

Verein Zuger & Rigi Chriesi  
 Louis Suter  
 Sekretariat  
 Schöngrund 26  
 CH-6343 Rotkreuz

zuger-rigi-chriesi AG  
 Annelies Uebersax  
 Geschäftsstelle  
 Schöngrund 26  
 CH-6343 Rotkreuz

Rotkreuz, 28. April 2014

## Reglement für den Test des Endprodukts Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP

### 1. Ziel

Mit diesem Reglement wird die Durchführung eines einheitlichen Testverfahrens des Endprodukts Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP gemäss der Verordnung über die Mindestanforderungen an die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben (SR 910.124) gewährleistet.

### 2. Anwendungsbereich

Dieses Reglement ist der Degustationskommission für Zuger Kirsch und Rigi Kirsch, den Auditoren von ProCert sowie dem Vorstand des Vereins Zuger & Rigi Chriesi (= gesuchstellende Gruppierung) bekannt.

### 3. Häufigkeit der Taxation

Die Taxation von Zuger Kirsch und Rigi Kirsch findet mindestens einmal pro Jahr statt.

### 4. Organisation

Der Verein Zuger & Rigi Chriesi überträgt der zuger-rigi-chriesi AG die Verantwortung für die Organisation der Taxation, die Ausschreibung, die Anmeldung, den Ablauf, die Verkostung, die Taxation sowie die Abrechnung und die Kommunikation.

### 5. Degustationskommission

Die Degustationskommission besteht aus mindestens fünf Personen. Diese können, müssen aber nicht aus dem geografischen Gebiet stammen. Sie setzt sich zusammen aus mindestens

- einem bäuerlichen Destillateur resp. einer bäuerlichen Destillateurin
- einem gewerblichen Destillateur resp. einer gewerblichen Destillateurin
- einem Kirschenproduzenten resp. einer Kirschenproduzentin
- einer Vertretung der Konsumentenschaft
- einem Sensoriker resp. einer Sensorikerin mit Praxiserfahrung.

Ein Vertreter der Zuger Kirschtorten Gesellschaft in der Degustationskommission ist optional, jedoch wünschenswert.

Die Mitglieder der Degustationskommission erarbeiten für jedes für den Endproduktetest eingereichte Produkt ein Gruppenresultat. Das Gruppenresultat wird von der Degustationskommission im Konsensverfahren erarbeitet (s. Kapitel 7 und 8).

### 6. Zugelassene Produkte (Kategorien)

Zugelassen sind Kirschbrände gemäss der Verordnung über alkoholische Getränke vom 23. November 2005 (VaG – Stand am 25. Mai 2009), Artikel 45 sowie 57 bis 81, ohne Artikel 65, welche gemäss Pflichtenheft für AOP Zuger Kirsch und Rigi Kirsch hergestellt wurden. Die Spirituosen müssen der VaG sowie der Zusatzstoffverordnung (ZuV – Stand am 25. Mai 2009), der Verordnung über die Kennzeichnung (LKV – Stand am 25. Mai 2009) und der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV – Stand am 1. April 2010) entsprechen. Sollte sich bei einer Untersuchung herausstellen, dass dies nicht der Fall ist, wird die Probe – auch nach dem Endproduktetest - disqualifiziert und darf nicht als Zuger Kirsch beziehungsweise Rigi Kirsch vermarktet werden. Für den Produktetest werden 4 Kategorien gemäss VaG Art. 64 zur Verfügung gestellt:

1. Kirsch Cuvée / Assemblage
2. Kirsch sortenrein
3. Wildkirsch

Die Vorschriften zur Kennzeichnung von Spirituosen sind zu beachten. Die Kennzeichnung auf der Flasche muss mit den auf dem Anmeldeformular angegebenen Daten übereinstimmen. Die Rückverfolgbarkeit der eingereichten Proben muss auch nach dem Endproduktetest auf dem Markt gewährleistet sein.

Alle Produkte müssen unter dem mit der Anmeldung eingereichten Namen vermarktet werden.

## 7. Bewertung

Zuger Kirsch und Rigi Kirsch zum Trinken werden mit dem 100-Punkte-Schema bewertet. Zuger Kirsch und Rigi Kirsch für die Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung werden mit dem 20-Punkte-Schema bewertet. (s. Beurteilungsschemata unten).

Jedes Mitglied der Degustationskommission vergibt in einem ersten Schritt individuell Punkte für jede Probe und die verschiedenen Kriterien. In einem zweiten Schritt unmittelbar danach erarbeitet die Degustationskommission für jeden Brand im Konsensverfahren ein Gruppenresultat für die Gesamtbewertung.

### Bewertung von Zuger Kirsch und Rigi Kirsch zum Trinken

Rubrik	Kriterium	Beschreibung	Bewertung	
			max. Punktzahl	Erreichte Punktzahl
<b>Auge</b>	Aussehen	Klar	5	
<b>Nase</b>	Geruchsqualität	Keine Fehler; Vielfalt an Geruchsnuancen wie blumig, würzig, vegetabil, mandel, zartestrig, süsslich, weitere Attribute gemäss Agroscope und Distisuisse	20	
	Geruchssintensität	zart, mittel, kräftig		10
<b>Gaumen</b>	Geschmacksqualität	Keine Fehler; typische Mandelnote, vom Schwellenbereich der Wahrnehmung bis kräftig-ausgeprägt; von reintonig bis vielschichtiger Geschmack	20	
	Geschmacksintensität	schwach, mittel, kräftig		10
	Mundgefühl	Rund, samtig, weich		10
<b>Gesamteindruck</b>	Harmonie, Komplexität	Harmonisch	25	
<b>Gesamtbewertung</b>			<b>100</b>	

## Bewertung von Zuger Kirsch und Rigi Kirsch ausschliesslich für die Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung

Rubrik	Kriterium		Bewertung	
			max. Punktzahl	Erreichte Punktzahl
<b>Auge</b>	Aussehen	Klar	2	
<b>Nase</b>	Geruchsqualität	Keine Fehler kann zarte bis ausgeprägte Esternoten enthalten	4	
	Geruchsintensität	mittel bis kräftig		
<b>Gaumen</b>	Geschmacksqualität	Keine Fehler; typische Mandelnote, vom Schwellenbereich der Wahrnehmung bis kräftig-ausgeprägt Kann zarte bis ausgeprägte Esternoten enthalten	10	
		Geschmacksintensität		
	Mundgefühl	rund, weich, samtig, pfeffrig		
<b>Gesamtbewertung</b>			<b>20</b>	

Kirschbrände mit 80 oder mehr Punkten werden als AOP-Kirsche anerkannt.

Kirschbrände mit weniger als 80 Punkten werden nicht als AOP-Produkte anerkannt und dürfen die Bezeichnungen Zuger Kirsch oder Rigi Kirsch nicht verwenden.

Kirschbrände für die Verwertung in der Lebensmittelverarbeitung mit 16 oder mehr Punkten dürfen als Zuger Kirsch oder Rigi Kirsch für die Lebensmittelverarbeitung verkauft werden.

Kirschbrände für die Verwertung in der Lebensmittelverarbeitung mit weniger als 16 Punkten dürfen nicht als Zuger Kirsch oder Rigi Kirsch verkauft werden.

Kirschbrände für die Verwertung in der Lebensmittelverarbeitung werden in jedem Fall als solche gekennzeichnet und dürfen nicht als Kirsch zum Trinken verkauft werden.

Die Einsender erfahren für jedes eingereichte Produkt schriftlich, ob das Produkt AOP-anerkannt ist oder nicht.

### 8. Rekursmöglichkeit

Wer mit der Bewertung seines Kirschbrandes nicht einverstanden ist, kann beim Verein Zuger & Rigi Chriesi innerhalb von drei Monaten nach Erhalt der Ergebnisse der Taxation Einsprache erheben. Eine neutrale Rekurskommission unter der Leitung von Agroscope nimmt eine zweite Beurteilung vor.

### 9. Anmeldung, Teilnahmegebühr

Die Termine der Taxationen, die Höhe der Teilnahmegebühr, die Anmeldefristen, der Ort der Taxation sowie wenn nötig weitere Informationen zur Taxation werden jeweils im September für das laufende Brennjahr auf der Internetseite des Verein Zuger & Rigi Chriesi ([www.zuger-rigi-chriesi.ch](http://www.zuger-rigi-chriesi.ch)) publiziert.

### 10. Verpflichtungen der Teilnehmer

Für die Taxation müssen mindestens 2 Flaschen à mindestens 20 cl eingereicht werden. Beide Flaschen müssen mit der Originaletikette des Herstellers versehen sein und dieselbe Losnummer aufweisen.

Für die Taxation von Kirschbränden für die Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung müssen ebenfalls mindestens zwei Flaschen à mindestens 20 cl eingereicht werden. Beide Flaschen müssen von demselben Los stammen und korrekt gekennzeichnet sein.

Die Flaschen samt Inhalt gehen in den Besitz des Vereins Zuger & Rigi Chriesi über.

Bei der schriftlichen Anmeldung, einhergehend mit der Abgabe der Kirschbrände, müssen folgende Angaben gemacht werden (Pflichtfelder sind mit Sternchen\* gekennzeichnet):

**Teilnehmer**

- Firma
- Anrede\*
- Kontaktperson: Vorname\*, Name\*
- Adresse\*
- PLZ\*, Ort\*
- Kanton\*
- Telefon\*
- Fax
- E-mail
- Homepage

**Kirschproben**

- Name der Probe\*
- Kategorie\*
- sortenrein/Assemblage\*
- Bei sortenreinen: Sorte(\*)
- Kirsch für Lebensmittelverarbeitung ja / nein\*
- Los-Nr.\*
- Alkohol in % Vol.\*
- Verfügbare Liter\* (diese Angabe wird vertraulich behandelt)

Die eingereichten Proben werden Eigentum des Vereins Zuger & Rigi Chriesi. Mit der Unterschrift auf der Anmeldung erklären die Teilnehmenden, dass sie das Taxationsreglement des Verein Zuger & Rigi Chriesi akzeptieren. Sollten sie gegen dieses Reglement verstossen, werden sie vom Verein Zuger & Rigi Chriesi von der Taxation ausgeschlossen.

Die Teilnehmenden haften bei der Einreichung für die Richtigkeit ihrer Angaben.

**11. Leistungen des Vereins Zuger & Rigi Chriesi**

Der Verein Zuger & Rigi Chriesi bietet den Teilnehmer der Taxation folgende Leistungen:

- die Verkostung und Taxation durch die Degustationskommission
- die Bekanntgabe der AOP-anerkannten Zuger Kirsche und Rigi Kirsche auf der Website des Vereins Zuger & Rigi Chriesi und er zuger-rigi-chriesi AG
- der Verkauf von Selbstklebeetiketten (Vignetten) für die anerkannten AOP-Produkte
- Allgemeine Marketingmassnahmen

## Anmeldetalon für den AOP-Endproduktetest

Der Anmeldetalon ist zusammen mit den Proben an die Geschäftsstelle zugeri-gi-chriesi, Schöngrund 26, 6343 Rotkreuz zu schicken oder dort abzugeben.

Name*	Vorname*:
Firma:	Adresse*:
PLZ, Ort*:	Kanton*:
E-Mail*:	Tel./Mobile*:
Fax:	Homepage:
Ort, Datum*:	Unterschrift*:

Ich bestätige die Richtigkeit meiner Angaben und erkläre mich mit dem Taxationsreglement des Verein Zuger & Rigi Chriesi einverstanden (Bitte ankreuzen).

### Kirsch-Probe 1 (alle Angaben sind Pflicht)

Name der Probe:	Kategorie <input type="checkbox"/> Cuvée / Assemblage <input type="checkbox"/> Sortenrein Sorte..... <input type="checkbox"/> Wildkirsch
Los-Nr.:	Verwendung für Lebensmittelverarbeitung <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Verfügbare Liter:	Alkoholgehalt in Volumen%:

### Kirsch-Probe 2 (alle Angaben sind Pflicht)

Name der Probe:	Kategorie <input type="checkbox"/> Cuvée / Assemblage <input type="checkbox"/> Sortenrein Sorte..... <input type="checkbox"/> Wildkirsch
Los-Nr.:	Verwendung für Lebensmittelverarbeitung <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Verfügbare Liter:	Alkoholgehalt in Volumen%:

**Kirsch-Probe 3 (alle Angaben sind Pflicht)**

Name der Probe:

Kategorie  Cuvée / Assemblage

Sortenrein Sorte.....

Wildkirsch

Los-Nr.:

Verwendung für Lebensmittelverarbeitung

Ja  Nein

Verfügbare Liter:

Alkoholgehalt in Volumen%:

**Kirsch-Probe 4 (alle Angaben sind Pflicht)**

Name der Probe:

Kategorie  Cuvée / Assemblage

Sortenrein Sorte.....

Wildkirsch

Los-Nr.:

Verwendung für Lebensmittelverarbeitung

Ja  Nein

Verfügbare Liter:

Alkoholgehalt in Volumen%:

**Kirsch-Probe 5 (alle Angaben sind Pflicht)**

Name der Probe:

Kategorie  Cuvée / Assemblage

Sortenrein Sorte.....

Wildkirsch

Los-Nr.:

Verwendung für Lebensmittelverarbeitung

Ja  Nein

Verfügbare Liter:

Alkoholgehalt in Volumen%:

**Kirsch-Probe 6 (alle Angaben sind Pflicht)**

Name der Probe:

Kategorie  Cuvée / Assemblage

Sortenrein Sorte.....

Wildkirsch

Los-Nr.:

Verwendung für Lebensmittelverarbeitung

Ja  Nein

Verfügbare Liter:

Alkoholgehalt in Volumen%: