

«Bio Natur Plus»-Richtlinien

Version vom 1. Januar 2022



Inhaltsverzeichnis

1.	Gesetzliche Grundlagen Bio-Anforderungen	3
2.	Grundlegende Schweizer Branchenstandards	4
3.	Kommunikation.....	5
4.	Grundsätze	5
	4.1. Allgemeine Grundsätze	5
	4.2. Beschaffungsgrundsätze	6
5.	Nachhaltigkeitsstandards	6
	5.1. Verbindung Bio und Fair Trade.....	6
	5.2. Kritische Rohstoffe	7
	5.3. Umsetzungsbestimmungen.....	7
6.	Verarbeitung und Handel	7
	6.1. Grundsätze Verarbeitung.....	8
	6.2. Grundsätze Logistik und Verpackung	9
	6.3. Grundsätze Vermarktung.....	9
7.	Import.....	9
	7.1. Grundsätze	10
	7.2. Detailbestimmungen.....	10
8.	Produktaufnahme und Zertifizierung	11
	8.1. Produktaufnahme	11
	8.2. Manor-Zertifizierung.....	11
	8.3. Zertifizierung Manor-Zulieferbetriebe.....	11
	8.4. Umsetzungsbestimmungen, Aberkennungen und Sanktionen.....	12
9.	Anhang - Manor-interne Unterlagen.....	12

1. Gesetzliche Grundlagen Bio-Anforderungen

Die Vermarktung von Bio-Produkten ist in der Schweiz in Übereinstimmung mit internationalen biologischen Regelungen gesetzlich festgelegt. In den Regelungsbereich fallen alle Aktivitäten der Landwirtschaft und der Tierhaltung auf den landwirtschaftlichen Bio-Betrieben sowie alle Aufbereitungsschritte in Verarbeitung, Vertrieb, Vermarktung und Lagerung biologischen Produkte.

Für die «Bio Natur Plus»-Richtlinien gelten alle in diesen Verordnungen festgelegten gesetzlichen Regelungen als Basis und sind deshalb integraler Bestandteil.

Es gelten demnach die folgenden gesetzlichen Bestimmungen:

- Schweizer Bio-Verordnung/Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel vom 22. September 1997¹. Es gelten die aktualisierten Bestimmungen ab 1. Januar 2022.
- WBF-Verordnung über die biologische Landwirtschaft vom 22. September 1997². Es gelten die aktualisierten Bestimmungen ab 1. Januar 2022.

Diese Verordnungen werden im Folgenden "Bio-Verordnung" und "WBF-Verordnung" genannt.

Art. 2 Bio-Verordnung - Für die Kennzeichnung als biologisches Erzeugnis dürfen die folgenden Bezeichnungen oder davon abgeleitete gebräuchliche Bezeichnungen (wie Bio-, Öko-) verwendet werden:

- Deutsch: biologisch, ökologisch
- Französisch: biologique, écologique
- Italienisch: biologico, ecologico
- Romanisch: biologic, ecologic

Art. 3 Bio-Verordnung - Für die Produktion und die Aufbereitung biologischer Erzeugnisse gelten folgende Grundsätze:

- Die natürlichen Kreisläufe und Prozesse werden berücksichtigt.
- Der Einsatz von chemisch-synthetischen Hilfsstoffen und Zutaten wird vermieden.
- Auf den Einsatz gentechnisch veränderter Organismen und deren Folgeprodukte wird verzichtet. Davon ausgenommen sind veterinärmedizinische Erzeugnisse.

¹ Vgl.: <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/19970385/index.html>

² Vgl.: <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/19970387/index.html>

- Die Erzeugnisse werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt, und es werden keine bestrahlten Produkte verwendet.
- Die Zahl der Nutztiere ist an die für das Verwenden der Hofdünger geeignete eigene oder gepachtete Nutzfläche anzupassen. Die Nutztiere werden während ihrer ganzen Lebensdauer auf Bio-Betrieben nach den Anforderungen dieser Verordnung gehalten und mit Futtermitteln, die nach dieser Verordnung erzeugt worden sind, gefüttert.

2. Grundlegende Schweizer Branchenstandards

Über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus gelten für landwirtschaftliche «Bio Natur Plus»-Produkte folgende Regelungen:

Hoher Standard der Bio-Landwirtschaft - Gesamtbetrieblichkeit

- Die «Bio Natur Plus»-Produkte stammen aus gesamtbetrieblich umgestellten Betrieben, in Übereinstimmung mit den Anforderungen der «Bio Suisse»-Richtlinien³.
- Die «Bio Natur Plus»-Produkte müssen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus die Anforderungen der «Bio Suisse»-Richtlinien erfüllen.
- Die Bestimmungen der Swissness-Verordnung⁴ und der darauf aufbauenden Branchenstandards (SUISSE GARANTIE⁵, Bio Suisse) sind, wo immer dies geeignet erscheint, anzuwenden.
- Über die Anforderungen der Bio-Verordnung hinaus gelten für die verschiedenen Tierarten die Bestimmungen des Bundes bezüglich regelmässiger Auslaufhaltung (RAUS-Verordnung und ökologischer Leistungsnachweis, ÖLN Nährstoffbilanz).
- Die «Bio Natur Plus»-Produkte erfüllen allgemein anerkannte soziale und ethische Standards (Arbeitsrecht, «Bio Suisse»-Anforderungen, ILO-Bestimmungen, SA 8000 oder gleichwertige Standards). Als Grundlage gilt der «Manor Verhaltenskodex».
- Bei Bio-Betrieben aus der Schweizer Bio-Landwirtschaft ist eine Beheizung von Gewächshäusern nur zum Schutz vor Frost erlaubt (max. 5° C). Bei Bio-Importen ist eine Beheizung aufgrund des wärmeren Klimas in den Herkunftsländern nur in Ausnahmefällen nötig und erlaubt.
- Es werden bevorzugt Produkte mit anerkannter QM-Zertifizierung eingekauft (z.B. ISO, BRC/IFS, GlobalGap). Die von «Bio Suisse» etablierten Standards sind in der Schweiz und beim Import relevant.

³ Vgl.: <https://www.bio-suisse.ch/de/richtlinienweisungen.php>

⁴ Vgl.: <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/swissness.html>

⁵ Vgl.: <https://www.suissegarantie.ch/de/der-weg-zur-garantiemarke/anforderungen-30.html>

Förderung der Umstellung auf den Bio-Landbau

Das «Bio Natur Plus»-Label wird nicht an Produkte aus Umstellbetrieben vergeben. Diese Regelung gilt bei Bezügen von Schweizer Bio-Betrieben ebenso wie bei Importprodukten.

Um die Umstellung auf den Bio-Landbau zu unterstützen, ist im Rahmen eines zusätzlichen Förderprogramms auch die Vermarktung von Bio-Produkten aus Umstellbetrieben möglich. Diese werden gemäss den Anforderungen der Bio-Verordnung mit dem Umstellvermerk deklariert und gesondert angepriesen (ohne «Bio Natur Plus»-Logo).

Förderung der Artenvielfalt/Biodiversität

Über die gesetzlichen Anforderungen zum ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) hinaus verpflichten sich die Bewirtschafter der «Bio Natur Plus»-Landwirtschaftsbetriebe zur Erhaltung, Ergänzung oder Neuanlage naturnaher Lebensräume (ökologische Ausgleichsflächen) und deren sachgerechte Pflege.

Die Bestimmungen bezüglich der ökologischen Ausgleichsflächen richten sich über die gesetzlichen Anforderungen hinaus nach den in der Schweizer Bio-Landwirtschaft verbreiteten Qualitätsstandards, definiert in der «Bio Suisse»-Richtlinien.

Bei «Bio Natur Plus»-Produkten aus der Schweizer Bio-Landwirtschaft werden landwirtschaftliche Lieferbetriebe mit innovativen Sonderleistungen im Bereich Biodiversität und Nachhaltigkeit bevorzugt berücksichtigt.

3. Kommunikation

Das «Bio Natur Plus»-Label von Manor Food ist kombinierbar mit sämtlichen Manor Food Eigenmarken.

Bei «Bio Natur Plus»-Produkten, die zu 90% oder mehr landwirtschaftliche Zutaten Schweizer Herkunft enthalten, kann im Kennzeichnungs-Sichtfeld mit der «Bio Natur Plus»-Auszeichnung auf die Schweizer Herkunft hingewiesen werden (Schweizerkreuz). Bei der Umsetzung gelten die Anforderungen der Swissness-Verordnung.⁶

4. Grundsätze

4.1. Allgemeine Grundsätze

Über die Bestimmungen für Anbau, Tierhaltung und Aufbereitung hinaus gelten für die «Bio Natur Plus»-Produkte besondere Bestimmungen:

- Hohe, ganzheitliche Produktqualität in den Ausprägungen Gerechtigkeit, Gesundheit und Genuss.

⁶ Vgl.: <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/instrumente/swissness.html>

- Bei vergleichbaren Produkten werden Schweizer Bio-Produkte (Bio Suisse) bevorzugt, um die regionale Wertschöpfung zu fördern und unnötige Transportwege zu vermeiden.
- Unnötige Verarbeitungsschritte sind zu vermeiden und es sind möglichst schonende Verarbeitungsverfahren einzusetzen.
- Zusatzstoffe tierischer Herkunft werden vermieden (Ausnahme in Fleischprodukten).
- Es sind so wenig Zusatzstoffe wie möglich einzusetzen, aber so viel wie nötig (um die Produktsicherheit zu gewährleisten).

4.2. Beschaffungsgrundsätze

Als Grundlage für die Eigenmarken von Manor Food gelten die gesetzlichen Bestimmungen des Schweizer Agrar-, Tierschutz- und Lebensmittelrechts. Gesetzliche und privatrechtliche Detailbestimmungen und Branchenstandards können als integraler Bestandteil erklärt werden (z.B. Bio-Anforderungen, Regionalprogramme, Fair Trade/Social Standards, nachhaltige Branchenstandards). Die Detailbestimmungen werden in den jeweiligen Richtlinien geregelt.

Sämtliche Produkte, die mit dem Label «Bio Natur Plus» ausgezeichnet und bei Manor verkauft werden, müssen jederzeit die Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes (LMG) und die dazugehörigen Verordnungen (bspw. Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)) erfüllen. Ebenfalls sind diverse übergeordnete Basisanforderungen der Manor Food Eigenmarken einzuhalten. Zusätzlich sind folgende Anforderungen einzuhalten:

- Eier und Eiprodukte müssen zwingend aus Freiland- oder Bodenhaltung stammen.
- Zwingender Einsatz von nachhaltigem Palmöl, zertifiziert nach «RSPO Segregation» oder «Identity Preserved».
- Einhaltung der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung auch bei kritischen Import-Rohstoffzutaten (z.B. Tierhaltungsvorschriften für Eier- und Fleischerzeugung).

Über Ausnahmen entscheidet die Manor Food Eigenmarkenkommission (im Folgenden: Eigenmarkenkommission) in Koordination mit der Zertifizierungsstelle. Ausnahmen müssen begründet und zeitlich befristet sein. Es erfolgt eine regelmässige Evaluation im Rahmen der Richtlinienüberarbeitung.

Die Umsetzung aller Anforderungen wird in den Manor-internen QM-Abläufe integriert.

5. Nachhaltigkeitsstandards

Manor Food legt im Rahmen der Nachhaltigkeitszielsetzungen von Manor für die verschiedenen Eigenmarken konkrete Nachhaltigkeitsanforderungen fest. Für «Bio Natur Plus» stehen die nachstehend aufgeführten Bereiche im Vordergrund.

5.1. Verbindung Bio und Fair Trade

- Grundsätzlich sind Rohstoffe aus der Schweiz oder dem nahen Ausland bevorzugt.
- Ein Cobranding mit Max Havelaar/FLO-Cert oder weiteren Swiss Fair Trade Mitgliedern ist Pflicht, namentlich bei Monoprodukten (z.B. Früchte, Zucker, Reis, Saft).

- Weitere Labels sind nach Rücksprache mit der Eigenmarkenkommission ebenfalls möglich.
- Bei zusammengesetzten Produkten, welche namensgebende Zutaten enthalten, gelten die oben ausgeführte Anforderungen betreffend Fair Trade Label Zertifizierung sinngemäss (z.B. Kaffee-, Kakao-, Bananen-, Ananas-Joghurt).
- Darf aufgrund der Fair Trade Label Richtlinien das Fair Trade Label nicht ausgezeichnet werden, besteht bei zusammengesetzten Produkten die Möglichkeit, nur die Rohstoffe in Fair Trade Qualität zu beziehen und die Bezeichnung «* aus fairem Handel» zu verwenden.
- Liegt keine Fair Trade Zertifizierung vor, erfolgt der Aufnahmeentscheid basierend auf den Grundsätzen von Swiss Fair Trade, die als Grundlage beigezogen werden⁷.
- Bei Umsetzungsproblemen kann die Eigenmarkenkommission in gut begründeten Fällen eine Übergangsfrist gewähren.

5.2. Kritische Rohstoffe

Bei kritischen Rohstoffen wird sichergestellt, dass die Bio-Zertifizierung auch alle relevanten Nachhaltigkeitsaspekte mitgeprüft hat bzw. dass eine entsprechende Doppelzertifizierung (Beispiel Soja und Palmöl: RSPO Segregation, Identity Preserved) vorliegt.

5.3. Umsetzungsbestimmungen

- Die Eigenmarkenkommission fällt auf Basis der obenstehenden Grundsätze und Standards bei neuen Sortimenten den konkreten Entscheid zur Bio-Qualität.
- Bei bestehenden Sortimenten entscheidet die Eigenmarkenkommission einmal jährlich über die Bio-Qualität gemäss den obenstehenden Standards und der jährlichen Auswertung der Zertifizierungsstelle.
- Die Eigenmarkenkommission führt eine laufende Liste für die Entscheide, die zumindest jährlich aktualisiert wird, inkl. der erteilten und befristeten Ausnahmegewilligungen.

6. Verarbeitung und Handel

Die über die rechtlichen Grundanforderungen hinausgehenden Anforderungen sind in den untenstehenden Abschnitten ersichtlich.

Die Detailbestimmungen insbesondere bezüglich Verarbeitungs- und Aufbereitungsverfahren für alle relevanten Produktkategorien werden in dem Dokument «Anforderungen Verarbeitung – Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe» festgehalten.

⁷ Vgl.: <https://www.swissfairtrade.ch/wp-content/uploads/Standards.pdf>

6.1. Grundsätze Verarbeitung

Die Lagerung, Verarbeitung, Aufbereitung, Verpackung und Offenverkauf unterstehen dem «Bio Natur Plus»-Zertifizierungsverfahren.

Für die «Bio Natur Plus»-Produkte gelten folgende zusätzlichen Bestimmungen und Zielsetzungen:

100% landwirtschaftliche Bio-Zutaten

- «Bio Natur Plus»-Produkte enthalten zu 100% biologische landwirtschaftliche Zutaten. Gemäss Bio-Verordnung zugelassene Bio-Produkte mit konventionellen Zutaten im Rahmen der 5%-Massenprozent werden nicht mit «Bio Natur Plus»-Kennzeichnung vermarktet.
- Bei verarbeiteten Produkten mit Rohstoffen aus der Schweizer Landwirtschaft ist Bio Suisse der Standard (z.B. Milch, Fleisch und Erzeugnisse daraus).

Natürliche Rezepturen – Bio-Zutaten mit Zusatzstofffunktion

- Viele Zutaten haben auch funktionelle Eigenschaften und können deshalb Zusatzstoffe ersetzen. Beispiele: Zitronensaftkonzentrat anstelle von Zitronensäure oder Acerolapulver anstelle von Ascorbinsäure.
- Bei gleicher Qualität haben Produkte den Vorzug, bei denen die Zielsetzung «Bio-Zutaten mit Zusatzstofffunktion» am optimalsten umgesetzt ist.

Aromen

- Aromaextrakte aus der Natursubstanz – idealerweise in Bio-Qualität.
- Über die Basisanforderungen der Bio-Verordnung hinaus werden Aromaextrakte aus der Natursubstanz, idealerweise in Bio-Qualität, bevorzugt.

Schonende Verarbeitungsverfahren

- Für die Verarbeitung von «Bio Natur Plus»-Produkten kommen gemäss den gesetzlichen Anforderungen ausschliesslich physikalische Verfahren (z.B. handwerkliche, mechanische Bearbeitung, Erhitzungsverfahren) zum Einsatz. Pro Produktkategorie kommen die jeweils schonendsten Verfahren zu Einsatz (Prinzip „Minimal Processing“. Neben traditionellen Herstellverfahren können auch neu Verfahren zugelassen werden, sofern sie diese Kriterien erfüllen und einen Mehrwert für die naturbelassene Qualität bieten.
- Über die Zulassung neuer Verarbeitungsverfahren entscheidet die Eigenmarkenkommission.

Hochdruckpasteurisation

- Hochdruckpasteurisation (High Pressure Pasteurisation, HPP) wird neu als Verarbeitungsverfahren für nicht hitzebehandelte Frucht- und Gemüsesäfte zugelassen.
- Über die konkreten Produktzulassungen und weitere Anwendungsbereiche entscheidet die Eigenmarkenkommission.

Extrusion

- Die Extrusion wird als Verarbeitungsverfahren für stärke- und faserhaltige sowie für proteinreiche pflanzliche Erzeugnisse zugelassen. Maximal darf bei stärke- und faserbasierten Produkten eine Temperatur von 120 °C sowie ein Druck von 20 bar herrschen, bei Produkten aus Pflanzenproteinen sind es maximal 140 °C und 35 bar.
- Über die konkreten Produktzulassungen und weitere Anwendungsbereiche entscheidet die Eigenmarkenkommission.

6.2. Grundsätze Logistik und Verpackung

Optimierung der Transporte: wo möglich aus der Region

- Wo möglich erfolgt ein Direktbezug von Bio-Landbaubetrieben aus der Umgebung der Manor Warenhäuser.
- Im Rahmen der Marktmöglichkeiten wird ein hoher Anteil des Bedarfs aus der Schweizer Bio-Landwirtschaft gedeckt.
- Für «Bio Natur Plus»-Produkte sind Flugtransporte verboten (inklusive Halbfabrikate). Dies gilt sowohl für den Direkteinkauf durch die Manor AG als auch beim Bezug der Produkte über den Bio-Handel.

Lagerung

- Die Lagerung in kontrollierter Atmosphäre (CA-Lagerung mit CO₂, O₂ und N₂) ist erlaubt. Erlaubte Lagermethoden sind auch Kühlung und Tiefkühlung. Die Lagermethoden sind zusammen mit der Zertifizierungsstelle im Detail zu regeln.

Verpackungen: so ökologisch wie möglich

- Verpackungen aus PVC und Aluminium sind nur in Ausnahmefällen zugelassen.
- Bei der Auswahl und Gestaltung der Verpackungen werden ökologische Gesichtspunkte beachtet (Recycling, schadstofffreie Entsorgung usw.). Soweit sinnvoll werden kompostierbare Verpackungsmaterialien verwendet.

6.3. Grundsätze Vermarktung

In geeigneten Fällen (Regelfall für Früchte und Gemüse) erfolgt die Vermarktung im Offenverkauf. Dabei müssen die physische Separierung sichergestellt und der Warenfluss entsprechend dokumentiert werden. Die «Bio Natur Plus»-Deklaration erfolgt mittels geeigneter Mittel (Sticker, Banderolen o.ä.). Die Eigenmarkenkommission bewilligt in Koordination mit der Zertifizierungsstelle entsprechende Vermarktungsmodelle.

7. Import

Die Bio Suisse (Knospe) Produkte oder gleichwertige Bio-Standards werden bevorzugt. Die Ausnahmen sind unter Punkt 7.2 geregelt. Erfolgen Importe, so wird ein kurzer Transportweg bevorzugt (nahes Ausland).

Nach Möglichkeit erfolgt auch die Verarbeitung durch Unternehmen in der Schweiz.

7.1. Grundsätze

Beim Import von Bio-Produkten bzw. von Rohstoffen und Zutaten für verarbeitete Produkte gelten die folgenden Priorisierungen:

1. «Bio Suisse»-Importanerkennung/von Bio Suisse direkt anerkannte Bio-Labelanforderungen (z.B. Bioland, Naturland).
2. EU Bio-Verordnung und damit Anerkennung gemäss Schweizer Bio-Verordnung.
3. Für die Kleinkomponenten (z.B. Gewürze): Das Einkaufen von Bio-Produkten aus Europa, die die Schweizer oder EU-Bio-Verordnung einhalten, hat Priorität vor Bezug aus Übersee in «Bio Suisse»-Qualität (Knospe).

7.2. Detailbestimmungen

- Getreide muss neben den gesetzlichen Vorgaben die Anerkennung durch Bio Suisse oder gleichwertigen Bio-Standards erfüllen. Als Basis gilt die Liste der von Bio Suisse direkt anerkannten Bio-Labelverbände. Diese Anforderung betrifft unverarbeitete Monoprodukte sowie Rohstoffe der ersten Verarbeitungsstufe (Beispiel: Mehl und weitere Müllereiprodukte als Zutaten für Brot und Backwaren). Für weitere Verarbeitungsstufen gelten die Anforderungen der Weisung zu den «Bio Natur Plus»-Richtlinien: Anforderungen Verarbeitung – Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe, insbesondere die Bestimmungen für Brot und Backwaren.
- Für Früchte und Gemüse wird ein neben den gesetzlichen Vorgaben ein möglichst hoher Anteil mit Anerkennung durch Bio Suisse oder gleichwertigen Bio-Standards angestrebt. Als Basis gilt die Liste der von Bio Suisse direkt anerkannten Bio-Labelverbände. Diese Anforderung betrifft unverarbeitete Monoprodukte sowie Rohstoffe der ersten Verarbeitungsstufe (Beispiel: Früchte als Zutat für Konfitüren). Für weitere Verarbeitungsstufen gelten die Anforderungen der Weisung zu den «Bio Natur Plus»-Richtlinien: Anforderungen Verarbeitung – Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe, insbesondere die Bestimmungen für Getränke, Sirupe, Konfitüren (inkl. Fruchtzubereitungen).
- Eier als verarbeitete Zutat aus dem Ausland (ausschliesslich Herkunft EU erlaubt) nur in «Bio Knospe»-Qualität (Bio Suisse) oder von direkt anerkannten Labelanforderungen (Bioland, Naturland, Demeter etc.).
- Fleisch und Fleischerzeugnisse aus dem Ausland (ausschliesslich Herkunft EU erlaubt) nur in «Bio Knospe»-Qualität (Bio Suisse) oder von direkt anerkannten Labelanforderungen (Bioland, Naturland, Demeter etc.).
- Fisch- und Fischerzeugnisse sowie weitere Aquakultur-Produkte werden bevorzugt in Bio Suisse-Qualität oder gemäss einem gleichwertigen Standard eingekauft sowohl in der Schweiz wie beim Import. Bio Suisse, Naturland, Bioland, EU-Bio und mit korrekter Kennzeichnung (Deklaration/ Bio-Clips im Offenverkauf) werden direkt anerkannt für die "Bio Natur Plus"-Auszeichnung und beim Einkauf bevorzugt.
- Für Produkte aus Wildfang ist eine Biozertifizierung nicht möglich, es wird jedoch der Bezug mit entsprechenden Nachhaltigkeitsstandard-Zertifizierungen bevorzugt. Für Wildfang-Produkte dient «Friend of the Sea» (FOS) als Referenzstandard für die nachhaltige Beschaffung.

8. Produktaufnahme und Zertifizierung

Als Grundlage für die Produktaufnahme und Zertifizierung gelten alle relevanten Manor-internen QM- und Prozessunterlagen als integraler Bestandteil der «Bio Natur Plus»-Richtlinien. Manor AG erteilt der Zertifizierungsstelle bio.inspecta den Auftrag für die Zertifizierung und Labelvergabe für ihren Lieferanten und ihren eigenen «Bio Natur Plus»-Sortiment. Die Zusammenarbeit zwischen der Manor AG und bio.inspecta ist in einem separaten Vertrag geregelt.

Jährlich findet eine gemeinsame Auswertung aller Zertifizierungen statt, sowohl bezüglich der Manor-internen wie auch der externen Zertifizierung (siehe unten). Auf dieser Basis werden die Jahresziele für das Folgejahr definiert und nach Bedarf als Richtlinienänderungen festgelegt.

8.1. Produktaufnahme

Die Eigenmarkenkommission führt eine aktuelle Sortimentsliste. Sie entscheidet über Neuaufnahmen und Streichungen von «Bio Natur Plus»-Produkten aus dem Sortiment. Es werden keine «Bio Natur Plus»-Produkte ohne Genehmigung der Eigenmarkenkommission ausgelistet.

8.2. Manor-Zertifizierung

Die Manor-eigene Bio-Produktion sowie die Bio-Importe unterstehen einem die Anforderungen der Bio-Verordnung erfüllendem Kontrollverfahren, das auch die Erfüllung der Anforderungen der «Bio Natur Plus»-Richtlinien integriert. Die Details der Manor-internen Zertifizierung (inkl. Sanktionsbestimmungen) werden im Rahmen der Zertifizierungsjahresplanung gemeinsam festgelegt, insbesondere mit Blick auf die Umsetzung der «Bio Natur Plus»-Zusatzanforderungen im Bereich Einkauf/Import und Verarbeitung sowie betreffend ausgewählter Schwerpunkte bei den unangemeldeten Nach- und Zusatzkontrollen.

Nach Bedarf erfolgt eine Kombination mit weiteren Zertifizierungsprogrammen (v.a. lokal-Zertifizierung).

Die Manor-interne Zertifizierung betrifft v.a. die folgenden Bereiche:

- Bäckereien (Eigenproduktion)
- Offenverkauf (Früchte/Gemüse/Käse/Charcuterie/Fisch/Fleisch/Geflügel)
- Manor-Zentrale (Bio-Importe/allgemeine Bestimmungen)
- Manor-Lagerhaus (Identifikations- und Separierungsmassnahmen)

8.3. Zertifizierung Manor-Zulieferbetriebe

Zulieferbetriebe unterstehen wie die Manor-interne Zertifizierung einem die Anforderungen der Bio-Verordnung erfüllendem Kontrollverfahren. Die Lieferung von Bio-Produkten einer bestimmten Produktkategorie ist erst möglich nach Erfüllung der Anforderungen der Bio-Verordnung und der «Bio Natur Plus»-Richtlinien.

Das entsprechende Zertifikat für die Zertifizierungsstelle muss vor der Erstlieferung vorliegen. Die Zertifizierungsstelle meldet Manor umgehend, wenn ein Betrieb bzw. seine Bio-Produkte nicht bio-zertifiziert werden können. In gravierenden Fällen kann auf dieser Basis ein Ausschluss aus dem «Bio Natur Plus»-Programm verfügt werden.

8.4. Umsetzungsbestimmungen, Aberkennungen und Sanktionen

Die Zertifizierungsstelle meldet Manor umgehend, wenn bei einem Zulieferbetrieb oder einer Manor-Unternehmenseinheit (gemäss obenstehender Aufstellung) die Bio-Produkte nicht bio-zertifiziert werden können. In gravierenden Fällen kann auf dieser Basis ein Ausschluss aus dem «Bio Natur Plus»-Programm verfügt werden. Weitere Massnahmen bleiben vorbehalten.

Die Zertifizierungsstelle erstellt mindestens einmal jährlich eine Auswertungsübersicht zu den Zertifizierungsergebnissen. Auf dieser Grundlage erfolgt die gemeinsame Weiterentwicklung der Richtlinien und der Umsetzungsbestimmungen.

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) führt ein Sanktionsreglement und regelt einheitliche Vollzugsmassnahmen.

Die verfügten Massnahmen werden in die folgenden Sanktionskategorien aufgeteilt:

- a) Empfehlung
- b) Zertifizierung nur nach erfüllter Massnahme
- c) Keine Zertifizierung möglich – zwingende Meldung an Manor Eigenmarkenkommission

Manor kann im Rahmen der Lieferantenvereinbarung für Verstösse Sanktionen und Massnahmen verfügen. Bei schweren Verstössen sind auch finanzielle Konventionalstrafen möglich.

9. Anhang - Manor-interne Unterlagen

- Weisung «Anforderungen Verarbeitung – Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe» - Version 2022
- Formular Nutzung des Labels «Bio Natur Plus»
- Fairtrade-Grundsätze und Beschaffungskriterien – Version 2022