

Verkauf und Kennzeichnung von Produkten am Marktstand des Knospe-Produzenten

Mai 2017

Falls ein Knospe-Produzent einen Marktstand betreibt, so wird der Warenfluss anhand der Aufzeichnungen kontrolliert und die Zukäufe stichprobenartig während der Bio-Kontrolle überprüft.

Bei einem Marktstand eines Knospe-Bauern geht der Konsument grundsätzlich davon aus, dass die im Angebot stehenden Waren bio-zertifiziert sind. Es können aber auch konventionelle Produkte angeboten werden. Um Konsumententäuschungen und Beanstandungen zu vermeiden, ist das gleichzeitige Anbieten verschiedener Qualitäten Bestandteil der jährlichen Bio-Kontrolle und unterliegt strengen Anforderungen.

Vermarktung nicht biologischer Produkte

Das gleichzeitige Anbieten des gleichen Produktes in biologischer und nicht biologischer Qualität ist verboten. Jedoch gibt es diverse Ausnahmen:

- Das gleichzeitige Anbieten von gleichartigen aber eindeutig unterscheidbaren Produkten in biologischer und nicht biologischer Qualität ist erlaubt.
- Verkaufsfertig verpackte zugekaufte Produkte.
- Wenn eine zusätzliche Kontrolle nach den Massstäben von Verarbeitung und Handel durchgeführt wird.
- Knospe-Produzenten, die selbst Früchte oder Gemüse produzieren, ist es untersagt mit nicht biologischen Früchten oder Gemüse zu handeln. Als Handel gilt der Zukauf und Weiterverkauf von Produkten an den Detail- und Grosshandel. Auch alle anderen Absatzwege, bei denen die Produkte anonymisiert werden, d. h. nicht mehr als vom Produzenten XY stammend bezeichnet werden, gelten als Handel.

Kennzeichnung nicht biologischer Produkte

Die nicht-biologischen Produkte sind zwingend mit einem klar erkennbaren Hinweisschild „konventionell“ zu deklarieren. Es erfordert also eine zusätzliche Kennzeichnung der konventionellen Qualität und auch des Lieferanten / Erzeugers des Produktes. Konventionelle Produkte müssen zudem immer separat angeboten werden (z.B. eigenes Gebinde).

Offen angebotene Produkte

Auch bei Offenware muss der Konsument korrekt und vollständig über die Qualität (z.B. Knospe, Bio, konventionell) informiert werden. Diese Angaben müssen direkt am jeweiligen Gebinde angebracht sein, die Angabe der geographischen Herkunft eines Produktes muss auf Anfrage gegeben werden können. Bei verarbeiteten Produkten (z. B. Brot im Offenverkauf) muss zusätzlich die Zutatenliste am Stand vorliegen oder das Verkaufspersonal muss über die enthaltenen Zutaten Auskunft geben können.

Dokumentationspflicht

Ein Knospe-Marktstand kann im Rahmen der Bio-Kontrolle oder von der Lebensmittelkontrollbehörde kontrolliert werden. Deshalb muss die Verkaufstätigkeit am Marktstand korrekt dokumentiert werden. Der Warenfluss aller Produkte muss bei einer Kontrolle überprüfbar sein.

Das gleichzeitige Anbieten verschiedener Qualitäten (z.B. Knospe, Bio, konventionell) ist Bestandteil der jährlichen Bio-Kontrolle.

Werden Bio-Produkte verkauft, muss das Bio-Zertifikat des Erzeugers der Produkte am Marktstand vorliegen. Werden am Marktstand zusätzlich gewisse Aufbereitungsschritte gemacht (z.B. Zubereitung von Bio-Crêpes/Waffeln), so müssen auch diese Tätigkeiten überprüfbar sein (Einkauf der Bio-Rohstoffe, Rezeptur und Fabrikationsjournal).

Unabhängig von der Bio-Kontrolle macht der Kantonschemiker eigene Kontrollen an Marktständen (z.B. Temperaturkontrolle des Kühlschranks oder der Kühlbox).