

Vertrag zur Lohnverarbeitung von Demeter-Lebensmitteln

Demeter-Produzent*in

Name, Vorname _____
 Strasse _____
 PLZ, Ort _____
 b.i.-Nr.: _____

Lohnverarbeiter*in

Unternehmen _____
 Strasse _____
 PLZ, Ort _____
 Kontaktperson _____

im folgenden Auftraggeber genannt.

im folgenden Auftragnehmer genannt.

1. Zweck des Vertrages

Dieser Vertrag regelt die partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen dem Auftraggeber und einem Lohnverarbeiter (Auftragnehmer) ohne Demeter-Kontrolle. Es dürfen maximal 5 Demeter-Produzent*innen pro Jahr bei einem Lohnverarbeiter ohne Demeter-Kontrolle Demeter-Produkte verarbeiten lassen und Lohnverarbeitung darf nicht die Haupttätigkeit des Unternehmens sein. Sobald für mehr als 5 Demeter-Produzent*innen Demeter-Produkte verarbeitet werden, muss sich der Lohnverarbeiter von einer Kontrollstelle gemäss Demeter-Richtlinien kontrollieren und zertifizieren lassen und einen Demeter-Lohnverarbeitungsvertrag mit dem Schweizerischen Demeter-Verband abschliessen und der vorliegende Vertrag verliert seine Gültigkeit.

Für die Lohnverarbeitung von Demeter-Futtermitteln ist der eigens dafür vorgesehene Lohnverarbeitungsvertrag auszufüllen.

Voraussetzung für Getreideannahme, -reinigung, -lagerung im Demeter-Lohnauftrag ist eine Knospe-Kontrolle. Es ist untersagt LV-Unternehmen ohne Bio-Kontrolle damit zu beauftragen.

Für Weinkelterung als Lohnverarbeitung ist immer eine Demeter-Kontrolle nötig. Deshalb schliesst hierfür der Lohnverarbeiter direkt einen Vertrag mit dem Schweizerischen Demeter-Verband ab.

2. Vertragsgegenstand und Vertragsbestandteile

Grundlage des vorliegenden Vertrages bilden die in Zusammenarbeit mit Produzent*innen, Verarbeiter*innen, Händler*innen und Konsument*innen erarbeiteten Schweizer Demeter-Richtlinien, welche in ihrer jeweils gültigen Fassung als Bestandteil des Vertrages gelten. Die aktuell geltenden Richtlinien sind jederzeit online einsehbar unter www.demeter.ch.

Sollten sich bei der Anwendung oder Auslegung der Richtlinien zwischen dem deutschen und französischen Text Widersprüche ergeben, so gilt der deutsche Text als massgeblich.

Gegenstand dieses Vertrages ist die Verarbeitung der unter 3. aufgeführten Produkte für den Auftraggeber. Dieser Vertrag berechtigt den Auftragnehmer nicht zur Markennutzung und nicht zum Inverkehrbringen eigener Demeter-Produkte. Hierfür ist ein Lizenzvertrag mit Demeter abzuschliessen.

3. Rechte des Auftragnehmers

Der Auftragnehmer ist berechtigt, die folgend aufgeführten Demeter-Produkte zu verarbeiten:

Produkt	Schlachtung	Verarbeitung	Abpacken	Lagerung	Vollständige Rezeptur vorhanden
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Pflichten des Auftragnehmers

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen (z.B. Lebensmittelrecht) und der Demeter-Richtlinien.

Die Kontrollstelle des Auftraggebers führt stichprobenweise Kontrollen beim Auftragnehmer durch. Der Auftragnehmer gewährt das angemeldete oder unangemeldete Inspektionsrecht.

4.1 Separierung

Der Auftragnehmer stellt die Separierung der verschiedenen Rohstoffqualitäten (nicht-Demeter, Demeter) der Zutaten während Lagerung und Verarbeitung sicher. Die Ware ist klar mit den Namen des Auftraggebers zu bezeichnen. Die Lagerung der unterschiedlichen Rohstoffqualitäten in verschiedenen Räumen ist nicht notwendig.

4.2 Dokumentation der Rezepturen und Verarbeitungsverfahren durch den Auftragnehmer

Der Auftragnehmer muss dem Auftraggeber vollständige Rezepturen mit Mengenangaben bzw. Prozentangaben (auf 100%) und Bio-Qualitäten der Zutaten abgeben inkl. eingesetzter, nach Demeter-Richtlinien erlaubter Zusatzstoffe und verwendeter Verarbeitungshilfsstoffe. Die Verarbeitungsverfahren mit Angabe des Verarbeitungsstandortes müssen dokumentiert sein.

4.3 Dokumentation der Warenflüsse

Der Auftragnehmer führt ein Verarbeitungsjournal mit Produktionsdatum und Angabe der hergestellten Endprodukte.

4.4 Spezielles im Lebensmittelbereich

Im Grundsatz bleibt die Ware immer im Besitz des Auftraggebers. Falls der Lohnverarbeiter selbst die Ware beschafft (aus lebensmittelrechtlichen Gründen), muss der Auftraggeber im Besitze sämtlicher diesbezüglicher Dokumente sein (z.B. Quittungen, Bio-Zertifikate, Demeter-Anerkennungen) und diese bei der Betriebskontrolle vorlegen. Der Auftraggeber prüft zudem die Rezepturen und stellt sicher, dass keine unzulässigen Zutaten verwendet werden.

5. Pflichten des Auftraggebers

Der*die Produzent*in instruiert den Auftragnehmer über die geltenden Demeter-Richtlinien und deren Änderungen. Verarbeitungsbeschriebe, Rezepturen und Spezifikationen sowie Etiketten sind dem Schweizerischen Demeter-Verband vorzulegen.

6. Gebühren

Gegenüber dem Schweizerischen Demeter-Verband fallen für den Auftragnehmer keine Gebühren an. Vorbehalten bleiben die Gebühren für eine allfällige Demeter-Kontrolle und -Zertifizierung, die an die jeweils zuständige Kontrollorganisation zu bezahlen sind.

7. Geheimhaltung und Datenschutz

Der Schweizerische Demeter-Verband verpflichtet sich, alle betrieblichen Informationen und Angelegenheiten des Auftragnehmers, die ihm im Rahmen der Auftragsbefreiung zur Kenntnis gelangen, streng vertraulich zu behandeln und darüber Stillschweigen zu bewahren.

Die Rezepte und der Beschrieb der Prozesse werden vom Schweizerischen Demeter-Verband geschützt aufbewahrt und unter Verschluss gehalten.

Es gilt die jeweils aktuelle Datenschutzerklärung unter www.demeter.ch/datenschutz

8. Vertragsdauer und Kündigung

Der vorliegende Vertrag wird auf unbestimmte Zeit abgeschlossen und bis auf Widerruf, sofern der Auftragnehmer keine eigene Demeter-Kontrolle hat. Er gilt ab dem Unterzeichnen beider Parteien.

9. Vertragsverletzungen

Eine direkte Sanktionierung des Auftragnehmers durch den Schweizerischen Demeter-Verband im Fall von Richtlinienverstößen oder sonstigen Vertragsverletzungen ist nicht möglich. Sanktionsrelevante Verstöße des Auftragnehmers werden vom Schweizerischen Demeter-Verband immer gegenüber dem Auftraggeber geltend gemacht. Die Verantwortung hinsichtlich der Einhaltung der Richtlinie und der Markennutzungsbestimmungen obliegt dem Auftraggeber.

Schadenersatzregelungen zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer im Falle einer Sanktionierung des Auftraggebers für Verstöße des Auftragnehmers sind nicht Gegenstand dieses Vertrags.

Für den Auftragnehmer

Für den Auftraggeber

Unterschrift

Unterschrift

Name, Funktion

Name, Funktion

Ort, Datum

Ort, Datum

Der Auftraggeber und der Auftragnehmer haben ein Original dieses Vertrags.

Eine Kopie ist an den Schweizerischen Demeter-Verband und an die Kontrollstelle des Auftraggebers zu senden.