Anhang 5 Bewilligte importierte Zutaten

Gestützt auf Art. 5.2 Geographische Herkunft der Zutaten müssen bei zusammengesetzten Produkten (z. B. Früchtejogurt, Wurst) alle landwirtschaftlichen Zutaten aus der entsprechenden Region stammen. Ist dies nicht möglich, muss mindestens die Hauptzutat zu 100 % und total ein Anteil von 80 % der landwirtschaftlichen Zutaten aus der entsprechenden Region stammen.

Wenn landwirtschaftliche Zutaten in der entsprechenden Region nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich sind, dürfen diese Zutaten, ausgenommen die Hauptzutat, aus der Schweiz stammen. Sind diese Zutaten, ausgenommen die Hauptzutat, in der Schweiz nicht in genügender Menge und in der geforderten Qualität erhältlich, dürfen zugelassene importierte landwirtschaftliche Zutaten verwendet werden. Optimierungen, z.B. aus Preisgründen, sind nicht erlaubt. **Nach Möglichkeit sind alternative Schweizer Zutaten einzusetzen,** siehe Liste «Zutaten aus Schweizer Anbau mit beschränkter Verfügbarkeit», Hrsg. Verein Schweizer Regionalprodukte VSR Anbieter_Zutaten_beschränkte_CH_Verfügbarkeit.xlsx

Der Anhang mit bewilligten importierten Zutaten wird durch die nationale Richtlinienkommission erstellt und bewilligt.

Zutaten, welche von einer Bewilligung durch die nationale Richtlinienkommission ausgenommen werden:

- Wenn in den produktspezifischen Anforderungen nicht anders definiert: Landwirtschaftliche Zutaten, welche maximal 1% in der Rezeptur ausmachen, müssen nicht bewilligt werden.
- Zutaten in Halbfabrikaten mit einem Massenanteil von maximal 5% im Halbfabrikat.
- gemäss der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (SR 817.022.17): Gewürze, Gewürzextrakte, Würze, Streuwürze, Würzmischungen, Gewürzzubereitungen und Senf
- Backmittel (z.B. Quitt, Granopan, Piomaxim, Agromaltin, Kamix etc.)
- Bewilligte importierte landwirtschaftliche Zutaten, die nur bei Geschmackskomponenten für Milchprodukte (ausser Käse), Quark und Speiseeis auf Basis von Milchprodukten (>50% Milch) verwendet werden dürfen: Import gemäss RL Teil B1 Art. 2 zulässig.
- Nicht landwirtschaftliche Zutaten (gemäss Teil A, Art. 1 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs).

Bewilligte importierte landwirtschaftliche Zutaten

Importierte landwirtschaftliche Zutat	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Nüsse & Ölsaaten		
Haselnüsse	31.12.2027	
Mandeln	31.12.2027	
Marroni	31.12.2027	
Pinienkerne	31.12.2027	
Pistazien	31.12.2027	
Sesam	31.12.2027	
Sonnenblumenkerne	31.12.2025	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität / Übergangsjahr

Hülsenfrüchte	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Getrocknete grüne Erbsen	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Erdnüsse	31.12.2027	

Fette und Öle	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Sonnenblumenöl High Oleic	31.12.2026	Ausschliesslich für bereits zertifizierte Regionalprodukte

Früchte inkl. Saft, Schale, Konzentrat, Extrakt, Aroma u.a.	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Ananas	31.12.2027	
Cola – Aroma	31.12.2027	
Koffein	31.12.2027	

Färberdistel-Aroma	31.12.2027	
Feigen	31.12.2027	
Johannisbeersaftkonzentrat	31.12.2027	
Oliven	31.12.2027	
Rosinen/ Sultaninen	31.12.2027	
Zitrusfrüchte	31.12.2027	

Frische Pflanzenteile inkl. Extrakt, Aroma u.a.	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Bitterrot-Essenz (Mischung diverser Kräuter-Extrakte)	31.12.2026	
China-Aroma (Chinona calissaia)	31.12.2026	
Enzian-Aroma (Gentiana Lutea)	31.12.2026	
Holunderblüten-Aroma	31.12.2026	Ausschliesslich für bereits vor 2008 zertifizierte Regionalprodukte
Ingwerextrakt	31.12.2025	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Ingwersaft	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Stangensellerie	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität

Getreide, Malz, Mehle	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Braugerste bzw. Braumalz	31.12.2027	
Dinkelgluten	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Gerstenmalz, Gerstenmalzmehl	31.12.2027	
Hartweizen	31.12.2026	
Maisbrösel	31.12.2026	
Marronimehl	31.12.2027	
Weizenfasern	31.12.2027	
Weizengluten (Weizenkleber)	31.12.2025	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität / Übergangsjahr
Weizenmalz	31.12.2027	
Weizenquellmehl	31.12.2026	

Stimulantien	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Kaffee	31.12.2027	
Kakao	31.12.2027	

Stärken	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Kartoffelstärke	31.12.2027	
Maisstärke	31.12.2027	
Reisstärke	31.12.2027	
Tapiokastärke	31.12.2027	
Weizenstärke	31.12.2027	

Übrige	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Ethanol für Essig aus Schweizer Produktion	31.12.2026	Zur ausschliesslichen Verwendung des Essigs als Aufgussflüssigkeit Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Naturdärme	31.12.2027	
Olivenöl	31.12.2027	Zur ausschliesslichen Verwendung des Olivenöls als Einlegeflüssigkeit
Reiner Alkohol	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität

Rindergelatine	31.12.2027	
Schokolade	31.12.2027	Ausschliesslich für Einsatz im Halbfabrikat
Schweinegelatine	31.12.2027	
Vanillezucker	31.12.2027	
Weihrauch	31.12.2025	
Wein für Essig aus Schweizer Produktion	31.12.2025	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität

Zuckerarten und -austauschstoffe, Süssstoffe	**Bewilligung bis**	**Bemerkungen**
Caramelzuckersirup	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Fructose	31.12.2027	
Glucose (Dextrose, Traubenzucker)	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Hagelzucker	31.12.2026	
Invertzucker	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität
Kandiszucker	31.12.2027	
Maltodextrin	31.12.2027	
Rohrzucker	31.12.2027	
Zucker (aus Rüben) Bio	31.12.2026	Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität / Zuckerrüben Bio aus Süddeutschem Raum / Verarbeitung in Schweiz
Sorbitsirup	31.12.2027	

Prozessbeschreibung zu «Bemerkungen»

- **Einsatzbeschränkung «Unter Angabe der verwendeten Menge und Qualität»**: Damit der Verein Schweizer Regionalprodukte (VSR) die Möglichkeit eines alternativen Bezugs aus Schweizer Rohstoffen abklären kann, muss die Menge und geforderte Qualität eruiert werden können. Der Betrieb verpflichtet sich beim Einsatz dieser Zutat, den Bedarf und die Qualität bei Rückfrage anzugeben. Der Regionalmarkeninhaber ist für die Datenbeschaffung und Weiterleitung an den VSR zuständig. Bei Bedarf kann die Kontrollstelle im Rahmen der Audits einbezogen werden.

Prozessbeschreibung für Aufnahme neuer importierter Zutaten:

- Zutaten, die nicht im Annex bewilligter Importzutaten aufgeführt sind, deren Import aber grundsätzlich vertretbar ist, kann der Regionalmarkeninhaber für maximal ein Jahr eine Genehmigung erteilen. Das Sekretariat stellt den Regionalmarkeninhabern und Zertifizierungsstellen ein einheitliches Antragsformular zur Verfügung.
- Der Regionalmarkeninhaber untersteht der Meldepflicht. Der Regionalmarkeninhaber muss eine Kopie der Genehmigung an das Sekretariat der Richtlinien für Regionalmarken senden, welches die entsprechende Ausnahmegenehmigung formell bestätigt.
- Während der Zeit der Genehmigung hat der Regionalmarkeninhaber Zeit, die entsprechenden Zutaten der nationalen Richtlinienkommission zur Genehmigung vorzuschlagen.

Prozessbeschreibung für Antrag nach Verlängerung (Übergangszeit)

Wird eine Zutat aufgrund vorliegender Inlandverfügbarkeit nicht mehr verlängert, kann der Regionalmarkeninhaber eine Verlängerung für maximal ein Jahr bewilligen, wenn die Lagerbestände nicht anderweitig verwendet werden können. Der Regionalmarkeninhaber untersteht der Meldepflicht. Er muss eine Kopie der Genehmigung an das Sekretariat der Richtlinien für Regionalmarken senden.