regionalmarkeninhabers definiert.

## **9 Meldepflicht Produkt- und Sortimentsänderungen**

Produkt- und Sortimentsänderungen sind der Zertifizierungsstelle unverzüglich zu melden.

## **10 Sanktionen und Rekurs**

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

## **11 Inkraftsetzung und Änderungen der Richtlinien**

Diese Richtlinien wurden durch die beratende Kommission am 19.06.2007 erstellt und letztmals am 19.06.2007 geändert. Die Inkraftsetzung dieser Richtlinien erfolgt dann, wenn die Regionalmarkeninhaber gemäss Anhang 12.1, diese Richtlinien ratifiziert haben.

## **12 Sanktionsreglement**

Siehe separates Reglement

## 13 Anhänge

### 13.1 Regionalmarken, die die Richtlinien für Regionalmarken ratifizieren

Richtlinien	Teil A	Teil B	Teil C
Letzte Änderung	06.08.2008	06.08.2008	06.06.07
Regionalmarken nach alphabetischer Aufzählung	Datum der Inkraftsetzung		
alpinavera			
Aus der Region. Für die Region der Migros Genossenschaft Aare			
Aus der Region. Für die Region der Migros Genossenschaft Ostschweiz			
Aus der Region. Für die Region der Migros Genossenschaft Zürich			
„Das Beste der Region“ AG, BE, SO			
Trägerverein Culinarium			

Der Verein Parc Ela ist Partner von alpinavera.

### 13.2 Sekretariat Richtlinien für Regionalmarken Sekretariat Richtlinien für Regionalmarken

Brigitte Weidmann

Widenstrasse 3

8302 Kloten ZH

Tel 044 813 37 12

Mail [info@ig-regionalprodukte.ch](mailto:info@ig-regionalprodukte.ch)

### 13.3 Gebietsdefinitionen der Regionalmarken (inkl. Abkürzungen)

Im Falle des Vereins Parc Ela ist das Regionalmarken-Gebiet durch die Parkgrenzen definiert.

### 13.4 Standardisierte Rezepturprüfung (Version 04.04.2006)

Unternehmen: Musterbetrieb

Kopien beilegen!

Produkt (Sachbezeichnung): Fruchtjogurt

pro Einheit  
(z.B. 1 kg, 100 kg): 100 kg

Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	Stammt aus der Region (kg)	Bezug aus der Region (kg)	Bezug ausserhalb der Region (kg)	%-Anteil (Rezeptur zum Zeitpunkt der Verarb.)	Kosten pro kg (ohne MwSt. gemäss Belegen)	Stammt aus der Region (sFr)	Bezug aus der Region (sFr)	Bezug ausserhalb der Region (sFr)	Lieferant(en) (Name, Ort)
Vollmilch	68.65			69%	0.75	51.488	0.00	0	Lieferanten gemäss Liste
Magermilch	8.80			9%	0.30	2.64	0.00	0	Lieferanten gemäss Liste
Rübenzucker		3.32		3%	1.20	0	3.98	0	Zuckerfabrik Frauenfeld
Früchte	9.86			10%	4.46	43.976	0.00	0	Lieferanten gemäss Liste
Zucker			7.78	8%	1.20	0	0.00	9.336	Scana Regensdorf
Fruchtsirup			1.00	1%	20.00	0	0.00	20	Schw. Getränke, Obermeilen
<b>Spaltentotale</b>	<b>87.31</b>	<b>3.32</b>	<b>8.78</b>			<b>98.10</b>	<b>3.98</b>	<b>29.34</b>	
<b>Total Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs</b>			<b>99.41</b>	<b>100%</b>				<b>131.42</b>	

Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs	kg	%	Bemerkungen:
Milchfremde Zusatzstoffe	0.20		Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs sind Wasser, Salz, Lebensmittelzusatzstoffe, Mikroorganismen, Kulturen, Mineralien, Vitamine, Spurenelemente, sonstige stickstoffhaltige Verbindungen (vgl. Art. 3). Diese werden nicht für die Rezepturprüfung berücksichtigt.
Pektin	0.35		
Aroma	0.04		
<b>Total alle Zutaten</b>	<b>100.00</b>		
	kg	%	
Total Zutaten landw. Ursprungs	99.41	100%	
Total Zutaten landw. Ursprungs, die aus der durch die Marke definierten Region stammen notwendige Herkunft: mind. 75% aus der Region	87.31	88%	Gemäss Reglement muss in kritischen Fällen auch die Wertschöpfung berechnet werden (siehe separates Formular).
Total Zutaten landw. Ursprungs, die <b>nicht</b> aus der durch die Marke definierten Region stammen	12.10	12%	

### 13.5 Standardisierte Wertschöpfungsprüfung für Betriebe innerhalb der Region (Version 31.05.2007)

Unternehmen: Musterbetrieb

Kopien beilegen!

Produkt (Sachbezeichnung): Fruchtjogurt

pro Einheit (z.B. 1 kg, 100 kg): 1 kg

Für Betriebe innerhalb der Markenregion		Preise ohne MwSt.	Wertschöpfung gesamt		davon Wertschöpfung in der Region		Bemerkungen
			sFr.	%	sFr.	%	
1.	Gewichteter durchschnittlicher Verkaufspreis der letzten 12 Monate an nächste Stufe bzw. Einstandspreis für Abnehmer	4.04		100%		100%	
2.	Innerbetriebliche Bruttowertschöpfung (= Differenz zwischen Position 1 und 7)		2.73	68%	2.73		
3.	davon Lohnaufträge an Dritte: Ist bei Wertschöpfung in der Region abzuziehen, wenn Lohnauftrag ausserhalb der Region stattfindet				0.00		
4.	davon Verpackungskosten: Ist bei Wertschöpfung in der Region abzuziehen, wenn Verpackungsmaterial ausserhalb der Region bezogen wird				-0.17		
5.	davon Transport: Ist bei der Wertschöpfung in der Region abzuziehen, wenn Transportunternehmen ausserhalb der Region liegt				0.00		
6.	Innerbetriebliche Regionalwertschöpfung (Position 2 minus Summe der Positionen 3 bis 5)				2.56	63%	
7.	Total Kosten der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	1.31					
8.	davon Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die aus der Region stammen (100% des Warenwertes werden der regionalen Wertschöpfung angerechnet)	0.98	0.98	24%	0.98	24%	
9.	davon Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die nicht aus der Region stammen, aber aus der Region bezogen werden (25% des Warenwertes werden der regionalen Wertschöpfung angerechnet)	0.04	0.04	1%	0.01	0%	
10.	davon Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die ausserhalb der Region bezogen werden	0.29	0.29	7%	0	0%	
<b>Total Wertschöpfung in der Region (Summe von Position 6-10)</b>					<b>3.55</b>	<b>88%</b>	

13.6 Standardisierte Wertschöpfungsprüfung für Betriebe ausserhalb der Region  
 (31.05.2007)

Unternehmen: Musterbetrieb

Kopien beilegen!

Produkt (Sachbezeichnung): Fruchtjogurt

pro Eineinheit (z.B. 1 kg, 100 kg): 1 kg

Für Betriebe ausserhalb der Markenregion		Preise ohne MwSt.	Wertschöpfung gesamt		davon Wertschöpfung in der Region		Bemerkungen
			sFr.	%	sFr.	%	
1.	Gewichteter durchschnittlicher Verkaufspreis der letzten 12 Monate an nächste Stufe bzw. Einstandspreis für Abnehmer	4.04		100%		100%	
2.	Innerbetriebliche Bruttowertschöpfung (= Differenz zwischen Position 1 und 7)		2.73	68%			
3.	davon Lohnaufträge an Dritte: kann zu der Wertschöpfung in der Region addiert werden, wenn Lohnauftrag innerhalb der Region stattfindet				0.00		
4.	davon Verpackungskosten: kann zu der Wertschöpfung in der Region addiert werden, wenn Verpackungsmaterial in der entsprechenden Region bezogen wird				0.00		
5.	davon Transport: kann zu der Wertschöpfung in der Region addiert werden, wenn Transportunternehmen in der entsprechenden Region liegt				0.00		
6.	Innerbetriebliche Regionalwertschöpfung (Summe der Positionen 3 bis 5)				0.00	0%	
7.	Total Kosten der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	1.31					
8.	davon Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die aus der Region stammen (100% des Warenwertes werden der regionalen Wertschöpfung angerechnet)	0.98	0.98	24%	0.98	24%	
9.	davon Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die nicht aus der Region stammen, aber aus der Region bezogen werden (25% des Warenwertes werden der regionalen Wertschöpfung angerechnet)	0.04	0.04	1%	0.01	0%	
10.	davon Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die ausserhalb der Region bezogen werden	0.03	0.03	1%	0	0%	
<b>Total Wertschöpfung in der Region (Summe von Position 6-10)</b>					<b>0.99</b>	<b>25%</b>	

13.7 Vorlage Herkunftsbescheinigung

Unternehmen (vollständige Adresse):

.....  
 .....  
 .....

Verantwortliche Person: .....

Tel: .....

Fax: .....

Email:

.....

**In folgenden Fällen muss keine Herkunftsbescheinigung ausgefüllt werden:**

- Betriebe, die keine Aufbereitung, Verarbeitung oder Handel vornehmen
- Jagdgesellschaften
- Herkunft ist offensichtlich und/oder gesetzlich geregelt. Dies gilt für Wein, Mineralwasser, Alpkäse

1. Das Unternehmen verpflichtet sich, die Bestimmungen der Richtlinien für Regionalmarken einzuhalten. Für das Unternehmen gilt insbesondere Kapitel 5 der Richtlinien für Regionalmarken. Konkret bestätigt das Unternehmen, dass:
  - Nicht zusammengesetzte Produkte zu 100% aus der Region Parc Ela stammen.
  - Bei zusammengesetzten Produkten (z. B. Früchtejogurt, Wurst) müssen alle Zutaten aus der entsprechenden Region stammen. Ist dies nicht möglich, muss insgesamt total ein Anteil von 50 % aus der Region Parc Ela stammen. Zudem muss mindestens der Hauptbestandteil zu 100% und total ein Anteil von 75% der Zutaten aus der Region alpinavera stammen
  - mindestens 2/3 der Wertschöpfung in der Region stattfindet.
2. Das Unternehmen bestätigt, dass die Produkte der Liste in der Beilage in seinem Betrieb hergestellt werden.
3. Das Unternehmen stellt Kopien dieser Liste seinen Abnehmern auf Anfrage zu.
4. Das Unternehmen bestätigt, dass es auf Grund dieser Herkunftsbescheinigung seine Produkte in keinem Fall mit einer Regionalmarke auszeichnet.
5. Das Unternehmen gewährt der von der Regionalmarkeninhaberin bestimmten Kontroll- und Zertifizierungsstelle bei Bedarf stichprobenweise Zutritt zu seinem Unternehmen und Einsicht in die Unterlagen. Die Stichprobenüberprüfungen werden durch die Regionalmarkeninhaberin koordiniert.
6. Das Unternehmen bezahlt einen Unkostenbeitrag gemäss Tarifregelement der Regionalmarkeninhaberin.
7. Zuwiderhandlungen gegen diese Bescheinigung können mit einer Konventionalstrafe gemäss Sanktionsreglement der Richtlinien für Regionalmarken belegt werden.
8. **Diese Bescheinigung ist erst nach unten aufgeführter Bestätigung durch die Zertifizierungsstelle gültig. Der Betrieb sendet diese unterschriebene Bescheinigung an: die Regionalmarkeninhaberin.**
9. Die Herkunftsbescheinigung der Regionalmarkeninhaberin kann jederzeit unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 3 Monaten schriftlich aufgelöst werden.
10. Bei schweren Verstößen gegen die Richtlinien kann die Kontrollstelle oder die Regionalmarkeninhaberin den Vertrag jederzeit auflösen.

<b>Bedingungen für die aufgeführten Produkte</b>
<b>Verarbeitete Produkte mit mehr als einer Zutat</b>  Rezepturen beilegen
<b>Metzgereien</b>  Metzgerei mit Importkontingent kann belegen, über welche Kanäle diese Ware verkauft wird
<b>Käsereien &amp; Molkereien</b>  Für die gesamte Produktion kein Zukauf von Milch ausserhalb der Region zulässig
<b>Handelsunternehmen</b>  Dokumentiertes Rückverfolgbarkeits- und Selbstkontrollkonzept oder ISO 9001-Zertifizierung mit dokumentiertem Rückverfolgbarkeits- und Selbstkontrollkonzept
<b>Lohnverarbeiter</b>  Keine Vermischung mit Rohstoffen von ausserhalb der Region bzw. mit Rohstoffen, die nicht vom Auftraggeber geliefert wurden

Produktbezeichnung	Einheiten, Details	Saisonale Verfügbarkeit

Änderungen auf dieser Liste (nur neue Produkte oder andere Verfügbarkeit) müssen der Regionalmarkeninhaberin gemeldet werden.

Produkte werden an folgende Betriebe der Regionalmarkeninhaberin geliefert:

---



---

Die Produkte auf dieser Liste entsprechen den Richtlinien für Regionalmarken. Der Lieferant bestätigt dies mit seiner Unterschrift:

Ort, Datum:

Unterschrift des Unternehmens:

<b>bitte nicht ausfüllen!</b> Bestätigung durch Zertifizierungsstelle Datum: Stempel und Unterschrift:	<b>bitte nicht ausfüllen!</b> Bestätigung durch RegionalmarkeninhaberIn Datum: Stempel und Unterschrift:
---	---