

# Lohnverarbeitungsvertrag: Was muss ich beachten?

Bezüglich der Verarbeitung auf der Basis eines Lohnverarbeitungsvertrages gab es seit 2006 keine Änderungen. Auch für 2011 sind keine Neuerungen geplant. Dennoch ist die Sache nicht immer ganz einfach.

**A**m einfachsten funktionieren Lohnverarbeitungsverträge, wenn die Verarbeitung von einem Knospe-zertifizierten Verarbeiter gemacht wird: So trägt der Verarbeiter das Risiko für allfällige Mängel. Im Falle der Lohnverarbeitung durch einen nicht Knospe-zertifizierten Verarbeiter hingegen liegt das Risiko zu hundert Prozent beim Biobetrieb.

**Frage:** Ich möchte im Schlachthaus unseres Dorfes eine Kuh metzgen lassen. Die Schlachthälften bringe ich dann einem Metzger, der sie auf Basis eines Lohnverarbeitungsvertrages für uns weiterverarbeitet. Muss ich für das Schlachten auch einen Lohnverarbeitungsvertrag abschliessen?

» Antwort: Nein. Das reine Schlachten (bis zu den Hälften) ist gemäss Bioverordnung von der Zertifizierungspflicht ausgenommen, da hier keine Vermischungsgefahr mit konventionellem Fleisch besteht. Deshalb braucht es für das reine Schlachten keinen Lohnverarbeitungsvertrag.

## Algenkalk bis Ende 2011

Im Herbst 2010 beschloss Bio Suisse, Dünger auf der Basis von marinem Algenkalk nicht mehr zuzulassen; solche Düngemittel wurden deshalb aus der Betriebsmittelliste entfernt. Im Januar hat sich gezeigt, dass die Düngerhersteller nicht so rasch reagieren können. Bio Suisse hat daraufhin die Nutzungsfrist bis Ende 2011 verlängert. Bio Suisse-Betriebe dürfen im Jahr 2011 noch Düngemittel mit marinem Algenkalk für den diesjährigen Bedarf zukaufen, müssen sie jedoch noch dieses Jahr aufbrauchen. Ab dem 1. Januar 2012 sind diese Produkte definitiv nicht mehr zugelassen. Siehe auch [www.betriebsmittelliste.ch](http://www.betriebsmittelliste.ch) → Betriebsmittel → Korrigenda  
Bernhard Speiser, FiBL

**Frage:** Der Metzger stellt aus dem Fleisch unter anderem Knospe-Würste her. Das dafür nötige Knospe-Gewürz und den Speck möchte er für mich und andere Auftraggeber mit einer Sammelbestellung be-

schaffen. Damit profitieren wir vom Mengenrabatt. Ist dies erlaubt?

» Antwort: Ja. Lohnverarbeiter dürfen im Auftrag Zutaten beschaffen. Der Biobetrieb muss jedoch für die Bio-kontrolle Zertifikat und Knospe-Anerkennung des Gewürzherstellers und des Specklieferanten bereithalten. Ausserdem muss der Lohnverarbeiter dem Biobetrieb eine Kopie der Rechnung für Gewürz und Speck aushändigen, aus der die bestellte Menge ersichtlich wird. Für alle GVO-kritischen Zutaten muss der Biobetrieb vom Lohnverarbeiter eine Bestätigung verlangen, welche die GVO-Freiheit garantiert. Der Lohnverarbeiter darf auch Zutaten für Sie bei sich lagern. Bei Produkten mit erhöhtem Vermischungsrisiko findet alle fünf Jahre zusätzlich zur Kontrolle auf dem Biobetrieb eine umfassende Warenflusskontrolle im Betrieb des Lohnverarbeiters statt.

**Frage:** Ich habe gehört, dass ein Lohnverarbeiter für maximal fünf Bioauftraggeber verarbeiten darf. Stimmt das noch?

» Antwort: Ja, das stimmt. Sobald ein Lohnverarbeiter für mehr als fünf Betriebe Knospe-Produkte verarbeitet, muss er sich zertifizieren lassen. Eine Lizenzierung bei Bio Suisse ist nur dann nötig, wenn der zertifizierte Lohnverarbeiter auch Knospe-Produkte unter seinem eigenen Namen in Verkehr setzt. Die Zertifizierungsstellen kontrollieren jährlich gemeinsam, welche Lohnverarbeiter die Limite von fünf Knospe-Auftraggebern überschreiten, und informieren diese über die Zertifizierungspflicht.

**Frage:** Wo finde ich eine Vorlage für einen Lohnverarbeitungsvertrag?

» Antwort: Sie finden die Vorlage auf [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Service → Regelwerke & Merkblätter → Produzenten → Vorlagen und Formulare. Auch auf den Homepages von [bio.inspecta](http://bio.inspecta) und [BTA](http://BTA) ist die Vorlage aufgeschaltet.

Christof Fankhauser, Bio Suisse



www.oekolandbaude, Thomas Stephan/BLE

Verfügt der Lohnverarbeiter über eine Knospe-Lizenz, trägt er auch Verantwortung für mögliche Produktmängel. Andernfalls liegt dieses Risiko beim Biobetrieb.