



Qualitätsprämierung von verarbeiteten Knospe-Produkten 2019

Rahmenbedingungen für die Teilnahme

Veranstalter

Bio Suisse in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern.

Ziel

Ziel ist eine konstante Qualitätsverbesserung von Knospe-Produkten durch Expertenfeedback. Ein weiteres Ziel ist die Steigerung von Bekanntheit und Wertschätzung von Knospe-Produkten bei Produzenten und Konsumenten durch aktive Kommunikation.

Teilnehmer

Knospe-Lizenznehmer und Knospe-Produzenten mit Knospe oder Knospe- und Demeter-Label.

Produktgruppen 2019

- Milchprodukte (Frisch- und Hüttenkäse, Quark, Butter, Jogurt und Fruchtejogurt, Sauermilch- und Molkenprodukte, Glacé, Sorbets und Desserts)
- Backwaren (Klein- und Süssgebäck, Kuchen, Wähen, Confiserieartikel, Biskuits, Lebkuchen, Spezialitäten wie Tirggel)

Voraussetzungen zur Teilnahme

Bedingung für die Teilnahme ist, dass das Produkt gemäß den Richtlinien der Bio Suisse produziert, sowie ganzjährig oder saisonal im Angebot ist und regelmäßig nach definierter und zertifizierter Qualität produziert wird.

Kosten für die Teilnahme

Produktmuster: CHF 70.- und jedes weitere Produktmuster: CHF 50.-.

Verkoster

Die eingereichten Produkte werden von einer produktions-unabhängigen Jury unter der Leitung von Patrick Zbinden, DIN Sachverständiger für Sensorik, sensorisch beurteilt. Ausgewählt werden erfahrene Prüfer mit guten Produktkenntnissen, die vor der Prämierungsverkostung ein Training erhalten. Ziel ist es eine „Rundumsicht“ auf die Produkte zu erhalten. Nebst Sensorik-ausgebildeten „Generalisten“ werden auch unabhängige Experten aus der jeweiligen Produktgruppe in der Jury eingesetzt.

Prüfsystem

Die eingereichten Produkte werden mit einer beschreibend-bewertenden Prüfvorlage (nach DIN 10964) beurteilt. Alle Produkte werden den Prüfern in „neutralisierter“ Form vorgelegt, d.h. die Hersteller werden nicht bekannt gegeben. Hinsichtlich der Merkmalsgruppen wie „Aussehen“, „Geruch/Aroma“, „Geschmack“, „Textur“ werden die Rohstoffauswahl, die optimale stoffliche Zusammensetzung (Rezeptur) und die Verarbeitung geprüft. Die Prüfer bewerten die Proben mit Punktzahlen: 6 = sehr gut, hervorragend, 5 = gut, 4 = befriedigend, 3 = unbefriedigend. Produkte mit einem Punktedurchschnitt von 5 und höher werden prämiert. Für Produkte mit einer Punktzahl von 6 kann eine separate Jury eine Sonderauszeichnung vergeben. Alle prämierten Produkte erhalten als Ehrung eine Urkunde und werden publiziert. Die Hersteller bekommen für die eingereichten Produkte eine detaillierte schriftliche Bewertung.

Anmeldung, Einreichung, Bekanntgabe der Ergebnisse

- Die Proben sind bis Ende Juni 2019 bei Bio Suisse anzumelden.
- Der Einreichtermin und die Probenanlieferung erfolgen nach Absprache.
- Die Ergebnisse werden an einer separaten Veranstaltung (Preisverleihung) im November 2019 präsentiert

Weitere Auskünfte

Valentin Ladner, Verarbeitung und Handel, Bio Suisse, Email: valentin.ladner@bio-suisse.ch, Tel. 061 204 66 33.