

# Reglement des Swiss Cervelas Summit 2026 *Beliebtheitswettbewerb*

## ART. 1 ZIEL

Der Swiss Cervelas Summit (SCS) soll die Qualität von Schweizer Cervelats fördern. Alle Cervelats Produzenten in der Schweiz haben die Möglichkeit, an diesem Wettbewerb teilzunehmen. Cervelats werden bei einer professionellen und neutralen Verkostung warm und kalt degustiert. Ziel des Wettbewerbs ist es, das Erbe, die Qualität und das Know-how der helvetischen Metzgereien hervorzuheben.

## ART. 2 VERANTWORTLICHKEITEN UND STRUKTUREN

Der Swiss Cervelas Summit übernimmt die Kommunikation, die Herstellung der Diplome und Trophäen sowie die Organisation der Preisverleihung an die Preisträger. Die Organisation der Degustation wird teilweise an GWS delegiert, die für die Organisation und Durchführung der Verkostungen nach strengen Standards verantwortlich ist.

## ART. 3 ZULASSUNG UND AUSWAHL DER CERVELATS

Der Wettbewerb ist offen für alle Cervelats, die in Schweizer Fleischbetrieben hergestellt werden und deren Produktion aus dem Betrieb stammt. Alle zum Wettbewerb eingereichten Cervelats müssen nach den in der Branche üblichen guten Praktiken hergestellt werden. Diese müssen in der üblichen Grösse von 100g / Stück produziert werden.

Fleischersatzprodukte und Gemüsezubereitungen sind nicht erlaubt.

Mit der Anmeldung eines Cervelats zum Wettbewerb bestätigt der Produzent, dass sein Produkt den gesetzlichen Anforderungen entspricht und gesetzeskonform deklariert ist.

Die Wettbewerbskommission behält sich das Recht vor, bestimmte Produkte aufgrund von Betrug oder Nichteinhaltung der Regeln auszuschließen.

Im Falle eines begründeten Ausschlusses eines Produkts nach der Anmeldung werden weder die Teilnahmegebühr noch das Produkt zurückerstattet.

## ART. 4 KATEGORIEN

1. TRADITIONELLE CERVELATS
2. SPEZIALITÄTEN (neu interpretierte Cervelats, die besondere Gewürze enthalten oder mit Käse gefüllt sein können, usw...)



## ART. 5 ANMELDUNG

### 5.1 MODALITÄT

Die Teilnehmer füllen für jeden angemeldeten Cervelat ein Anmeldeformular aus, das sie innerhalb der vorgegebenen Frist an GWS zurückschicken.

### 5.2 ANMELDUNG

Das Anmeldeformular muss für jeden Cervelat enthalten:

- Adresse des Produzenten
- der Name des Produktes
- die Kategorie, in der der Cervelat präsentiert wird
- die Besonderheit des Produkts für die Cervelats, die in der Kategorie Spezialitäten angemeldet sind

### 5.3 ANMELDEGEBÜHR

Die Anmeldegebühr beträgt **CHF 180.00 (ohne MwSt.)** pro eingereichten Cervelat.

Die Anmeldegebühr ist nach Erhalt der Rechnung zu überweisen. Unbezahlte Anmeldungen werden nicht berücksichtigt.

### 5.4 ANZAHL DER ZU VERSENDEN PROBEN

Für jede Anmeldung werden der Organisation **4x2 = 8** Cervelats angeboten. Diese müssen in 2er-Packungen in Vakuumbeuteln verpackt werden, auf denen die Registrierungsnummer erscheinen muss, welche von der Organisation zugestellt wird.

### 5.5 PROBESENDUNG

Die Proben müssen am Dienstag, 10. Februar, in der von GWS bereitgestellten Kühlbox bei der Post abgegeben werden. Die Versandkosten sind in den Anmeldegebühren enthalten.

## ART. 6 BEURTEILUNG VON CERVELATS

### 6.1 DEGUSTATION

Die Cervelats werden warm UND kalt serviert. Die Reihenfolge des Auftritts wird unter Berücksichtigung der Kategorie zufällig festgelegt. Jeder Cervelat wird von einer Kommission verkostet, die aus mindestens drei Mitgliedern besteht und der ein Tischsekretär vorsitzt. Der Sekretär ist ein Moderator, der den reibungslosen Ablauf der Verkostung steuert.

Das Bewertungssystem wurde speziell für diesen Wettbewerb entwickelt. Dieses besteht aus mehreren Kriterien, die das Aussehen, den Geruch und den Geschmack beurteilen.

### 6.2 JURORENAUSWAHL

Die Juroren werden von einer technischen Kommission ausgewählt, die sich aus mehreren Mitgliedern des Wettbewerbsorganisationskomitees zusammensetzt. Von den drei Mitgliedern jeder Kommission ist mindestens eines ein anerkannter Experte in der Schweizer Fleischbranche.

## ART. 7 VERÖFFENTLICHUNG UND BEKANNTGABE DER ERGEBNISSE DES WETTBEWERBS

### 7.1 ERGEBNISMITTEILUNG

Die Ergebnisse des Swiss Cervelas Summit werden an die gesamte Fleischbranche und die nationale Presse weitergeleitet. Die Preisverleihung findet am Montag, 2. März, im Bellevue Palace in Bern statt.

### 7.2 AUSZEICHNUNGEN

Die folgenden 2 Auszeichnungen werden verliehen:

<b>Exzellent</b>	<b>(89-100 Punkte)</b>
<b>Sehr gut</b>	<b>(86-88.9 Punkte)</b>

Die Gesamtzahl der verliehenen Auszeichnungen darf 30% der Anzahl der zum Wettbewerb eingereichten Proben nicht überschreiten. Daher behalten sich die Organisatoren das Recht vor, die Mindestpunktzahl zu erhöhen, um den Anteil der belohnten Cervelats zu respektieren. Die Ergebnisse werden den Produzenten einzeln per Post mitgeteilt und sind Gegenstand einer Pressemitteilung. Die Preisliste wird online auf der Wettbewerbswebsite veröffentlicht und so weit wie möglich verteilt.

### 7.3 PREISVERLEIHUNG

Für die in der Kategorie „Traditionelle Cervelats“ präsentierten Cervelats werden die fünf besten Produzenten der kalten Degustation sowie die fünf besten der warmen Degustation zur offiziellen Zeremonie am 2. März im Bellevue Palace eingeladen, um dort einen Preis zu erhalten.

Bezüglich der Kategorie „Spezialitäten“ erhalten nur die Cervelats, die bei der warmen und kalten Degustation die beste Bewertung erzielt haben, einen Preis.

### 7.4 TROPHÄEN

**König-Trophäe:** Bester Durchschnitt einer Traditionelle Cervelat zwischen Warm- und Kalt-Degustation. Außerdem müssen den Cervelat bei diesen beiden Verkostungen mindestens 89 Punkte erreicht haben.

**Warm-Cervelat Trophäe:** Beste Punktzahl, die ein Traditionnelle Cervelat bei der Warm-Degustation erzielt hat

**Kalt-Cervelat Trophäe:** Beste Punktzahl, die ein Traditionelle Cervelat bei der Kalt-Degustation erzielt hat

**Warm-Spezialitäten Trophäe:** Beste Bewertung, die von einem Cervelat der Kategorie „Spezialitäten“ bei der warmen Degustation erzielt wurde.

**Kalt-Spezialitäten Trophäe:** Beste Bewertung, die von einem Cervelat der Kategorie „Spezialitäten“ bei der kalten Degustation erzielt wurde.

## ART. 8 REKURSVERFAHREN

Die Ergebnisse der Bewertung sind endgültig und bieten keine Möglichkeit zur Einlegung von Rechtsmitteln. Die Organisatoren behalten sich das Recht vor, die zum Wettbewerb eingereichten Proben mit zufällig im Handel erworbenen Proben vergleichend zu analysieren.

## ART. 9 ANNAHME DER REGELN

Der Teilnehmer akzeptiert die Bestimmungen dieser Regeln.