

Geschäftsbericht Zertifizierung und Markenkommission 2023

1 Zusammenfassung

Anzahl Zertifikate	453
Anzahl Herkunftsbescheinigungen	49
Anzahl Lohnverarbeitungen	54
Anzahl bearbeitete Importanträge	2
Anzahl bearbeitete Anträge für Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region	13
Anzahl bearbeitete Anträge für den Einsatz von CH-Zutaten auf Grund von Ernteaussfällen	0

2 Konzept und Wirkungsziele

Unter dem Gütesiegel CULINARIUM wird garantierte Regionalität angeboten. Mit der Zertifizierung können sich Gastronomen, Produzenten und Händler auf eine unabhängige Zertifizierung berufen.

3 Markenkommission

Die [Markenkommission](#) des Trägervereins CULINARIUM überwacht zusammen mit dem [Verein Schweizer Regionalprodukte](#) die Anwendung und Umsetzung der Richtlinien für Regionalmarken. Insbesondere hat sie die Anträge für den Import von Zutaten und für Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region gemäss den Vorgaben der Richtlinien für Regionalmarken zu beurteilen.

4 Bearbeitete Anträge für den Import von Zutaten

- Hagelzucker zur Dekoration auf das Brot
- Getrockneter Roggensauerteig

5 Bearbeitete Anträge für Verarbeitungsschritte ausserhalb der Region

- Zentrale Tiefkühlung auf Grund von Verzicht auf Zusatzstoffe
- Etikettierung von Produkten
- Herstellung von Ei-Halbfabrikaten
- Reinigung und Lagerung von Maiskörnern
- Schlachtung von Grossvieh
- Kochen und Färben von Eiern
- Mahlen von Mehl
- Mischen eines Halbfabrikates
- Verarbeitung und Abfüllung von Mayonnaise

- Pasteurisieren und Etikettieren von Zuckermais
- Entsteinen von Zwetschgen
- Dreschen von Mais
- Marroni brandschälen

6 Bewilligungen für den Einsatz von CH-Zutaten aufgrund von Ernteaussfällen

Im Jahr 2023 gab es keine Bewilligungen für den Einsatz von CH-Zutaten aufgrund von Ernteaussfällen.