

Zertifizierungs- reglement

Lesehinweis

Zur besseren Lesbarkeit wird in diesem Dokument auf geschlechtsspezifische Formulierungen verzichtet. Alle verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich gleichermassen auf alle Geschlechter.

Änderung vom	August 2024
Ersetzt Version vom	Januar 20222
In Kraft ab	01. Januar 2026



IP-SUISSE 

Inhaltsverzeichnis

1.	Allgemeine Bestimmungen	3
1.1	Ziele & Grundsätze	3
1.2	Geltungsbereich	3
1.3	Begriffe & Definitionen	4
1.4	Pflichten der Unternehmen	4
2.	Kontrollen & Produktezertifizierung	5
3.	Anforderungen an Erzeugnisse & Zutaten	6
4.	Allgemeine Anforderungen zur IP-SUISSE Kennzeichnung	7
5.	Kennzeichnungsvarianten	9
5.1	IP-SUISSE Erzeugnisse	9
5.2	Erzeugnisse mit IP-SUISSE Zutaten	10
5.3	Zutatenkennzeichnung (ohne Kennzeichnung mit IP-SUISSE-Logo oder -Schriftzug)	11
5.4	Erzeugnisse mit IP-SUISSE Zutaten mit Massenbilanz	11
6.	Schlussbestimmungen	13
6.1	Änderungen dieses Reglements	13
6.2	Genehmigung & Inkraftsetzung	13

1. Allgemeine Bestimmungen

1.1 Ziele & Grundsätze

Gegenüber den Konsumenten muss eine hohe Transparenz und Glaubwürdigkeit in Bezug auf IP-SUISSE Produkte sichergestellt werden. Die Anforderungen an Verarbeitung, Handel, Vermarktung und Kennzeichnung werden für die verschiedenen IP-SUISSE Erzeugnisse einheitlich geregelt.

Die zertifizierten IP-SUISSE Erzeugnisse dürfen nicht irreführend beworben werden und müssen sowohl die Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung als auch die Anforderungen einer akkreditierten Produkte Zertifizierung erfüllen.

1.2 Geltungsbereich

Das vorliegende Reglement gilt für folgende Betriebe (Firmen, Organisationen, Einzelfirmen, Direktvermarkter, etc.), nachfolgend «Unternehmen» genannt:

Verarbeitung & Vermarktung

Unternehmen, die IP-SUISSE Erzeugnisse verarbeiten, aufbereiten, lagern, handeln, kennzeichnen, vermarkten oder Werbung für IP-SUISSE Erzeugnisse machen, einschliesslich Unternehmen, die eine dieser Tätigkeiten im Auftrag Dritter ausführen, welche diesem Reglement unterstellt sind (Lohnverarbeitung).

Eigenmarken mit IP-SUISSE Bezug

Unternehmen, die Produkte nicht direkt als IP-SUISSE Erzeugnisse, sondern als Eigenmarken mit Bezug zu IP-SUISSE (z. B. Logo, Schriftzug oder Hinweis auf die IP-SUISSE Produktion) vermarkten. In solchen Fällen ist vorgängig eine Genehmigung durch IP-SUISSE einzuholen.

Direktvermarktung

Direktvermarkter, d. h. Landwirtschaftsbetriebe, die selbst nach mindestens einer IP-SUISSE programmspezifischen Labelrichtlinie produzieren und IP-SUISSE Erzeugnisse direkt an Endkonsumenten verkaufen, beispielsweise ab Hof oder auf dem Markt. Diese Betriebe schliessen eine spezifische Vereinbarung mit IP-SUISSE ab.

Gastronomie & Handel

Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie, sowie Handelsbetriebe oder Detailhändler, die IP-SUISSE Erzeugnisse um- oder abpacken, fallen ebenfalls unter dieses Reglement, unabhängig davon, ob diese zuvor verarbeitet oder geschnitten wurden.

Branchenspezifische Regelungen

Für einzelne IP-SUISSE Erzeugnisse können durch IP-SUISSE in Absprache mit der Zertifizierungsstelle spezifische Weisungen erlassen werden, welche branchenspezifische Besonderheiten regeln.

Nicht betroffene Unternehmen

Nicht unter den Geltungsbereich dieses Reglements fallen Transporteure, die IP-SUISSE Erzeugnisse ausschliesslich im Auftrag Dritter transportieren oder ausliefern, sowie Detailhändler, die lediglich bereits verpackte und gekennzeichnete IP-SUISSE Erzeugnisse an Endkonsumenten verkaufen.

1.3 Begriffe & Definitionen

Begriff	Definition
Audit oder Kontrolle	Periodische Überprüfung eines Unternehmens, um festzustellen, ob und in welchem Umfang die im vorliegenden Reglement festgelegten Anforderungen erfüllt werden.
Aufbereitung	Arbeitsgänge zur Haltbarmachung und/oder Verarbeitung landwirtschaftlicher Erzeugnisse, einschliesslich Schlachtung und Zerlegung tierischer Produkte sowie Verpacken, Waschen, Sortieren oder Veränderung der Kennzeichnung gemäss IP-SUISSE.
Erzeugnisse	Die Begriffe «Erzeugnis» und «Produkt» werden in diesem Reglement synonym verwendet. Zur besseren Lesbarkeit wird je nach Kontext einer der beiden Begriffe verwendet.
Gastronomie / Gemeinschaftsgastronomie	Umfasst Restaurants sowie Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere in Betrieben, Institutionen oder Bildungseinrichtungen.
Halbfabrikate	Erzeugnisse, die nicht zum unmittelbaren Konsum bestimmt sind und weiterverarbeitet werden.
Hauptzutat	Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs mit dem grössten Mengenanteil in der Rezeptur.
Massenbilanz (Mengenausgleich)	System, bei dem IP-SUISSE Rohstoffe während Verarbeitung, Lagerung oder Transport mit konventioneller Ware vermischt werden dürfen, sofern die eingekaufte Menge über einen definierten Zeitraum mindestens der verkauften Menge entspricht.
Produkte-zertifizierung	Verfahren, welches unter unabhängigen Bedingungen den Nachweis erbringt, dass ein Produkt alle definierten Anforderungen erfüllt.
Produktezertifizierungsstelle	Organisation, die die Produktezertifizierung durchführt. Die Zertifizierung von IP-SUISSE Erzeugnissen erfolgt ausschliesslich durch die akkreditierte Stelle ProCert AG.

1.4 Pflichten der Unternehmen

- Die Unternehmen sind verpflichtet, mit IP-SUISSE eine schriftliche Vereinbarung abzuschliessen.
- Sie haben eine Betriebsbuchhaltung zu führen, welche eine Kontrolle des Warenflusses ermöglicht. Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der IP-SUISSE Erzeugnisse ist sicherzustellen.
- Die Unternehmen müssen alle Massnahmen treffen, die zur Identifizierung der Warenpartien erforderlich sind. Zudem ist sicherzustellen, dass eine Vermischung mit Erzeugnissen, die nicht gemäss diesem Reglement hergestellt wurden, vermieden wird.
- Der Zertifizierungsstelle sowie von ihr beauftragten Dritten ist jederzeit Zugang zu den Betriebsstätten zu gewähren. Ebenso ist Einsicht in die Buchführung sowie in die relevanten Unterlagen des Warenflusses zu ermöglichen. Alle erforderlichen Auskünfte sind vollständig und wahrheitsgemäss zu erteilen.
- Die Swissness-Gesetzgebung für mit dem IP-SUISSE Label gekennzeichnete Erzeugnisse ist einzuhalten. Die Verantwortung für die Einhaltung dieser gesetzlichen Vorgaben liegt beim jeweiligen Unternehmen.

2. Kontrollen & Produktezertifizierung

Sämtliche Unternehmen, welche IP-SUISSE Erzeugnisse aufbereiten, verarbeiten und/oder vermarkten, unterstehen der Kontroll- und Zertifizierungspflicht durch die Zertifizierungsstelle ProCert AG in Bern.

Durchführung der Kontrollen

Die Kontrollen der einzelnen Unternehmen und die Zertifizierung der IP-SUISSE Erzeugnisse werden entlang der gesamten Wertschöpfungskette, d.h. bei allen Unternehmen gemäss Geltungsbereich dieses Reglements, in Kapitel [«1.2 Geltungsbereich»](#), nach dem Verfahren der Zertifizierungsstelle durchgeführt.

Kontrollrhythmus & Kosten

Prinzipiell werden die Unternehmen jährlich auf eigene Kosten kontrolliert. Für einzelne Unternehmen oder auch gesamte Branchen, kann die Zertifizierungsstelle risikobasiert auch andere Kontrollrhythmen anwenden und die Kontrolltätigkeit auf andere Produktezertifizierungen abstimmen.

Filialbetriebe & Stichprobenumfang

Bei Unternehmen mit mehreren Filialen mit Verkauf von IP-SUISSE Erzeugnissen an Endkonsumenten (z. B. Gemeinschaftsgastronomie) und einer zentralen Beschaffung der IP-SUISSE Produkte und Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, definiert die Zertifizierungsstelle die Anzahl der zu kontrollierenden Filialen. In der Regel wird die Anzahl der jährlich vor Ort kontrollierten Filialen basierend auf der Quadratwurzel der Anzahl Filialen festgelegt.

Zusätzliche Kontrollen

Zusätzlich zu den ordentlichen Audits können risikobasierte Stichprobenkontrollen durchgeführt werden, welche auch unangemeldet stattfinden können.

Neutralität & Vertraulichkeit

Die Tätigkeit der Zertifizierungsstelle untersteht strengen Neutralitäts-, Unparteilichkeits- und Unabhängigkeitsregeln. Die Mitarbeitenden der Zertifizierungsstelle sind verpflichtet, die in kontrollierten Unternehmen eingesehenen Dokumente, Informationen und angewendeten Verfahren streng vertraulich zu behandeln.

Verbindlichkeit der Verfahren

Die Verfahren und Regeln der Zertifizierungsstelle sind integraler Bestandteil dieses Reglements.

Anmeldung neuer Produkte

Neue Produkte müssen vor der Vermarktung bei der Zertifizierungsstelle via Mail an produkte@procert.ch angemeldet und von dieser freigegeben werden.

Transparenz der zertifizierten Produkte

Sämtliche gemäss vorliegendem Reglement zertifizierten IP-SUISSE Erzeugnisse können auf der Homepage www.procert.ch eingesehen bzw. abgefragt werden.

Sanktionen bei Verstössen

Verstösse gegen dieses Reglement können von der IP-SUISSE gemäss Sanktionsreglement zum Zertifizierungsreglement (Aufbereitung und Vermarktung) geahndet werden.

3. Anforderungen an Erzeugnisse & Zutaten

Nr.	Beschreibung
3.1	Prinzipiell können nicht zusammengesetzte Erzeugnisse nur mit IP-SUISSE ausgezeichnet werden, wenn diese auf Stufe Urproduktion gemäss bestehenden IP-SUISSE Labelrichtlinien produziert und kontrolliert wurden
3.2	Für zusammengesetzte Erzeugnisse müssen alle in IP-SUISSE Qualität erhältlichen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs für die Auszeichnungsvarianten A.1 und A.2 (siehe Kapitel 8) von vertraglich eingebundenen und kontrollierten IP-SUISSE Labelbetrieben (Urproduzenten) und/oder zertifizierten IP-SUISSE Unternehmen stammen. Sie müssen somit auch in IP-SUISSE Qualität eingesetzt werden, wenn bereits 80 Massenprozent (Variante A.2) erreicht sind. Nicht erlaubt sind Optimierungen, z. B. aus Preisgründen oder der Einsatz derselben Zutat in IP-SUISSE- und nicht IP-SUISSE-Qualität.
	Einzelne Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen nicht in IP-SUISSE Qualität eingesetzt werden, wenn eine der folgenden Situationen zutrifft: a. aus klimatischen Gründen können diese nicht in der Schweiz angebaut werden; b. es bestehen keine IP-SUISSE Labelrichtlinien und somit keine IP-SUISSE-Zutat; c. die IP-SUISSE Zutat ist auf dem Markt nicht erhältlich (kein Verarbeitungsunternehmen). d. mengenmässig sind diese nicht ausreichend in IP-SUISSE Qualität vorhanden. Für den Fall d) kann es zwei Gründe geben: 1. In mengenmässig unterdurchschnittlichen Erntejahren kann eine momentane (und keine strukturelle) Unterversorgung herrschen (z.B. schlechte Getreideernte). Dabei kann die IP-SUISSE in Absprache mit den Abnehmern und der Zertifizierungsstelle ProCert eine vorübergehende Notmassnahme verfügen (siehe mitgeltendes Dokument «Regelung Notmassnahmen»). 2. Aufgrund der mengenmässig geringen landwirtschaftlichen IP-SUISSE Produktion gibt es z.B. in der Aufbauphase eines neuen Programms bzw. Projektes noch zu wenig produzierte Menge (strukturelle Unterversorgung), um alle Interessenten beliefern zu können. Die expliziten Gründe sowie dafür zugelassene Zutaten werden von der IP-SUISSE auf der regelmässig aktualisierten Positivliste der Zutaten für IP-SUISSE Erzeugnisse aufgeführt. Auf dieser Liste sind sowohl Zutaten aufgeführt, die prinzipiell ohne Antragstellung verwendet werden dürfen, als auch solche, welche nur nach Einreichung und Genehmigung eines Antrages befristet in nicht IP-SUISSE Qualität eingesetzt werden dürfen. Die Verwendung von noch nicht für den Fall d) gelisteten Zutaten muss bei der IP-SUISSE vorgängig schriftlich beantragt werden. Wird der Antrag von der IP-SUISSE bewilligt, wird die Zutat auf der aktualisierten Positivliste aufgeführt.
3.4	Für Zutaten, welche nicht in IP-SUISSE Qualität eingesetzt werden können, wird empfohlen, diese gemäss folgender Qualitäts-Kaskade zu substituieren (Reihenfolge nach absteigender Priorität): Bio Suisse (CH), Bio (CH), Suisse Garantie, konventionell (CH), Bio Suisse (Import), EU-Bio (Import), Import (konventionell).
3.5	Als Zutaten können IP-SUISSE zertifizierte Erzeugnisse oder zertifizierte Halbfabrikate eingesetzt werden. Besteht eine Zutat nicht zu mindestens 95% aus Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs in IP-SUISSE Qualität, so ist der effektive Prozent-Anteil an IP-SUISSE Zutaten in die Folgeberechnung der damit hergestellten IP-SUISSE Erzeugnisse zu übernehmen.
3.6	Es ist nicht erlaubt, Zutaten anderer Qualitäten (z.B. Bio Suisse) als IP-SUISSE Zutaten anzurechnen.
3.7	Die IP-SUISSE Zutaten und daraus hergestellten Erzeugnisse werden zu 100% in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein aufbereitet und/oder verarbeitet (inkl. Kennzeichnung und Vermarktung).
3.8	Alle Zutaten in IP-SUISSE Erzeugnissen müssen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entsprechen und dürfen nicht gentechnisch verändert oder durch gentechnisch veränderte Organismen gemäss gültiger Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02) erzeugt worden sein.

4. Allgemeine Anforderungen zur IP-SUISSE Kennzeichnung

Nr.	Beschreibung
4.1	Es dürfen nur Erzeugnisse mit der Marke/Logo oder dem Schriftzug IP-SUISSE bzw. der Abkürzung IP-SUISSE gekennzeichnet werden, die gemäss den Anforderungen dieses Reglements zertifiziert wurden.
4.2	Die Kennzeichnung einzelner Zutaten mit IP-SUISSE bzw. der Abkürzung IP-SUISSE (IP-SUISSE-Zutaten-deklaration) ist ebenfalls nur zertifizierten Unternehmen gemäss den Anforderungen dieses Reglements vorbehalten.
4.3	Der Name der Zertifizierungsstelle muss auf der Verpackung/Etikette von IP-SUISSE Erzeugnissen und Erzeugnissen mit IP-SUISSE-Zutaten Deklaration aufgeführt werden, z.B.: • in unmittelbarer Nähe des IP-SUISSE Logos (z.B. darunter): «Zertifizierung: ProCert» oder «zertifiziert: ProCert» • an anderer Stelle auf der Verpackung: «IP-SUISSE Zertifizierung: ProCert» oder «IP-SUISSE-Zertifizierung: ProCert» • bei Erzeugnissen mit IP-SUISSE-Zutaten Deklaration (Kennzeichnungsvariante C) ist die jeweilige Zutat mit einem eindeutigen Zeichen, z.B. Asterisk (*) zu versehen und die Legende dazu wie folgt anzugeben: «* IP-SUISSE Zertifizierung: ProCert» oder «* IP-SUISSE-Zertifizierung: ProCert». Alternativ kann folgender Text verwendet werden: «IP-SUISSE-Zutatenzertifizierung: ProCert» und dem Kürzel IP-SUISSE bei der entsprechenden Zutat • bei betriebsinternen Kennzeichnungen muss die Zertifizierungsstelle auf Etiketten/Gebinden nicht zwingend angegeben werden
4.4	Für Kennzeichnungsmaterial (Verpackungen, Etiketten, Werbung mit Hinweisen auf IP-SUISSE) muss vorgängig bei der Zertifizierungsstelle das Gut zum Druck mittels Mail an produkte@procert.ch eingeholt werden. Die Zertifizierungsstelle kann Kennzeichnungen genehmigen, die textlich leicht abweichen, die sinngemäss aber stimmig sind.
4.5	Bei IP-SUISSE Erzeugnissen müssen alle IP-SUISSE Zutaten im Zutatenverzeichnis als solche erkennbar sein.
4.6	Bei Erzeugnissen mit IP-SUISSE-Zutaten Deklaration darf die Kennzeichnung der Zutaten mit IP-SUISSE nicht auffallender sein als die Schrift im Zutatenverzeichnis selbst.
4.7	Mit IP-SUISSE gekennzeichnete Erzeugnisse müssen auf Lieferschein und Rechnung als solche deklariert werden: • Kennzeichnungsvarianten A.1, A.2, A.3: Schriftzug IP-SUISSE oder Abkürzung IP-SUISSE • Kennzeichnungsvarianten B.1, B.2: Schriftzug IP-SUISSE oder Abkürzung IP-SUISSE mit Erwähnung der IP-SUISSE-Zutat im Produkt (z.B. IP-SUISSE Mehl) • Kennzeichnungsvariante D: Schriftzug IP-SUISSE oder Abkürzung IP-SUISSE mit Erwähnung Massenbilanz (IP-SUISSE in Massenbilanz)
4.8	Erzeugnisse mit IP-SUISSE-Zutaten Deklaration (Kennzeichnungsvariante C) dürfen auf Lieferschein und Rechnung nicht als IP-SUISSE Erzeugnisse deklariert werden. Sofern der Hinweis gemacht werden will, dass gewisse Zutaten in IP-SUISSE Qualität im Produkt enthalten sind, so ist die genaue Bezeichnung der Zertifizierungsstelle mittels Mail an produkte@procert.ch zur Freigabe einzureichen.
4.9	Es werden vier mögliche Kennzeichnungsvarianten unterschieden (Varianten A–D): Für die Berechnung der Massenprozente sind die Angaben der Rezeptur/Produktspezifikation zum Zeitpunkt der Verarbeitung ausschlaggebend. Zutaten in Massenbilanz dürfen in den Kennzeichnungsvarianten A und B als IP-SUISSE Zutat zur Berechnung des IP-SUISSE Anteils, im Rahmen der Verfügbarkeit gemäss Positivliste, angerechnet werden. Je nach Qualität der IP-SUISSE-Hauptzutat darf dann entweder das offizielle IP-SUISSE-Logo oder das IP-SUISSE Massenbilanz-Logo zur Kennzeichnung des Erzeugnisses verwendet werden (siehe 8.1 A.3 oder 8.2 B.2).

Nr.	Beschreibung
-----	--------------

4.10	
------	--

	IP-SUISSE kann für einzelne Produkte zusätzliche Anforderungen bezüglich Qualität auf Stufe Urproduktion definieren, z.B. pestizidfreies IP-SUISSE Getreide. Sofern solche zusätzliche Qualitätsmerkmale auch auf IP-SUISSE-Erzeugnissen ausgelobt werden wollen, sind die entsprechenden Anforderungen in Bezug auf getrennte Aufbereitung, Verarbeitung (inkl. allfällige Qualitäten anderer Zutaten bei zusammengesetzten Produkten), Produkte-Kennzeichnung und Deklaration auf Lieferschein und Rechnung, pro Produkt zusammen mit der Zertifizierungsstelle und IP-SUISSE vorgängig zu besprechen bzw. definieren.
--	--

5. Kennzeichnungsvarianten

5.1 IP-SUISSE Erzeugnisse

Varianten A.1, A.2 & A.3

Erzeugnisse, die zum Verzehr bestimmt sind, dürfen in der Sachbezeichnung gemäss den folgenden drei Varianten als IP-SUISSE Erzeugnisse gekennzeichnet werden:

Variante A.1, 100 % IP-SUISSE

Unverarbeitete oder verarbeitete Erzeugnisse mit nur einer Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs.

Variante A.2, mind. 80 % IP-SUISSE

Mindestens 80 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen aus IP-SUISSE Zutaten und alle in IP-SUISSE Qualität erhältlichen Zutaten werden in IP-SUISSE Qualität eingesetzt (Ausnahmen nur gemäss Positivliste der IP-SUISSE).

Variante A.3, mind. 80 % IP-SUISSE und/oder IP-SUISSE in Massenbilanz

Mindestens 80% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen aus IP-SUISSE Zutaten und/ oder aus IP-SUISSE Zutaten in Massenbilanz. Alle in IP-SUISSE Qualität oder in IP-SUISSE Massenbilanz-Qualität erhältlichen Zutaten werden auch in der entsprechenden Qualität eingesetzt (gemäss Positivliste).

Massen-% IP-SUISSE Zutaten	Unverarbeitete Erzeugnisse	Verarbeitete Erzeugnisse	Sach- bezeichnung	Logo- Verwendung
100 % (Variante A.1)	100 % z.B. IP-SUISSE Kartoffeln (ganz, mit Schale)	100 % z.B. IP-SUISSE Most	IP-SUISSE Erzeugnis	Ja
mind. 80 % mit IP-SUISSE Zutaten (Variante A.2)	—	mind. 80 % z.B. IP-SUISSE Fruchtjo- ghurt (IP-SUISSE-Milch & Fruchtmasse nicht in IP- SUISSE-Qualität)	IP-SUISSE Erzeugnis	Ja
mind. 80 % mit IP-SUISSE Zutaten und/oder IP-SUISSE-Zutaten in Massenbilanz (Variante A.3)	—	mind. 80 % z.B. IP-SUISSE Butterzopf (IP-SUISSE-Weizenmehl, IP-SUISSE Butter in Mas- senbilanz, Eier nicht in IP- SUISSE-Qualität)	IP-SUISSE Erzeugnis	Ja, sofern Hauptzutat in IP-SUISSE- Qualität ist, ansonsten nur IP-SUISSE Mas- senbilanz-Lo- goverwendbar.

Bei den Varianten A.1 und A.2 darf das IP-SUISSE Logo bzw. der IP-SUISSE Schriftzug zur Kennzeichnung des Erzeugnisses verwendet werden, wobei die IP-SUISSE Zutaten im Zutatenverzeichnis des Erzeugnisses entsprechend deklariert werden müssen.

Bei der Variante A.3 darf das IP-SUISSE Logo bzw. der IP-SUISSE Schriftzug zur Kennzeichnung des Erzeugnisses benutzt werden, sofern die Hauptzutat in IP-SUISSE Qualität eingesetzt wird. Die Zutaten müssen in diesem Fall im Zutatenverzeichnis des Erzeugnisses entsprechend ihrer effektiven Qualität deklariert werden. Für das genannte Beispiel wäre dies: IP-SUISSE-Weizenmehl, IP-SUISSE-Butter in Massenbilanz, Ei, Zucker, etc.

Sofern die Hauptzutat nur in IP-SUISSE Massenbilanz eingesetzt wird, darf auch nur das IP-SUISSE-Massenbilanz-Logo zur Kennzeichnung des gesamten Erzeugnisses verwendet werden (siehe 8.4, Variante D). Erzeugnisse, welche mit Aussagen wie z.B. «aus IP-SUISSE Produktion» oder «von IP-SUISSE Bauernhöfen» beworben oder gekennzeichnet werden, müssen zwingend Variante A.1 oder A.2 erfüllen.

5.2 Erzeugnisse mit IP-SUISSE Zutaten

Bei Erzeugnissen mit weniger als 80% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs in IP-SUISSE Qualität darf in der Sachbezeichnung gemäss den folgenden zwei Varianten auf die IP-SUISSE Zutaten hingewiesen werden:

Variante B.1, zwischen 50 und 80 % IP-SUISSE

Erzeugnisse, welche weniger als 80 aber mindestens 50 Massenprozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs in IP-SUISSE Qualität enthalten, dürfen als «Erzeugnis mit IP-SUISSE Zutat(en)» bezeichnet werden. Die in IP-SUISSE Qualität eingesetzte(n) Zutat(en) muss zu 100% den IP-SUISSE Anforderungen entsprechen.

Variante B.2, zwischen 50 und 80 % IP-SUISSE und/oder IP-SUISSE in Massenbilanz

Erzeugnisse, welche weniger als 80% aber mindestens 50% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus IP-SUISSE Zutaten und/oder IP-SUISSE Zutaten in Massenbilanz enthalten, dürfen als «Erzeugnis mit IP-SUISSE Zutat(en)» bezeichnet werden. Die in IP-SUISSE Qualität eingesetzte Hauptzutat muss zu 100% den IP-SUISSE Anforderungen entsprechen und die anderen in IP-SUISSE Qualität oder in IP-SUISSE Massenbilanz-Qualität erhältlichen Zutaten müssen gemäss Positivliste auch in der entsprechenden Qualität eingesetzt werden.

Massen-% IP-SUISSE Zutaten	Unverarbeitete Erzeugnisse	Verarbeitete Erzeugnisse	Sach- bezeichnung	Logo- Verwendung
50 – 80 % IP-SUISSE- Zutaten (Variante B.1)	–	mind. 50 % z.B. Cordon Bleu mit IP-SUISSE Fleisch (IP-SUISSE-Schweinefleisch, IP-SUISSE-Schinken, Käse & Panade nicht in IP-SUISSE Qualität)	Erzeugnis mit IP-SUISSE-Zutat(en)	Ja, aber nur mit Bezug auf die IP-SUISSE-Zutat(en)
50 – 80 % IP-SUISSE-Zutaten und/oder IP-SUISSE Zutaten in Massenbilanz (Variante B.2)	–	mind. 50 % z.B. Cornatur- Sandwich mit IP-SUISSE Zöpfli (IP-SUISSE-Mehl, IP-SUISSE-Butter in Massenbilanz, Cornatur nicht in IP-SUISSE-Qualität)	Erzeugnis mit IP-SUISSE-Zutat(en)	Ja, aber nur mit Bezug auf IP-SUISSE-Zutat(en) und sofern Hauptzutat IP-SUISSE-Qualität aufweist, ansonsten nur IP-SUISSE Massenbilanz-Logo verwendbar.

Bei der Variante B.1 darf das IP-SUISSE Logo bzw. der IP-SUISSE Schriftzug nur mit gleichzeitiger Erwähnung der IP-SUISSE-Zutat(en) benutzt werden. Diese werden im Zutatenverzeichnis des Erzeugnisses entsprechend deklariert.

Bei der Variante B.2 darf das IP-SUISSE Logo bzw. der IP-SUISSE Schriftzug nur mit gleichzeitiger Erwähnung der IP-SUISSE-Zutat(en) benutzt werden, sofern die Hauptzutat effektiv in IP-SUISSE Qualität eingesetzt wird.

Sofern die Hauptzutat nur in Massenbilanz eingesetzt wird, darf auch nur das IP-SUISSE-Massenbilanz-Logo mit gleichzeitiger Erwähnung der IP-SUISSE-Zutat(en) in Massenbilanz benutzt werden (siehe 8.4, Variante D).

5.3 Zutatenkennzeichnung (ohne Kennzeichnung mit IP-SUISSE-Logo oder -Schriftzug)

Variante C

Erzeugnisse mit weniger als 50% IP-SUISSE Zutaten dürfen prinzipiell mit keinem IP-SUISSE-Logo oder IP-SUISSE-Schriftzug gekennzeichnet werden. Es ist jedoch erlaubt, die IP-SUISSE-Zutaten in entsprechender Qualität im Zutatenverzeichnis und der Spezifikation zu deklarieren, unabhängig davon, welchen Anteil diese im Erzeugnis ausmachen. Die IP-SUISSE Kennzeichnung der Zutaten im Zutatenverzeichnis darf nicht auffällender sein als die Schrift im Zutatenverzeichnis selbst.

5.4 Erzeugnisse mit IP-SUISSE Zutaten mit Massenbilanz

Variante D

Zur Förderung bzw. Lancierung von IP-SUISSE Erzeugnissen kann die IP-SUISSE auf Antrag zeitlich befristet eine Massenbilanz bewilligen. In diesem Fall muss im Erzeugnis, welches auf die IP-SUISSE Massenbilanz hinweist, die entsprechende IP-SUISSE Zutat nicht effektiv im Erzeugnis drin sein, jedoch muss die notwendige Menge vom Unternehmen in der definierten Periode eingekauft werden.

Diese Variante kann nur angewendet werden, wenn aufgrund der von IP-SUISSE definierten Kriterien, die zeitliche und physische Trennung der IP-SUISSE Erzeugnisse nicht möglich ist. Es dürfen nur Erzeugnisse und Nachfolgeprodukte basierend auf der Massenbilanz-Methode ausgezeichnet werden, wenn diese auf der Positivliste aufgeführt sind.

Das Unternehmen, welches das Erzeugnis vermarkten will, muss vorgängig einen schriftlichen Antrag gemäss Vorgabe von IP-SUISSE bei der IP-SUISSE einreichen. Dieser muss ausführlich begründen, warum das Erzeugnis aktuell noch nicht warenflussgetrennt, sondern nur in Massenbilanz hergestellt werden kann und welche Massnahmen in welcher Frist umgesetzt werden, damit das Erzeugnis zukünftig in IP-SUISSE Qualität angeboten wird. IP-SUISSE beurteilt den Antrag auf der Basis der definierten Kriterien und entscheidet, ob der Antrag genehmigt wird.

Wird eine IP-SUISSE Zutat in Massenbilanz eingesetzt, muss diese zu 100% eingesetzt werden (keine Optimierungen). Alle in Massenbilanz verfügbaren Zutaten müssen eingesetzt werden. Eine Ausnahme bilden Zutaten, die in einem zugekauften Halbfabrikat enthalten sind. Die als Ausgleichsmenge deklarierte Zutat bzw. das als Ausgleichsmenge deklarierte Erzeugnis muss aus der Schweiz stammen.

Massen-% IP-SUISSE Zutaten	Unverarb. Erzeugn.	Verarbeitete Erzeugnisse	Sach- bezeichnung	Logo- Verwendung
50–100 % möglich: Produkt mit IP-SUISSE Massenbilanz (Hauptzutat mit IP- SUISSE Massenbilanz) (Variante D)	–	50–100 % z.B. Zucker mit IP-SUISSE Massebilanz (100 %) oder Milch-Schokolade: IP-SUISSE-Wiesenmilch & IP-SUISSE-Zucker in Massenbilanz (IP-SUISSE- Milch im Massenbilanz, IP-SUISSE-Zucker im Mas- senbilanz, Kakao und Fette nicht in IP-SUISSE-Qualität) (mindestens 50 % Milch & Zucker im Produkt)	Erzeugnis mit IP-SUISSE- Massenbilanz	Ja, aber nur mit speziellem IP-SUISSE Mas- senbilanz-Logo

Bei der Variante D darf nur das IP-SUISSE Massenbilanz-Logo bzw. der IP-SUISSE Schriftzug mit dem Zusatz «Massenbilanz» zur Kennzeichnung des Erzeugnisses verwendet werden. Die Zutaten müssen im Zutatenverzeichnis des Erzeugnisses entsprechend ihrer effektiven Qualität, «IP-SUISSE» oder «IP-SUISSE Massenbilanz» deklariert werden.

Wenn der Mindest-Prozentanteil an IP-SUISSE Zutaten (mit oder ohne Massenbilanz) im Erzeugnis (Endprodukt) gemäss Varianten 8.1 A.3 oder 8.2 B.2 dauerhaft garantiert ist und die Hauptzutat in IP-SUISSE Qualität (ohne Massenbilanz) eingesetzt wird, dürfen die Kennzeichnungsbestimmungen gemäss den entsprechenden Varianten angewendet werden. Die Zutaten in Massenbilanz müssen aber in jedem Fall als solche im Zutatenverzeichnis, d.h. mit dem Zusatz «Massenbilanz», deklariert werden.

6. Schlussbestimmungen

6.1 Änderungen dieses Reglements

Änderungsanträge können an IP-SUISSE, mit Kopie an die Zertifizierungsstelle gerichtet werden.

6.2 Genehmigung & Inkraftsetzung

Dieses Reglement wurde an der IP-SUISSE-Vorstandssitzung vom 14.08.2024 genehmigt und wird per 1. Januar 2025 in Kraft gesetzt und es gelten folgende Übergangsfristen:

- Die Rezepturen müssen bis am 31. Dezember 2025 dem neuen Zertifizierungsreglement entsprechen. Neue Produkte werden ab Inkraftsetzung nach dem neuen Zertifizierungsreglement beurteilt.
- Bestehende Etiketten und/oder Verpackungen dürfen während der Dauer von max. 2 Jahren nach Inkraftsetzung dieses Reglements, gemäss dem früheren Reglement vom 25. November 2021, gekennzeichnet werden. Neue Etiketten und Verpackungen werden ab Inkraftsetzung nach dem neuen Zertifizierungsreglement beurteilt.

Der Präsident



Andreas Stalder

Der Geschäftsführer



Christophe Eggenschwiler

IP-SUISSE

Molkereistrasse 21
3052 Zollikofen
www.ipsuisse.ch

DE

031 910 60 00
info@ipsuisse.ch

FR

021 601 88 09
romandie@ipsuisse.ch

**IP-SUISSE** 