

# **WETTBEWERBSREGLEMENT**

## **DER RACLETTE WELTMEISTERSCHAFTEN 2025**

### **Définition**

---

Il est organisé des compétitions de dégustation de raclettes. Les raclettes sont chauffées sous un four et raclées sur la demi-meule de fromage.

### **Art. 1 : Zielsetzungen**

---

- 1 Den Raclette-Käseproduzenten aus der Schweiz und aus dem Ausland die Möglichkeit anbieten, ihre Produkte durch eine Jury bewerten zu lassen, die aus Verkostungsspezialisten, Produzenten, Repräsentanten der Gastronomie sowie Konsumenten zusammengesetzt ist. Encourager la recherche de la qualité et l'émulation au sein de la production de raclette.
- 2 Die Qualitätsentwicklung sowie den Wetteifer im Bereich der Raclette Produktion fördern.
- 3 Das Image der besten Raclettekäse in den Medien hervorheben und bei den Konsumenten fördern.
- 4 Die Konsumenten bei ihrer Wahl von Qualitätsprodukten unterstützen.

### **Art. 2 : Organisatoren**

---

- 1 Die Raclette Weltmeisterschaften werden vom ad hoc Komitee organisiert.

### **Art. 3 : Für den Wettbewerb zugelassenen Produkte**

---

- 1 Peuvent participer aux compétitions des Championnats du Monde de la Raclette, les fromages à raclette du monde entier.
- 2 An den Raclette-Weltmeisterschaften können Raclettekäse aus der ganzen Welt teilnehmen.
- 3 Die verschiedenen Käsekatgorien sind im Anmeldeformular aufgelistet.
- 4 Die angemeldeten Raclettekäse unterstehen dem Schweizerischen Nahrungsmittelgesetz, insbesondere der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und allen Verordnungen des Eidg. Departements des Innern (EDI) über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.
- 5 Die Raclettekäse werden durch die Organisation der Raclette Weltmeisterschaften für den Wettbewerb zusammengestellt und vorbereitet.

### **Art. 4 : Anmeldungsablauf**

---

#### **4.1 Anmeldung**

- 1 Die Produzenten melden ihre Käse ausschliesslich anhand des Anmeldeformulars an, das über folgenden Link abrufbar ist : [https://rddm.link/cmr\\_inscription](https://rddm.link/cmr_inscription) Anmeldeschluss ist der 31. Juli 2025.

- 2 Die Zulassung oder Ablehnung der Raclettekäse basiert auf der Genauigkeit der übermittelten Angaben. Die Angaben auf dem Infoblatt werden für den Druck der Diplome und für andere Dokumente übernommen.

#### **4.2 Ablehnung**

- 1 Bei Ablehnung eines Raclettekäses informiert der Organisator den Produzenten per E-Mail.

#### **4.3 Zulassung und Bestätigung**

- 1 Falls ein Produzent einen Käse anmeldet und ihn danach nicht vorzeigt (ohne vorgängige Information an den Organisator bis spätestens 15 Tage vor dem Wettbewerb), wird eine Entschädigung von CHF 100.- für administrative Auslagen in Rechnung gestellt.
- 2 Die Teilnahme am Wettbewerb beinhaltet folgende Leistungen:
  - Ein Diplom für die mit einer Medaille ausgezeichnete Produkte
  - Die Veröffentlichung der Resultate im Internet
  - Präsentation der Resultate an die Presse (ausschliesslich für mit einer Medaille ausgezeichnete Produkte)
  - Die Möglichkeit, die Marke "Raclette Weltmeisterschaften 2025" zu benutzen (ausschliesslich für mit einer Medaille ausgezeichnete Produkte)
  - Teilnahme an der offiziellen Medaillenverleihung
- 3 Die Organisation kann Käseproduzenten, welche den Wettbewerb auf dem Podium beenden, darum bitten, einen zusätzlichen halben Käselaib zur Verkostung für Besucher zur Verfügung zu stellen.
- 4 Eine Zulassungsbestätigung wird an die Produzenten per E-Mail versandt. Diese E-Mail übermittelt alle nötigen Informationen zum Versand der zugelassenen Käse.
- 5 Eventuelle Versandkosten der eingereichten Käse werden vom Absender übernommen.

## **Art. 5 : Verpackung**

---

### **5.1. Verpackung und Identifikation**

- 1 Die halben, 2 bis 3 Kilo wiegenden Käselaibe sind ohne Schmiere, vakuumverpackt und mit einer Etikette versehen, die den Namen des Käses, des Produzenten oder der Käserei/Alpkäserei tragen, einzureichen.
- 2 Es ist zwingend erforderlich, dass die Zulassungsnummer und das Herstellungsdatum auf dem Aufkleber lesbar sein. Il est impératif que le numéro d'agrément sur la vignette et la date de fabrication soient lisibles.

### **5.2. Qualität und Frische**

- 1 Der Produzent ist für die Qualität der gelieferten Käse verantwortlich.
- 2 Käse, welche beim Empfang qualitative Mängel oder Veränderungen aufweisen, die das Resultat beeinflussen können, werden als nicht konform erklärt und zurückgewiesen. Der Produzent wird entsprechend informiert.
- 3 Abgelehnte oder als „nicht-konform“ deklarierte Käse werden nicht an den Produzenten zurückgesandt. Alle dem Wettbewerb zugelassenen Käse bleiben im Besitz der Organisation.