

Knospe-Produkte sind wenn immer möglich in der Schweiz verarbeitet

Bio Suisse verlangt, dass importierte Produkte grundsätzlich in der Schweiz verarbeitet werden und die Wertschöpfung somit im Inland stattfindet. Nicht immer ist die Sache aber so einfach. Es gibt Produkte, die nicht in der Schweiz verarbeitet werden können oder bei denen es aus ökologischer Sicht keinen Sinn macht.

In aller Regel sind Knospe-Importe Rohprodukte. Nur in Ausnahmefällen werden verarbeitete Produkte in Knospe-Qualität importiert. Dies hat Bio Suisse so geregelt, weil sie es für wichtig erachtet, dass die Wertschöpfung in der Schweiz stattfindet.

Nur ganz simple Verarbeitungsschritte wie etwa schälen, trocknen, entkernen, reinigen, sortieren oder verpacken sind direkt im Herkunftsland erlaubt. Für alle weiteren Verarbeitungsschritte muss ein Importeur ein Gesuch an Bio Suisse stellen.

Verarbeitungsgesuche für das Ausland sind komplex

Welche Verarbeitungsschritte für welche Produkte im Ausland zugelassen werden, entscheiden die Markenkommission Verarbeitung und die Fachgremien von Bio Suisse. Ein im Ausland verarbeitetes Produkt kann mit der Knospe ausgezeichnet

werden, wenn es aus technischen und ökologischen Gründen keinen Sinn macht, ein Produkt in der Schweiz zu verarbeiten oder wenn es keinen entsprechenden Verarbeitungsbetrieb in der Schweiz gibt. Selbstverständlich müssen das Herstellungsverfahren und die Zutaten immer den Bio Suisse Richtlinien entsprechen. «Oliven beispielsweise müssen nach der Ernte innert Stunden verarbeitet werden, da sie sonst schlecht werden. Auch Kakao, Kaffee und Vanille muss man vor Ort fermentieren, aufbereiten und trocknen», erklärt Nicola Schwinges, die bei Bio Suisse im Importbereich arbeitet. Alle Bio Suisse spezifischen Vorgaben müssen auch Verarbeitungsbetriebe im Ausland einhalten, wenn sie Knospe-Produkte herstellen. In Bezug auf Produkte prüft Bio Suisse das Einhalten der Regeln und macht zusätzliche Auflagen, wenn nötig. So etwa geschehen als Ingwer, mit einem zu starken

Chlorwasser gereinigt wurde. Für die sozialen Anforderungen, also bezüglich Arbeitsbedingungen der Angestellten, fordert Bio Suisse seit diesem Jahr eine Selbstdeklarationen von den Betriebsleitern.

Keine importierte Knospe-Schokolade

Gemäss den Bio Suisse Kriterien darf also Schokolade aus Belgien nicht mit der Knospe ausgezeichnet werden, da es in der Schweiz Knospe-Schokoladenfabriken gibt. Da es in der Schweiz jedoch keine Fabrik gibt, die Fischstäbchen Bio Suisse konform panieren kann, dürfen Knospe-Fischstäbchen fixfertig importiert werden. Die Herstellung und den Import von Fruchtsäften handhabt Bio Suisse so, dass nur Fruchtsäfte von Früchten importiert werden dürfen, von denen es in der Schweiz keine oder zu wenig gibt. Apfelsaft-Importe erlaubt Bio Suisse demnach nicht, Orangensaft-Importe hingegen schon. Zudem erachten es die Verantwortlichen als sinnvoll, Fruchtsaft bereits im Land, in dem die Frucht angebaut wird, herzustellen und den Saft anstatt die Früchte zu transportieren. Deshalb wird diese Verarbeitung im Ausland zugelassen.

So nah wie möglich beim Konsumenten verarbeiten

Bio Suisse ist es nicht egal, woher ein verarbeitetes Produkt importiert wird. Darum lässt der Verband verarbeitete Produkte aus Übersee in der Regel gar nicht erst zu. Produkte, die in Europa und den Mittelmeerländern in genügender Menge angebaut werden, werden weder frisch, noch verarbeitet aus Übersee importiert. Es ist ein Grundsatz von Bio Suisse, dass Produkte, wenn schon importiert, von so nah wie möglich importiert werden sollen. Und beim Verarbeiten spielt die Nähe zum Verbraucher eine ebenso wichtige Rolle.

Petra Schwinghammer



Bild: Regula Matasci

Türkische Frauen legen die reifen Weinbeeren unmittelbar nach der Ernte an der Sonne zum Trocknen aus. Danach werden sie als Rosinen in die Schweiz exportiert.