

## Produktezentrum Verarbeitung

Geschäftsstelle:  
INFORAMA Oeschberg  
Fachstelle Obst und Beeren  
3425 Koppigen  
[info.fob@be.ch](mailto:info.fob@be.ch)  
Tel.: 031 636 12 90



## Reglement

### 8. regionaler Qualitätswettbewerb Destillate 2024

#### 1. Ziel

Landwirten, Obst-/Beerenproduzenten, Obstverarbeiter, Weinbauern, Direktvermarkter mit oder ohne eigene Brennerei, Kleinproduzenten sowie Lohn- und Gewerbebrennern, die eigenes produziertes oder wild gesammeltes Rohmaterial brennen oder brennen lassen, wird die Möglichkeit geboten, die Qualität ihrer Destillate, Spirituosen und Liköre von erfahrenen Prüfern neutral beurteilen zu lassen. Das Bewusstsein, Qualitäts-Destillate herzustellen oder herstellen zu lassen, soll gefördert werden. Der regionale Qualitätswettbewerb Destillate ermöglicht den niederschweligen Zugang zu einer neutralen Bewertung, als Vorstufe von national und international ausgerichteten Prämierungen.

#### 2. Organisation

Der Anlass wird organisiert vom Produktezentrum Verarbeitung des Verbandes Berner Früchte, durch die Geschäftsstelle, INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen.

Die fachliche Leitung der Jury hat Max Kopp, Leiter Fachstelle Obst und Beeren.

Der Anlass wird am INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen durchgeführt.

#### 3. Prüfergruppe

Die Gruppe der Verkosterinnen und Verkoster setzt sich zusammen aus Vertreterinnen und Vertretern der Brennerei-Branche, der Produktion und der Beratung. Unter der Anleitung des Jury-Leiters sind die Verkosterinnen und Verkoster in der Bewertung von Destillaten geschult worden. Sie sind mit dem Bewertungs-Schema vertraut. Sie verfügen über die notwendigen Produktekenntnisse.

Die Namensliste der Verkoster und Verkosterinnen wird bekannt gegeben.

#### 4. Vorgehen der Bewertung

Die Verkostung der Produkte findet statt am 23. August 2024.

Die eingereichten Produkte werden in neutralem Glas und neutraler Nummerierung vorgelegt. Die Zusatzinformationen werden derart formuliert, dass keine Rückschlüsse auf die Herkunft der Produkte möglich sind.

Beurteilt wird die Geruchs- und Geschmacksqualität, -komplexität und -typizität der eingereichten Muster. Bewertet wird mit dem 100-Punkte Schema. (91-100 Punkte = Gold, 81-90 Punkte = Silber, <81 Punkte = nicht prämiert).

Die Degustatorinnen und Degustatoren erarbeiten ein Gruppenergebnis, parallel dazu werden die eingereichten Muster durch eine Schnell-Verkoster-Jury bewertet. Weichen die Ergebnisse der beiden unabhängigen Bewertungen voneinander ab, wird das Produkt durch eine Experten-Jury abschliessend beurteilt. Mit Doppelproben wird die Qualität der Ergebnisse überprüft.

## 5. Einreichbare Produkte

- Frucht-, Beeren-, Trester-, Hefe- und Wurzelbrände aus Maische
- Produkte aus Stärke-haltigen Rohstoffen (Getreide, Kartoffeln)
- Geiste aus in Alkohol eingelegten Beeren, Wurzeln oder Kräutern
- Vieille Produkte
- Liköre

(vgl. Anhang 1)

Massgebend sind die Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung, insbes. Getränkeverordnung (Spirituosen-Kategorien). Zugelassen werden nur Produkte, die in der Schweiz hergestellt wurden.

Die Produkte sind in verkaufsfertiger Aufbereitung, mindestens 0.5 Liter, korrekt bezeichnet einzureichen. Für die Verkoster sind die Angaben auf der Etiketle massgebend. Die Angaben auf dem Anmeldeformular müssen mit den Angaben auf der Etiketle zweifelsfrei übereinstimmen. Mit der Unterschrift bestätigt die Teilnehmerin, der Teilnehmer die korrekten Angaben sowie die Einhaltung des Reglements. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die eingereichten Produkte werden in Kategorien, wenn möglich/erforderlich in Unterkategorien eingeteilt. Für die Bildung einer Kategorie, bzw. Unterkategorie braucht es mindestens 5 Produkte, von drei verschiedenen einreichenden Betrieben.

Die Jury-Leitung entscheidet abschliessend über die Kategorien-Einteilung der eingereichten Produkte.

## 6. Einreichung

Die Produkte sind einzureichen bis spätestens:

Freitag, 9. August 2024

an Verband Berner Früchte, PZ Verarbeitung, INFORAMA Oeschberg, Fachstelle für Obst und Beeren, 3425 Koppigen

Mit der Einreichung gehen die eingereichten Produkte in den Besitz des Veranstalters über.

## 7. Bekanntgabe der Resultate

Die Teilnehmenden erhalten für jedes eingereichte Produkt einen Degustationsbericht mit der Benotung und Beschreibung. Bei Bedarf kann eine Beratung für die Verbesserung der Produkte angeboten werden.

Die besten Produkte (Kategorien- und Jahres-Sieger) werden in der Presse veröffentlicht.

Ein Produkt wird zum Jahressieger erkoren. Der Prämierungsanlass findet am 6. September 2024 statt. Die Einladung erfolgt nach der Verkostung an die Teilnehmenden.

## 8. Teilnahmegebühr

- Mitglieder Verband Berner Früchte

Fr. 50.- für das erste Muster

Fr. 40.- ab dem zweiten Muster

- Nicht-Mitglieder Verband Berner Früchte

Fr. 70.- für sämtliche eingereichten Muster

Der geschuldete Betrag wird nach dem Anlass in Rechnung gestellt.

## 9. Weitere Informationen

Verband Berner Früchte, Produktezentrum Verarbeitung, Geschäftsstelle

Max Kopp, INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen; <mailto:max.kopp@be.ch> 079 372 52 49

Oeschberg, 6. Mai 2024

## **Anhang 1 zu Reglement «8. Regionaler Qualitätswettbewerb Destillate 2024»**

### **Mögliche Kategorien-Einteilung:**

(Basis: Agroscope Merkblatt 9 – Spirituosenkategorien)

Vgl. Pt. 5 des Reglementes

- **Kernobst**
- **Steinobst**
- **Beeren**
- **Wildfrüchte (ev. Beeren und Wildfrüchte zusammen)**
  
- **Stärkehaltige Rohstoffe (Getreide, Bier, Whisky, Kartoffeln)**
- **Rum und Produkte aus Zuckerrüben-Melasse**
- **Spirituosen / Geiste**
- **Vieille-Produkte**
- **Liköre**
- **Spezialitäten (z.B. Wurzelbrände oder Gemüse)**

Weitere Differenzierung, sofern mehr als 5 Proben (von 3 verschiedenen Produzenten) vorhanden sind