Règlement
du Swiss Cervelas Summit 2027
Concours de Popularité

ART. 1 BUT

Le Swiss Cervelas Summit (SCS) vise à promouvoir la qualité des cervelas suisses. Tous les producteurs de cervelas en Suisse ont la possibilité de participer à ce concours. Les cervelas sont appréciés chaud et froid à l'occasion d'une dégustation professionnelle et neutre. L'objectif du concours est de mettre en valeur le patrimoine, la qualité et le savoir-faire des boucheries helvétiques.

ART. 2 RESPONSABILITÉS ET STRUCTURE

Le Swiss Cervelas Summit se charge de la communication, de la confection des diplômes et des trophées ainsi que de l'organisation de la remise des prix aux lauréats. L'organisation de la dégustation est en partie déléguée à GWS qui est responsable de l'organisation, de l'exécution des dégustations selon les normes érigées par l'association.

ART. 3 HOMOLOGATION ET SÉLECTION DES CERVELAS

Le concours est ouvert à tous les produits fabriqués dans les entreprises carnée suisse et dont la production est issue de l'exploitation. Tous les cervelas présentés au concours doivent être fabriqués selon les bonnes pratiques en vigueur dans la profession. Ces derniers doivent être produits dans le format usuel de 100g / pièce.
Les substituts de viande et les préparations de légumes ne sont pas admis.
En inscrivant un cervelas au concours, le producteur confirme que son produit répond aux exigences légales et qu'il est déclaré conformément à la loi.
La Commission du concours se réserve le droit d'exclure certains produits pour cause de fraude, de non-respect des règles.
En cas d'exclusion justifiée d'un produit après l'inscription, ni les frais de participation ni le produit ne seront remboursés.

ART. 4 CATÉGORIES

1. CERVELAS TRADIONNELS
2. SPÉCIALITÉS (Cervelas revisités, pouvant contenir des épices particulières ou être fourrés avec du fromage, etc…)

SWISS CERVELAS SUMMIT 2027

ART. 5 INSCRIPTION

5.1 MODALITES
Les participants remplissent dument une fiche d'inscription pour chaque cervelas inscrit qu'il retourna à GWS dans le délai imparti.

5.2 FICHE D'INSCRIPTION
La fiche d'inscription doit comporter pour chaque cervelas:

- les coordonnées du producteur
- le nom du produit (obligatoire si plusieurs cervelas sont présentés)
- la catégorie dans laquelle le cervelas est présenté
- la particularité du produit pour les cervelas inscrits dans la catégorie Spécialités

5.3 FRAIS
Le montant des frais d'inscription s'élève à **CHF 180.00 (HT)** par cervelas présenté.
Les frais d'inscription sont à verser à réception de la facture. Les inscriptions impayées ne seront pas prises en considération.

5.4 NOMBRE D'ECHANTILLONS A TRANSMETTRE
Pour chaque inscription, **4x2 = 8 cervelas** sont offerts à l'organisation. Ceux-ci devront être conditionnés dans des sachets sous-vides par lot de 2 sur lequel devra figurer au stylo indélébile le n° d'inscription. Le numéro d'inscription vous sera transmis par GWS avec le matériel nécessaire pour l'envoi des cervelas.

5.5 ENVOIS DES ECHANTILLONS
Les échantillons devront être déposés à la poste le mardi 16 février dans la boîte réfrigérée fournie par GWS. Les frais d'envois sont inclus dans les frais d'inscription.

ART. 6 APPRÉCIATION DES CERVELAS

6.1 DEGUSTATION
Les cervelas seront dégustés chaud ET froid (valable également pour les cervelas présentés dans la catégorie « Spécialités »). L'ordre de passage est défini de manière aléatoire en tenant compte de la catégorie. Chaque cervelas est dégusté par une commission de trois membres minimum et présidée par un secrétaire de table. Le secrétaire est un professionnel de la branche qui a le rôle de modérateur pour assurer le bon déroulement de la dégustation.
Le système de cotation a spécialement été créé pour ce concours. Celui-ci est composé de plusieurs critères jugeant l'apparence, l'odeur et le goût.

6.2 CHOIX DES JURES
Les jurés sont choisis par une commission technique composée de plusieurs membres du comité d'organisation du concours. Parmi les trois membres de chaque commission, au moins un d'entre eux sont des experts reconnus dans la filière carnée helvétique.

ART. 7 LANCEMENT, PUBLICATION ET COMMUNICATION DES RÉSULTATS DU CONCOURS

7.1 COMMUNICATION DES RESULTATS
Les résultats du Swiss Cervelas Summit seront transmis à l'ensemble des acteurs carnés et à la presse nationale. Une remise des prix sera organisée le 1er mars 2027 à Berne.

7.2 RECOMPENSES
Les 2 distinctions suivantes sont décernées :

Excellent	**(89-100 points)**
Très bon	**(86-88.9 points)**

L'ensemble des distinctions attribuées ne dépassera pas le 30% du nombre d'échantillons inscrits au concours. De ce fait, les organisateurs se réservent le droit d'augmenter le nombre minimum de points afin de respecter la proportion de cervelas récompensés. Les résultats seront communiqués par courrier de manière individuelle aux producteurs et feront l'objet d'un communiqué de presse. Le palmarès sera mis en ligne sur le site internet du concours et diffusé le plus largement possible.

7.3 REMISE DES PRIX
Pour les cervelas présentés dans la catégorie « Cervelas traditionnels », les 5 meilleurs producteurs de la dégustation « froid » ainsi que les 5 meilleurs de la dégustation « chaud » seront invités à la cérémonie officielle du le 1er mars au Bellevue Palace pour y recevoir un prix. Concernant la catégorie « Spécialités », seuls les cervelas ayant obtenu la meilleure note lors de la dégustation « chaud » et « froid » recevront un prix.

7.4 TROPHEES

Trophée Roi : Meilleure moyenne obtenue par un cervelas traditionnel entre la dégustation chaud et froid. Le cervelas doit également avoir obtenu au minimum 89 points lors de ces deux dégustations.

Trophée Cervelas Chaud : Meilleure note obtenue par un cervelas traditionnel lors de la dégustation chaud.

Trophée Cervelas Froid : Meilleure note obtenue par un cervelas traditionnel lors de la dégustation froid.

Trophée Spécialités Chaud : Meilleure note obtenue par un cervelas de la catégorie « Spécialités » lors de la dégustation chaud.

Trophée Spécialités Froid : Meilleure note obtenue par un cervelas de la catégorie « Spécialités » lors de la dégustation froid.

ART. 8 RECOURS

Les résultats de l'appréciation sont définitifs et n'offrent pas la possibilité de formuler de recours. Les organisateurs se réservent le droit d'analyser comparativement les échantillons présentés au concours avec des échantillons achetés de manière aléatoire dans le commerce.

ART. 9 ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

Le participant accepte les dispositions du présent règlement.