



Qualitätsprämierung von verarbeiteten Knospe-Produkten 2024

Rahmenbedingungen für die Teilnahme

Veranstalter

Bio Suisse in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern.

Ziel

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

Teilnehmer

Berechtigt sind alle Knospe-Produzenten und -Lizenznehmer mit Knospe oder Knospe- und Demeter-Label.

Produktgruppen 2024

- Joghurt
- Quark
- Frischkäse
- Glace
- Pflanzliche Alternative (der obigen Produkte)

Voraussetzungen zur Teilnahme

Bedingung für die Teilnahme ist, dass das Produkt gemäß den Richtlinien der Bio Suisse produziert, regelmässig 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. Die unabhängige Jury setzt sich aus ausgebildeten und geschulten Sensorik-Generalist:innen und aus Fachleuten der jeweiligen Produktgruppen zusammen.

Prüfsystem

Die eingereichten Produkte werden mit einer beschreibend-bewertenden Prüfvorlage (nach DIN 10964) beurteilt. Alle Produkte werden den Prüfern in codiert Form vorgelegt, d.h. die Hersteller werden nicht bekannt gegeben. Die Produkte werden innerhalb der Sensorik nach den Merkmalseigenschaften Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur geprüft, weiterhin werden die Rohstoffauswahl und die Zusammensetzung beurteilt. 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 werden publiziert und erhalten als Ehrung eine Urkunde. Die Hersteller bekommen für die eingereichten Produkte eine detaillierte schriftliche Auswertung.



Anmeldung, Einreichung, Bekanntgabe der Ergebnisse

Die Proben sind bei Bio Suisse bis am 14. Februar 2024 anzumelden.

Der Einreichtermin und die Probenanlieferung erfolgen nach Absprache.

Die Bewertung der Produkte durch die Jury erfolgt im März 2024.

Die Ergebnisse werden an einer separaten Veranstaltung (Preisverleihung) im Juni 2024 präsentiert.

Auszeichnung der Produkte

Die Produkte sind berechtigt, die Prämierung durch das Siegel der Bio Gourmet Knospe mit einem Aufkleber oder durch das Aufdrucken auf die Produktverpackung zu bewerben. Die Bio Gourmet Knospe ist mit der Jahreszahl der Prämierung versehen.

Weitere Auskünfte

Simon Woschnik, Verarbeitung und Handel, Bio Suisse

E-Mail: simon.woschnik@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 69