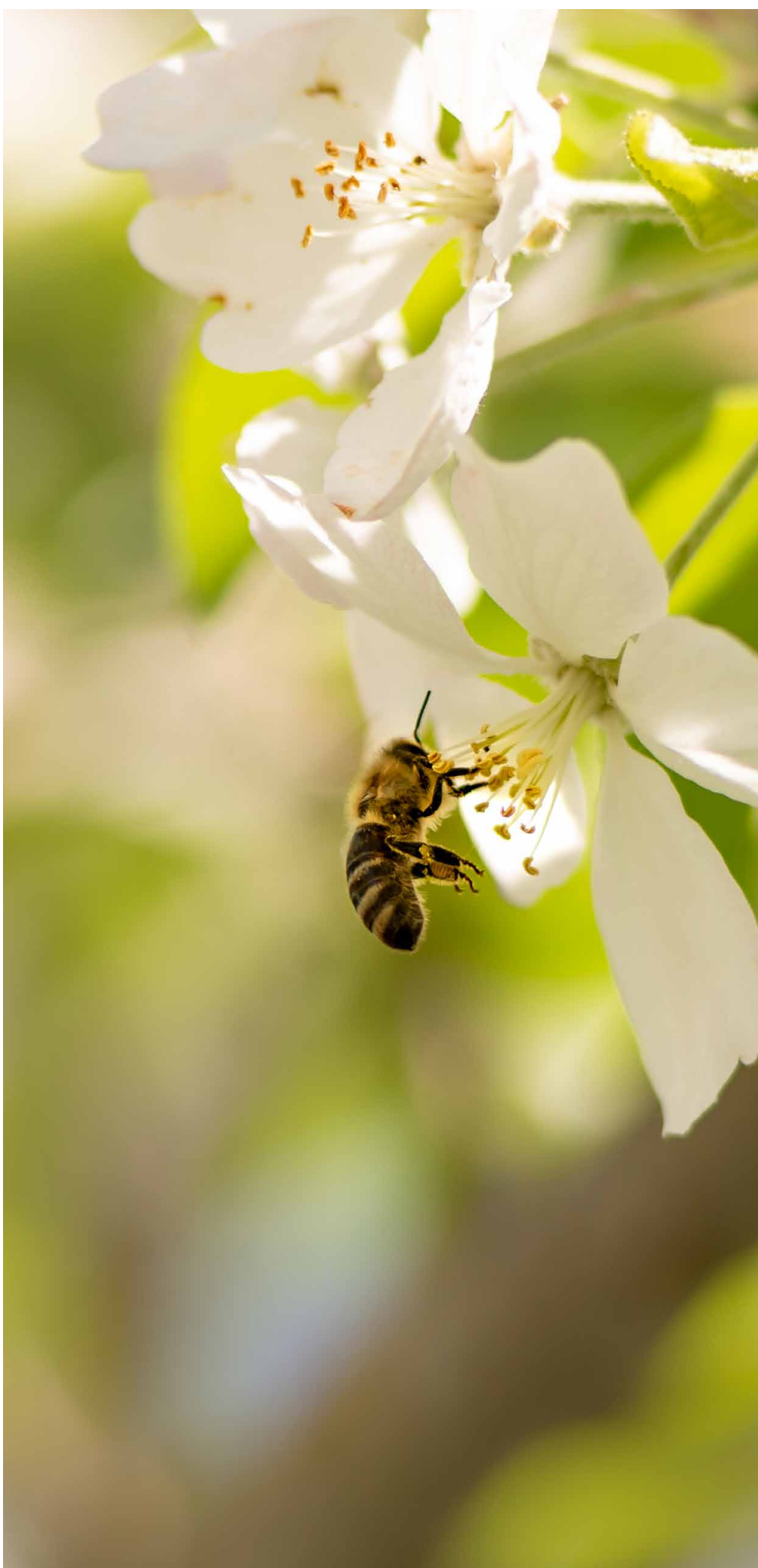




Reglement 2021



Grussbotschaft

Herzlich willkommen zur nationalen DistiSuisse-Prämierung 2021. Wir danken für Ihr Interesse und freuen uns, wenn Sie dieses Jahr mit Ihren Produkten dabei sind.

Qualität, lokale Herkunft und traditionelles Handwerk sind Werte, die in den vergangenen Jahren eine erfreulich hohe Bedeutung erfahren. Wir sind sicher, dass Sie in Ihrem Betrieb diese Werte pflegen und so Ihren Beitrag für eine lebendige Branche leisten. Wir sind uns aber auch sehr wohl bewusst, dass für viele Betriebe die aktuellen Rahmenbedingungen nicht einfach sind und die Umsätze in den letzten Monaten unter Druck geraten sind.

Mit der DistiSuisse Prämierung 2021 möchten wir unseren Beitrag leisten, Ihre Destillate und Spirituosen bei Ihren Kunden, Wiederverkäufern und Gastronomen im besten Licht zu präsentie-

ren. Nicht zufällig entspricht es dem Ziel von DistiSuisse, dass wir uns für die kontinuierliche Verbesserung von Qualität und Absatzförderung von inländischen Destillaten und Spirituosen einsetzen.

Der neu zusammengesetzte DistiSuisse-Vorstand bereitet die Prämierung 2021 mit grossem Einsatz vor. Gemeinsam mit Agroscope als Prämierungsleitung setzen wir alles daran, Ihnen für Ihre Produkte eine Prämierung zu bieten, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Die professionell geschulte und vielseitig zusammengesetzte Jury sorgt im gewohnten Rahmen für eine hochwertige beschreibende Bewertung, die in einem ausführlichen, nachvollziehbaren Degustationsbericht zusammengefasst wird. Zudem wird jede Probe einer Analyse bei METAS unterzogen.

Wir freuen uns darauf, Sie am Prämierungsanlass im Oktober begrüßen zu dürfen und mit Ihnen die zahlreichen gold- und silberprämierten Produkte feiern zu können.

Machen Sie mit!



Max Kopp

Präsident DistiSuisse

Reglement 2021

1. Zweck

DistiSuisse ist ein Verein, der sich zum Ziel gesetzt hat, die Qualität einheimischer Spirituosen zu fördern und deren Stellenwert in der Gesellschaft zu erhöhen.

Trägerorganisationen der DistiSuisse sind der Schweizer Obstverband SOV, das Schweizer Schnaps Forum SSF, die Fondation Rurale Interjurassienne FRIJ und die Schweizer Brenner.

Den Schweizer Spirituosenproduzenten wird alle zwei Jahre die Möglichkeit geboten, die Qualität ihrer Spirituosen neutral beurteilen zu lassen. Die landesweite Spirituosen-Prämierung trägt dazu bei, ein schweizerisches Kulturgut zu bewahren und seinen Stellenwert in unserer Gesellschaft zu fördern. Die Konsumenten werden durch die Medien und an Veranstaltungen über die qualitativ hochstehenden Destillate orientiert.

2. Organisation

DistiSuisse organisiert die Prämierung und garantiert deren professionellen Ablauf. DistiSuisse und die Prämierungsleitung wählen die Mitglieder der Jury aus und sind für deren regelmässige Schulung besorgt.

3. Jury

Die Jury besteht aus geschulten Verkostern. Sie wird von in Sensorik ausgebildeten Mitarbeitenden der Agroscope geleitet. Die Verkoster kommen aus verschiedenen Kreisen (z. B. Konsumenten, Gastronomie, Brennereiwesen, Fachpresse oder Handel).

4. Zugelassene Produkte (Kategorie) und Teilnahmeberechtigte

Zugelassen sind Spirituosen gemäss der Verordnung des EDI über Getränke (817.022.12). 10. Kapitel: Spirituosen (Art. 108-162) Abschnitt 2 (Spirituosenkategorien), inkl. Anhänge 14, 15, 16. Sollte sich bei den von DistiSuisse angeordneten Untersuchungen herausstellen, dass die gesetzlichen Vorgaben nicht eingehalten werden, wird die

Probe nicht zur Prämierung zugelassen bzw. disqualifiziert.

Zugelassen sind nur Spirituosen, die in der Schweiz oder in Liechtenstein hergestellt worden sind (inkl. Büsingen D) und Produzenten, die bei der Eidgenössischen Zollverwaltung registriert sind.

Dem Vorstand steht das Recht zu, die eingereichten Produkte, falls nötig, in die richtige Kategorie einzuteilen oder eine neue Kategorie zu bilden (z. B. Newcomer, Gastland) bzw. Kategorien bei geringer Einreichung zusammenzulegen. Zur Bildung einer Kategorie braucht es mindestens 10 eingereichte Produkte von 5 verschiedenen Produzenten.

5. Bewertungssystem

Die eingereichten Produkte werden nach einem 100-Punkte-System bewertet und mit objektiven Attributen beschrieben.

Die Einsender erhalten für jedes eingereichte Produkt eine begründete Benotung. Zu diesem Zweck erarbeitet die Jury für jedes eingereichte Produkt ein Gruppenresultat nach einem vorgegebenen Beurteilungsschema und beschreibt das Produkt im Konsens.

Auszeichnungen werden nach folgenden Kriterien vergeben:

- 91 – 100 Punkte: prämiert mit «Gold»
- 81 – 90 Punkte: prämiert mit «Silber»
- 0 – 80 Punkte: nicht prämiert

6. Auszeichnungen

Der Titel «Brennerin/Brenner des Jahres» wird denjenigen Teilnehmern verliehen, die mit mindestens vier eingereichten Proben aus vier unterschiedlichen Kategorien mit Gold prämiert wurden.

Für jeden Kategoriensieger (beste Punktezahl) einer Kategorie wird – sofern mindestens 91 Punkte realisiert wurden – der Titel «Kategoriensieger» verliehen.

Sonderpreise:

- AOP/IGT: das bestbewertete AOP/IGP-Produkt
- Schweizer Obstverband: für Suisse Garantie Obst- und Beerenbrände (Art. 130, 140): beste Bewertung unter den Obst- und Beerenbränden (die Probe muss das Herkunftszeichen ausweisen)

Der Vorstand hat das Recht, Sonderauszeichnungen zu vergeben wie z. B. Newcomer des Jahres. Jedes ausgezeichnete Produkt hat Anrecht auf Klebeetiketten (Vignetten), welche auf die Flaschen geklebt werden dürfen. Die Jahreszahl der Prämierung figuriert auf der Vignette. 91 bis 100 Punkte geben Anspruch auf eine goldene Vignette, 81 bis 90 Punkte auf eine silberne Vignette.

Es ist untersagt, eigenständig Vignetten oder das Logo von DistiSuisse abzuändern, in die Flaschenetikette zu integrieren oder sonst, ohne Erlaubnis der DistiSuisse, zu verwenden. Für die Verwendung des Logos in elektronischer Form erhebt DistiSuisse eine Lizenzgebühr. Die Genehmigung erfolgt durch DistiSuisse.

7. Analysen

Sämtliche eingereichten Produkte werden vom Labor METAS auf den Alkoholgehalt % vol. analysiert, Kategoriensieger zusätzlich auf Methanol, Ethylcarbammat bzw. Thujon, je nach Produkt.

8. Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr pro Probe beträgt:

- für die 1. Probe: CHF 240.– ohne MwSt.
- für die 2. bis 4. Probe: je CHF 220.– ohne MwSt.
- für die 5. und jede weitere Probe: ja CHF 200.– ohne MwSt.

Die obenerwähnten Preise beinhalten die Teilnahme einer Person an der Prämierungsfeier. Es werden nur Proben, für welche die Teilnahmegebühr termingerecht bezahlt worden ist, verkostet.

9. Leistungen von DistiSuisse

In der Teilnahmegebühr sind folgende Leistungen enthalten:

- die Verkostung durch die Fachjury
- eine Beschreibung und Punktierung für jede eingereichte Probe
- Analyse durch das Labor METAS (vgl. Absatz 7)
- ein Diplom für den/die Brenner/in des Jahres sowie für den Kategoriensieger, ein Diplom für die prämierten Produkte (ab 81 Punkten)
- einen Eintrag in der Resultate-Publikation für die prämierten Produkte (ab 81 Punkten)
- die Bekanntgabe der Resultate auf der Webseite von DistiSuisse mit Verlinkung auf die Webseite des Produzenten
- Kommunikation auf dem Social-Media-Kanal von DistiSuisse
- Kommunikation auf den Online-Kanälen (z. B. Barnews, Gastrojournal, Hotellerie und Gastronomiezeitung)
- die Bekanntgabe der Resultate anlässlich der Prämierungsfeier
- Teilnahme an der Prämierungsfeier mit Apéro riche ab erster Probe eine Person gratis; ab fünfter Probe, Teilnahme 2. Person gratis
- der Verkauf von Vignetten für die prämierten Produkte (ab 81 Punkten)
- die Möglichkeit, mit der Marke DistiSuisse zu werben. Die Werbung mit der Marke DistiSuisse bedarf einer vorgängigen Genehmigung durch den Vorstand

10. Verpflichtungen der Teilnehmer

Für die Prämierung müssen zwingend **drei dem Lebensmittelrecht entsprechende und etikettierte Originalflaschen** à mindestens 35 cl Inhalt eingesandt werden (1 Flasche für die Verkostung, 1 Flasche für die Analyse und 1 Flasche für Rückstellung).

Die Teilnehmer müssen die Flaschen gesetzeskonform deklarieren. Die Kennzeichnung auf der Flasche muss mit den auf dem Anmeldeformular angegebene-

nen Daten übereinstimmen. Die Rückverfolgbarkeit und die «Authentizität» der eingereichten Proben müssen auch nach der Prämierung auf dem Markt gewährleistet sein.

Onlineanmeldung

Die Anmeldung erfolgt online über die Website www.distisuisse.ch.

Anmelde- und Einreichfrist: 9. Juli 2021

11. Einreichung

Die zum Wettbewerb angemeldeten Proben müssen an Agroscope geschickt werden. Die eingereichten Flaschen mitsamt deren Inhalt gehen ins Eigentum von DistiSuisse über. Die Proben müssen bis spätestens am 9. Juli 2021 an folgende Adresse eingesendet werden:

**Agroscope
Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil
Vermerk «Prämierung»**

Kopie Anmeldeformular den eingereichten Proben beilegen.

12. Schlussfeier

Es findet eine Schlussfeier mit Bekanntgabe der Resultate statt. Die Einladung folgt zu einem späteren Zeitpunkt.

13. Kontrollen

DistiSuisse kontrolliert nach der Prämierung stichprobenweise die Konformität der eingereichten Proben. Die auf dem Markt eingekauften Produkte werden mit den Rückstellproben verglichen. Bei Nichtkonformität wird eine erteilte Auszeichnung nachträglich aberkannt.

Bei Verstössen gegen das Reglement kann DistiSuisse den Teilnehmenden vom nächsten Wettbewerb ausschliessen und eine Konventionalstrafe von CHF 1'000 (eintausend Schweizer Franken) verhängen. Dieses Geld fliesst in die Kasse der DistiSuisse und ist zweckgebunden für Aus- und Weiterbildungen.

14. Datenschutz

Der Verantwortliche im Sinne des Bundesgesetzes über den Datenschutz (DSG) ist der Verein DistiSuisse, Sternenmatt 15, 6423 Seewen. Info@distisuisse.ch, 041 818 80 40. Der betriebliche Datenschutzbeauftragte der DistiSuisse ist unter der o.g. Anschrift, zu Hd. Augustin Mettler erreichbar.

Mit der Anmeldung über das elektronische Anmeldetool füllen Sie ein Kontaktformular aus und senden dieses an die DistiSuisse-Adresse. Die erhaltenen Informationen werden nur im Zusammenhang mit der DistiSuisse Prämierung 2021 verwendet. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass Ihre Daten an die Agroscope und an das Eidgenössische Institut für Metrologie (METAS) zur Realisierung der Jurierung weitergeleitet werden. Beide Organisationen verpflichten sich, dass keine Ihrer Daten an Dritte weitergegeben werden.

Wir verzichten darauf, Ihre Daten nach Ablauf der DistiSuisse-Prämierung 2021 zu löschen, da jederzeit im Zusammenhang mit der Prämierung entsprechende Nachforschungen möglich sein müssen. Ihre Mailadresse wird für den Versand eines Newsletters mit DistiSuisse-relevanten Informationen verwendet.

15. Haftungsausschluss

Im Falle übergeordneter Ereignisse (Pandemie) gehen behördliche Vorgaben diesem Reglement vor.

Seewen, 3. Mai 2021

Kategorien

Nr.	Kategorie	ART *	Unterkategorie**	Beispiel
1	Absinth	147		Berner Absinth, Absinthe du Val-de-Travers
2	Apfelbrand	130, 131 133		Apfelbrand, Gravensteiner, Golden, Apfeltrester, Brand aus Apfelwein, Apfel im Holzfass gereift, Thurgauer Apfelweinbrand
3	Aprikosenbrand	130		Aprikosenbrand, Abricotine AOP
4	Beerendestillate	140	Beerenbrand	Brombeerenbrand, Stachelbeerenbrand
		141	Beerengeist	Himbeergeist, Erdbeergeist
5	Birnenbrand	128, 130		Birnenbrand, Conférence, Louise-Bonne, Birnenbrand im Holzfass gereift, Birnentrester, Brand aus Birnenwein
6	Brand aus Wildfrüchten	130		Vogelbeere, Wildkirsche, Wildpflaume, Wildbirne, Holunder, Mispel und andere
7	Kirsch	130		Zuger Kirsch, Zuger Rigikirsch AOP, Dollenseppler, Lauerzer, Reigoldswiler Kirschwasser Barrique, Weichsel
8	Kräuter- und Wurzelbrand	137	Kräuterbrand	Kräuter, Burgermeisterli
		142	Wurzelbrände insb. Enzian	Enzian aus den Berner Alpen
9	Likör	150	Likör	Kirschlikör, Aprikosenlikör, Kräuterlikör, Minzelikör, Sloe-Gin
		151	Crème	Crème de Whisky
		152-155	Crème de Cassis, Nocino, Eierlikör, Likör mit Eizusatz	Nocino, Kikeriki, Crème de Cassis
10	Produkte aus der Weinverarbeitung	127, 133, 125, 126	Marc, Grappa, Traubentrestreterbrand, Traubenbrand Lie, Drusenbrand, Hefebrand Weinbrand, Branntwein	Grappa (nur Tessin und GR ital.), Marc, Marc de Pinot Noir, Grappa Barrique Destillat aus Wein (Baselbieter Weinbrand), Schaffhauser Drusenbrand, Lie de Pinot Noir
11	Pflaumen-, Zwetschgen-Damasson rouge, Mirabellenbrand	130		Pflaumenbrand Mirabelle, Bühler-Zwetschge, Damassine AOP, Zwetschgenwasser Barrique
12	Quittenbrand	130		Quittenbrand «Berner Sonne», Quittenbrand Barrique
13	Vodka	139		
14	Vieille Produkte	150		Vieille pomme, Vieil abricot, Vieille framboise
15	Whisky oder Whiskey	123		High Land Single Malt Whisky
16	Williamsbrand	130		Eau de vie de poire Williams du Valais, AOP Williamsbrand Barrique
17	Gin	144		
18	Gemüse- und Kartoffelbrand	136		Aargauer Rüeblbrand
19	Rum und verwandte Produkte	122		Rumba Rum, Destillat aus Zuckerrüben
20	Sondersorten	149	Bitter, Aperitif	Otschweizer Alpenbitter
		143	Wacholder	Luzerner Wacholderbrand
		138	Kümmel, Aquavit	St. Galler Kümmel
		145, 146, 148	Spirituose mit Anis, Pastis, Anis	Pastis du Valais
		124, 134	Getreidespirituose, Getreidebrand, Bierbrand	Bierbrand, Roggenbrand

* ART = Verordnung EDI Getränke vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Februar 2019), 2. Abschnitt (Art. 122-159); entsprechender Artikel (Art) der spezifischen Spirituosenkategorie



QR-Code fotografieren und die **Verordnung des EDI über Getränke** nachlesen

** Bei der Anmeldung sind Angaben zum Produkt «sortenrein», «Assemblage» oder «Barrique, Holzfass gelagert» unbedingt vorzunehmen

Trägerschaft

Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta
www.swissfruit.ch



**SCHWEIZER
BRENNER**
DISTILLATEURS SUISSES
DISTILLATORI SVIZZERI



SCHWEIZER SCHNAPS FORUM
FORUM SUISSE DES EAUX-DE-VIE
FORUM SVIZZERO DELL'ACQUAVITE

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE

Partner



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Institut für Metrologie METAS

Destillata
PRÄMIERUNG DER WELTBESTEN BRÄNDE

Analytik



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Institut für Metrologie METAS

Resultate-Publikation

BAR
SWISS BAR AND BEVERAGE MAGAZINE
NEWS

Sponsoren und Sympathisanten

LÄSER
GRAFISCHES
UNTERNEHMEN

Univèrre
excellence in glass

Baldinger
seit 1951

**arnold
holstein**

Arnold Holstein GmbH
Brennerei- und Obstverarbeitungsanlagen
www.a-holstein.de

Zusammenarbeit

GASTRO SUISSE

HOTEL & GASTRO
union | **bvr**
seit 1886 | BERUFSVERBAND RESTAURATION



ECHT SCHWEIZERISCH. 100% MEIN GESCHMACK.
AUTHENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GOÛT.



Schweizer Bäcker-Confitseure
Boulangers-Confitseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri