

Richtlinie

Coop Naturaplan

Information: Coop Nachhaltigkeits-Eigenmarken und Gütesiegel Tel: +41 61 336 71 66 E-Mail: Conradin.Bolliger@coop.ch	Genehmigt durch: Coop, Direktion 3 Marketing/Beschaffung 20. Mai 2014 (ersetzt Richtlinie Coop Naturaplan, 2009)	Sprachen: deutsch, französisch, italienisch, englisch, spanisch
--	--	---

1. Ziel

Seit der Lancierung von Naturaplan 1993 arbeitet Coop eng mit Bio Suisse - dem Verband der Schweizer Bio-Bauern - zusammen mit dem Ziel, der Bio-Landwirtschaft in der Schweiz zum Durchbruch zu verhelfen. Coop Naturaplan steht für Bio-Lebensmittel, die nach den strengen Knospe-Richtlinien der Bio Suisse besonders natur- und tiergerecht produziert und nach schonenden Methoden weiterverarbeitet werden.

Coop setzt sich mit Naturaplan zum Ziel punkto Sortimentsbreite und Umsatz die führende Schweizer Bio-Marke und für die Schweizer Knospe-Bauern ein verlässlicher Absatzkanal zu sein.

2. Geltungsbereich

Diese Richtlinie gilt für alle Bio-Produkte, welche unter der Marke Coop Naturaplan geführt werden. Eine Kombination mit anderen Coop Marken ist grundsätzlich nicht vorgesehen.

Ein Dual-Branding mit Marken-Produkten ist möglich, sofern diese die Knospe-Richtlinien erfüllen.

Ausserdem ist die zusätzliche Auszeichnung mit Betty Bossi oder Gütesiegeln wie z.B Max Havelaar oder Hochstamm Suisse möglich.

3. Anforderungen an Produktion und Verarbeitung

Coop Naturaplan-Produkte müssen die Richtlinien der Bio Suisse erfüllen (Knospe-Label). Damit ist auch die Einhaltung der Bio-Verordnung gegeben, die weniger hohe Anforderungen stellt. Die Richtlinien der Bio Suisse umfassen sowohl die landwirtschaftliche Produktion der Rohstoffe wie auch die Verarbeitung. Letztere hat möglichst schonend und wenn immer möglich ohne den Einsatz von Zusatzstoffen zu erfolgen.

In begründeten Ausnahmefällen können auch Bio-Produkte in das Naturaplan Sortiment aufgenommen werden, welche die gesetzlichen Anforderungen an Bio-Produkte erfüllen, nicht jedoch die strengeren Anforderungen der Bio Suisse. Diese Ausnahmen gelten nur für Produkte von übergeordneter strategischer Bedeutung für das Coop Naturaplan-Sortiment, und bei denen auch unter grossen Anstrengungen im Moment keine Zertifizierung durch Bio Suisse erreichbar ist. Mittelfristig ist bei diesen Produkten jedoch eine Knospe-Anerkennung anzustreben. Die Ausnahmebewilligung wird vom verantwortlichen OB Leiter CCM und dem Leiter Nachhaltigkeits-Eigenmarken und Gütesiegel erteilt.

Unter der Marke Naturaplan ist auch ein Dualbranding mit Markenartikeln möglich. Das heisst, dass ein Bio-Markenprodukt auch zusätzlich das Naturaplan-Logo trägt. Dies ist v.a. für bekannte Produkte renommierter Markenartikelhersteller vorgesehen. Der Knospe-Standard ist für diese Produkte ebenfalls Voraussetzung.

Coop führt auch ausserhalb von Naturaplan Bio-Marken- und -Eigenmarkenprodukte im Sortiment. Auch für diese gilt der Grundsatz, dass eine Knospe-Zertifizierung angestrebt werden

soll. Markenprodukte ohne Knospe werden nur aus übergeordneter strategischer Sicht für das Coop Bio-Sortiment in Ausnahmefällen in das Coop-Sortiment aufgenommen. Die Ausnahmegewilligung wird vom verantwortlichen OB Leiter CCM und dem Leiter Nachhaltigkeits-Eigenmarken und Gütesiegel erteilt.

Die Gesamtzahl von Bio-Produkten ohne Knospe (sowohl Markenprodukte wie auch Eigenmarkenprodukte) darf 5% des Bio-Sortiments von Coop nicht übersteigen.

Über diese Bio-Anforderungen hinaus müssen Coop Naturaplan-Produkte folgende Anforderungen erfüllen:

- Produkte aus dem Süden müssen grundsätzlich auch aus fairem Handel stammen und mit dem Max Havelaar-Gütesiegel zertifiziert sein.
- Bei Produkten mit Äpfeln, Birnen oder Zwetschgen aus Schweizer Produktion ist eine Zertifizierung mit dem Hochstamm Suisse Gütesiegel möglich.
- Alle Coop Naturaplan-Produkte müssen punkto Kulinarik überzeugen und mindestens einem vergleichbaren Produkt einer Coop Eigenmarke oder einer Marke entsprechen.
- Coop Naturaplan-Produkte müssen gegenüber einem vergleichbaren Produkt der Coop Eigenmarke oder einer Marke wenn immer möglich einen ernährungsphysiologischen Mehrwert aufweisen (z.B. tieferer Zuckergehalt, bessere Fettsäurezusammensetzung, weniger Zusatzstoffe etc.), sie dürfen diesbezüglich jedoch keinesfalls schlechter sein.

4. Herkunft und Saisonalität

Bei den Coop Naturaplan-Produkten steht der Aspekt "natur- und tiergerecht" im Vordergrund. Um die positive ökologische Gesamtaussage zu verstärken, gelten folgende Grundsätze:

- Produkte aus der Schweiz haben Priorität. Importiert werden darf nur dann, wenn das Produkt in der Schweiz nicht in ausreichender Menge oder Qualität erhältlich ist. Europäische Produkte (inkl. Mittelmeeraanrainerstaaten) haben bei vergleichbarer Qualität Priorität vor aussereuropäischen Produkten. Frischprodukte aus Übersee dürfen nur dann importiert werden, wenn sie aus klimatischen Gründen nicht in der Schweiz angebaut werden können.
- Die Verarbeitung der Produkte erfolgt wenn immer möglich in der Schweiz.
- Der Saisonalität der Frischprodukte aus der Schweiz und den umliegenden EU-Ländern ist Rechnung zu tragen.
- Gefördert wird eine möglichst saisonale und nahe Produktion durch "Regionale Bio-Produkte", einer Sublinie unter der Marke Naturaplan. Die Anforderungen dieser Produktlinie sind in einer separaten Richtlinie geregelt.
- Gewächshäuser dürfen lediglich frostfrei gehalten nicht jedoch beheizt werden.
- Flugware findet keine Aufnahme unter Coop Naturaplan.

5. Verpackung

Jede Coop Naturaplan Produktverpackung ist durch das Coop und das Naturaplan Logo gekennzeichnet. Coop strebt ein Minimum an Verpackungen für die Naturaplan Produkte an. Die Verpackung muss ökologisch mindestens gleich gut sein wie bei vergleichbaren konventionellen Produkten.

6. Labelvergabe

Die Freigabe von Naturaplan-Produkten erfolgt durch die OE-Nachhaltigkeits-Eigenmarken und Gütesiegel. Vor der Freigabe werden fallweise interne (Qualitäts-Center) und externe Fachstellen beizogen. Im Zweifelsfall wird das Coop Naturaplan-Produkt nicht freigegeben. Für jedes Naturaplan-Produkt mit der Knospe muss ausserdem eine Lizenzbewilligung und das "Gut zum Druck" von Bio Suisse vorliegen.

7. Kontrolle

Die Einhaltung der Richtlinie für Coop Naturaplan-Produkte ist produzenten- und handelsunabhängig zu gewährleisten. Die Kontrolle und Zertifizierung erfolgt gemäss den Vorgaben der Bio Suisse bzw. bei den Ausnahmen ohne Knospe gemäss der gesetzlichen Bio-Verordnung.

Die Hersteller/Produzenten bzw. Lieferanten verpflichten sich im Rahmen von Qualitätsvereinbarungen zur Durchführung von eigenen Qualitätssicherungsmaßnahmen, legen in klaren Produktspezifikationen die produktspezifischen Qualitätsmerkmale fest und stellen die regelmässige Überwachung durch entsprechende Prüfpläne sicher. Sie informieren den Coop Einkaufsverantwortlichen regelmässig über die eigene Kontrolltätigkeit. Das Coop Qualitäts-Center sowie von Coop beauftragte unabhängige Kontroll- oder Zertifizierungsstellen haben jederzeit das Recht, beim Produzenten/Hersteller unangemeldet Kontrollen durchzuführen und Stichproben zu nehmen.

Betty Bossi Food Consulting führt zusätzlich regelmässig kulinarische Qualitätskontrollen durch.