

Richtlinien für Regionalmarken

Teil B1 Branchenspezifische Lebensmittel

Vorgaben für

Eigentümer: Verein Schweizer Regionalprodukte

Letzte Aktualisierung: 17.09.2026

Gültig ab: 01.01.2027

Version: 16.00

Formatvorlagendefinition: Standard: Leerraum zwischen asiatischem und westlichem Text nicht anpassen, Leerraum zwischen asiatischem Text und Zahlen nicht anpassen

Formatvorlagendefinition: Überschrift 1: Mit Gliederung + Ebene: 1 + Nummerierungsformatvorlage: 1, 2, 3, ... + Beginnen bei: 1 + Ausrichtung: Links + Ausgerichtet an: 0.01 cm + Tabstopp nach: 1.11 cm + Einzug bei: 1.11 cm, Leerraum zwischen asiatischem und westlichem Text nicht anpassen, Leerraum zwischen asiatischem Text und Zahlen nicht anpassen

Formatvorlagendefinition: Überschrift 21 ohne Nummer: Abstand Vor: 6 Pt., Leerraum zwischen asiatischem und westlichem Text nicht anpassen, Leerraum zwischen asiatischem Text und Zahlen nicht anpassen

INHALT

1 GELTUNGSBEREICH	3
2 VORGABEN FÜR MILCHVERARBEITER	3
3 VORGABEN FÜR FLEISCHVERARBEITUNGSBETRIEBE	3
4 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN, VERARBEITER UND HÄNDLER VON FISCHEN UND FISCHPRODUKTEN	5
5 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN, VERARBEITER UND HÄNDLER VON FRÜCHTEN, GEMÜSE, KRÄUTER UND KARTOFFELN	5
6 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN UND VERARBEITER VON SPEISEPILZEN UND SPEISEPILZPRODUKTEN	6
7 VORGABEN FÜR MÜLLEREIEN	6
8 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN VON HONIG UND IMKEREIPRODUKTE	6
9 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN VON SPEISESALZ	6
10 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN VON SPEISEEIS AUF BASIS VON WASSER	7
11 INKRAFTSETZUNG UND ÄNDERUNGEN DER RICHTLINIEN	7
ANHANG I ENTSCHEIDUNGSBAUM WERTSCHÖPFUNG FLEISCH	8
1 GELTUNGSBEREICH	3
2 VORGABEN FÜR MILCHVERARBEITER	3
3 VORGABEN FÜR FLEISCHVERARBEITUNGSBETRIEBE	3
4 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN, VERARBEITER UND HÄNDLER VON FISCHEN UND FISCHPRODUKTEN	5
5 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN, VERARBEITER UND HÄNDLER VON FRÜCHTEN, GEMÜSE, KRÄUTER UND KARTOFFELN	5
6 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN UND VERARBEITER VON SPEISEPILZEN UND SPEISEPILZPRODUKTEN	6
7 VORGABEN FÜR MÜLLEREIEN	6
8 VORGABEN FÜR PRODUZENTEN VON HONIG UND IMKEREIPRODUKTE	6
9 VORGABEN FÜR DIE PRODUZENTEN VON SPEISESALZ	6
10 INKRAFTSETZUNG UND ÄNDERUNGEN DER RICHTLINIEN	7
ANHANG I ENTSCHEIDUNGSBAUM WERTSCHÖPFUNG FLEISCH	8

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

1 Geltungsbereich

Diese Richtlinien stützen sich auf die Richtlinien für Regionalmarken Teil A ab und regeln zusätzliche branchenspezifischen Vorgaben für ausgewählte Lebensmittelkategorien.

2 Vorgaben für Milchverarbeiter

Beschaffung und Auszeichnung von Geschmackskomponenten (z.B. Fruchtgrundstoffe) bei Milchprodukten (ohne Käse), Quark und Speiseeis auf Basis von Milchprodukten (> 50% Milch)

- (1) Die landwirtschaftlichen Zutaten Apfel, Birne, Zwetschge, Rhabarber, Tafelkirsche, Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen sowie Walnuss und Rübenzucker stammen mindestens aus der Schweiz.

Sind aus qualitativen und quantitativen Gründen eine oder mehrere dieser Zutaten in der Schweiz nicht vorhanden, können importierte Zutaten verwendet werden. Der Lizenznehmer muss dafür beim Regionalmarkeninhaber eine befristete Ausnahmegewilligung beantragen.

(2) Wenn landwirtschaftliche Zutaten wie Heidelbeeren, Johannisbeeren etc., die in Absatz 1 nicht aufgeführt sind, in der Schweiz nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich sind, dürfen importierte landwirtschaftliche Zutaten verwendet werden. Wenn landwirtschaftliche Zutaten aus der Schweiz verwendet werden und aus wetterbedingten Gründen diese Fruchtarten nicht mehr vorhanden sind und deshalb vorübergehend importierte Früchte verwendet werden, muss der Lizenznehmer eine Meldung an den Regionalmarkeninhaber vornehmen.

~~(2) Die landwirtschaftlichen Zutaten wie Heidelbeeren, Johannisbeeren etc., die in Absatz 1 nicht aufgeführt sind, müssen nicht zwingend aus der Schweiz stammen. Stammen diese Zutaten aus der Schweiz und ist aus wetterbedingten Gründen in der Schweiz eine oder mehrere dieser Fruchtarten nicht mehr vorhanden und werden deshalb importierte Früchte verwendet, so muss der Lizenznehmer dem Regionalmarkeninhaber einen Antrag für eine befristete Ausnahmegewilligung stellen.~~

- (3) Die landwirtschaftlichen Zutaten wie exotische Früchte, Kaffee, Schokolade und Vanille in den geschmacksbildenden Komponenten, deren Bestandteile nicht aus der Schweiz stammen können, sind zulässig.

Quantitative Rückverfolgbarkeit (Warenflusskontrolle)

- (4) Der Betrieb zeigt dem Auditor sämtliche TSM Treuhand GmbH – Rapporte vom vergangenen Milchjahr bis zum aktuellen, vollständig verfügbaren Monat.
- (5) Der Auditor erhebt aus den TSM Treuhand GmbH – Rapporten die verkaufte Menge von den unter dem Programm ausgezeichneten Produkten. Aus den verkauften Mengen und einen durchschnittlichen, am Markt erzielten Preis, wird der Umsatz auf den unter dem Programm ausgezeichneten Produkten berechnet.

3 Vorgaben für Fleischverarbeitungsbetriebe

Beschaffung

- (1) Das geschlachtete Tier muss aus dem durch die Regionalmarke definierten Gebiet stammen.
- (2) Der Betrieb hält eine Liste mit den Lieferanten bereit.
- (3) Die Tiere wurden gemäss nachfolgenden Anforderungen vor dem Schlachten innerhalb der Region gehalten:
- Muni, Rinder und Ochsen mindestens die letzten 5 Lebensmonate
 - Kälber ab der 6. Lebenswoche
 - Kühe und Mutterschafe mindestens das letzte Lebensjahr
 - Mastschweine ab 30 kg

- Zuchtschweine mindestens die letzten 6 Lebensmonate
 - Lämmer mindestens die letzten 3 Lebensmonate
 - Poulet ab der 1. Lebenswoche
 - Truten ab der 7. Lebenswoche
 - Pferde mindestens die letzten 5 Lebensmonate
 - Gitzi ab dem 10. Tag nach der Geburt
 - Damhirsch mindestens die letzten 4 Lebensmonate
 - übrige Tierarten mindestens die Hälfte der Lebenszeit
- (4) Der Regionalmarkeninhaber kann die Alpung ausserhalb der Region, die in den erforderlichen Zeitraum gemäss Absatz (3) fällt, genehmigen unter der Bedingung, dass innerhalb der Region zu wenig Alpplätze für die entsprechende Tierkategorie und Nutzungsart vorhanden sind und die Tiere nachweislich unmittelbar vor und nach der Alpung vor dem Schlachten zusammen mindestens den erforderlichen Zeitraum gemäss Absatz (3) innerhalb der Region verbracht haben.

Wertschöpfung

- (5) Sind in der betreffenden Region keine valablen Aufbereitungs- respektive Verarbeitungsstrukturen vorhanden, so kann der Regionalmarkeninhaber eine Genehmigung (gemäss Teil A, Art. 5.3) erteilen. Ein Antrag auf Ausnahmegewilligung (gemäss Teil A, Art. 5.6) muss an die nationale Richtlinienkommission gestellt werden, wenn
- die in der Region erwirtschaftete Wertschöpfung 2/3 unterschreitet oder
 - im Fall von Frischfleisch, unabhängig der regionalen Wertschöpfung, kein Verarbeitungsschritt innerhalb der Region stattfindet.
- (6) Die Berechnung der in der Region erwirtschafteten Wertschöpfung beim Frischfleisch erfolgt nach einer Ganztierbetrachtung (siehe Rezeptur- & Wertschöpfungsprüfung, Richtlinien Regionalmarken Teil A, Anhang 2). Es gelten folgende Prozentwerte¹ für Produktion und Verarbeitungsschritte.

Wertschöpfungsposition	Rind	Schwein	Kalb	Lamm	Geflügel
Tierankauf	57%	51%	67%	60%	55%
Schlachtung	6%	12%	6%	8%	5%
Grobzerlegung	16%	15%	13%	14%	0%
Feinzerlegung	8%	13%	5%	7%	21%
Portionierung, Verpackung (inkl. Änderung/ Grössenanpassung einer bestehenden Verpackung, Konfektionierung etc.), Etikettierung	12%	7%	8%	9%	14%
Lagerung	1%	2%	1%	2%	5%
Verkaufspreis Grosshandel	100%	100%	100%	100%	100%

¹Die Prozentwerte werden jährlich überprüft und bei Bedarf angepasst. Basis sind das Zerlege-Schema der MT Metzger Treuhand AG, die Produzentenpreise und Grosshandelspreise der Marktstatistik des Bundesamts für Landwirtschaft über die jeweils letzten 5 Jahre sowie die Tarife für Direktvermarkter der MT Metzger Treuhand AG. Der Regionalmarkeninhaber kann in Ausnahmefällen bei gewerblichen Betrieben Berechnungen mit effektiven Zahlen zulassen.

- (7) Die Berechnung der in der Region erwirtschafteten Wertschöpfung beim verarbeiteten Fleisch erfolgt mittels Rezeptur- und Wertschöpfungsprüfung. Die Berechnung der regionalen Wertschöpfungsanteile der eingesetzten Fleischzutaten erfolgt gemäss Absatz (6).
- (8) Die Prüfung der Valabilität der Verarbeitungsstrukturen erfolgt mittels Entscheidungsbaum gemäss Anhang I, Schritt 1. Der Antragssteller muss die vorhandenen regionalen und nähergelegenen Alternativen auf ihre Eignung in Bezug auf Leistungsfähigkeit, Hygiene / QS

und Tierwohl überprüfen. Allfällige Entwicklungspotenziale in diesen Bereichen müssen aufgezeigt werden.

- (9) Ist die regional erwirtschaftete Wertschöpfung von 2/3 unterschritten, so muss dies durch regionale Mehrwerte (vgl. Anhang 1, Entscheidungsbaum, Schritt 2) in den Bereichen Tierwohl, Nachhaltigkeit in Produktion und Verarbeitung, Förderung von Absatzmenge und -entwicklung sowie Förderung des regionalen Lebensmittelgewerbes kompensiert werden. → Mindestens 2/3 der 9 Mehrwertkriterien und davon mindestens 1 der Kriterien zum Tierwohl müssen erfüllt sein.

4 Vorgaben für Produzenten, Verarbeiter und Händler von Fischen und Fischprodukten

Beschaffung

- (1) Fische aus Wildfang müssen zu 100 % aus dem durch die Regionalmarke definierten Gebiet stammen. Dies ist der Fall, wenn mindestens die Anlandestelle im Gebiet der Regionalmarke liegt.
- (2) Bei Zuchtfischen dürfen Jungfische (bis 100 g pro Jungfisch) von ausserhalb der Region zugekauft werden.
- (3) Handelsbetriebe zeigen dem Auditor eine Liste mit den Lieferanten. Die Lieferanten von Handelsbetrieben bestätigen mittels Herkunftsbescheinigung der Regionalmarkeninhaber die Herkunft der Fische.

Verarbeitung

- (4) Vom Futtermittellieferant der Fischzucht liegt eine Bestätigung vor, dass die Futtermittelzutaten nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen bestehen. Die Bestätigung muss vom Futtermittellieferanten jährlich erneuert werden.

Qualitative Rückverfolgbarkeit

- (5) Durch den Fischzuchtbetrieb zugekaufte Fische (> 100 g pro Jungfisch) von ausserhalb der Region werden in separat gekennzeichneten Becken gehalten.

Quantitative Rückverfolgbarkeit (Warenflusskontrolle)

- (6) Der Fischereibetrieb zeigt dem Auditor die Fangstatistik der kantonalen Fischereiverwaltung vom vergangenen und dem laufenden Jahr.
- (7) Der Fischzuchtbetrieb dokumentiert allfällige Fischzukäufe von ausserhalb der Region mit Lieferscheinen, bzw. Rechnungen. Die entsprechenden Abverkäufe von ausserhalb der Region zugekauften Fischen werden dokumentiert.
- (8) Der Fischhandelsbetrieb zeigt dem Auditor die Lieferscheine vom vergangenen und laufenden Jahr.

5 Vorgaben für Produzenten, Verarbeiter und Händler von Früchten, Gemüse, Kräuter und Kartoffeln

Beschaffung auf Stufe Anbau

- (1) Saat- und Pflanzgut sowie Setzlinge dürfen von ausserhalb der Region bezogen werden. Treibchicorée – Wurzeln müssen aus der Region stammen.
- (2) Die pflanzlichen Produkte stammen aus dem Anbau von gentechnisch nicht veränderten Pflanzen (ohne GVO)
- (3) Der Betrieb zeigt dem Auditor eine Liste mit den Lieferanten / Produzenten

Beschaffung auf Stufe Handel und Verarbeitung

- (4) Der Betrieb zeigt dem Auditor eine Liste mit den Lieferanten / Produzenten
- (5) Der Betrieb zeigt dem Auditor sämtliche Lieferscheine von seinen Lieferanten vom vergangenen Jahr bis zum aktuellen, vollständig verfügbaren Monat.

Auszeichnung

- (6) Auf der Verpackung, respektive dem Gebinde muss ersichtlich sein:
- Der Name des Urproduzenten respektive eine Produzentenummer.
 - Der Name des Lizenznehmers, wenn nicht identisch mit dem Namen des Produzenten.

6 Vorgaben für Produzenten und Verarbeiter von Speisepilzen und Speisepilzprodukten

Beschaffung

- (1) Die Brut (Sporen) kann aus dem Ausland bezogen werden, wenn in der Schweiz keine hergestellt wird. Das Substrat kommt aus dem Ausland, wenn in der Schweiz zu wenig qualitativ ebenbürtiges und zu Konkurrenzpreisen erhältliches Substrat vorhanden ist.
- (2) Es sind folgende Nachweisdokumente gemäss Branchenreglement Suisse Garantie vorzulegen:
- Bestätigung des Brutlieferanten (ohne GVO)

Auszeichnung

- (3) Auf der Verpackung, respektive dem Gebinde muss ersichtlich sein:
- Der Name des Urproduzenten respektive eine Produzentenummer.
 - Der Name des Lizenznehmers, wenn nicht identisch mit dem Namen des Produzenten.

7 Vorgaben für Mülereien

Beschaffung

- (1) Die Mülerei hält für den Auditor sämtliche Lieferscheine oder Rechnungen der Sammelstellen der vergangenen drei Jahre und des laufenden Jahres bereit. Von den Sammelstellen ist eine Liste mit den Produzenten vorhanden.
- (2) Die Sammelstellen bestätigen mittels Herkunftsbescheinigung, dass die Rohstoffe ausschliesslich aus der entsprechenden Region bezogen wurden.

8 Vorgaben für Produzenten von Honig und Imkereiprodukte

Herkunft

- (1) Die Standorte der Bienenstöcke liegen in der entsprechenden Region.

Produktionsbedingungen

- (2) Honig muss mindestens die Anforderungen eines der folgenden Qualitätslabel für Schweizer Bienenhonig erfüllen: Honig-Qualitätssiegel-Programm apisuisse (Goldsiegel), Suisse Garantie, BIOSUISSE, Demeter oder Miel du Pays de Vaud oder unterstehen der betrieblichen Kontrolle gemäss Bioverordnung.

9 Vorgaben für ~~die~~ Produzenten von Speisesalz

Herkunft reines Speisesalz

Bei reinem Speisesalz gilt das Salz als Hauptzutat und kann zum regionalen Anteil angerechnet werden. In diesem Fall gilt: Das Speisesalz stammt aus der Region, und die Aufbereitung und Abfüllung erfolgen in der Region.

Herkunft zusammengesetztes Speisesalz

Bei zusammengesetztem Speisesalz muss das Salz und die zusätzlichen landwirtschaftlichen Zutaten (z.B. Kräuter) aus der entsprechenden Region stammen. Ist das Salz 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.~~

10 Vorgaben für Produzenten von Speiseeis auf Basis von Wasser

Herkunft Wasser

Wasser als nicht landwirtschaftliche Zutat kann bei Speiseeis auf Basis von Wasser zum regionalen Anteil angerechnet werden, wenn das Wasser aus der Region stammt und die Aufbereitung sowie Verarbeitung in der Region erfolgen. In diesem Fall gilt Wasser als Hauptzutat.

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten

Mindestens 80 % der landwirtschaftlichen Zutaten (z.B. Früchte) stammen aus der Region. Der Zucker stammt aus der Schweiz.

11 Inkraftsetzung und Änderungen der Richtlinien

Diese Richtlinien wurden am 06.06.2007 erstellt und letztmals am 17.09.2025 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 01.01.2026 unter Vorbehalt, dass die Ratifizierung durch alle Regionalmarken erfolgt, welche diese Richtlinien anwenden.

Prüfverfahren: Anträge auf Zulassung von Verarbeitungsstufen außerhalb der Region

