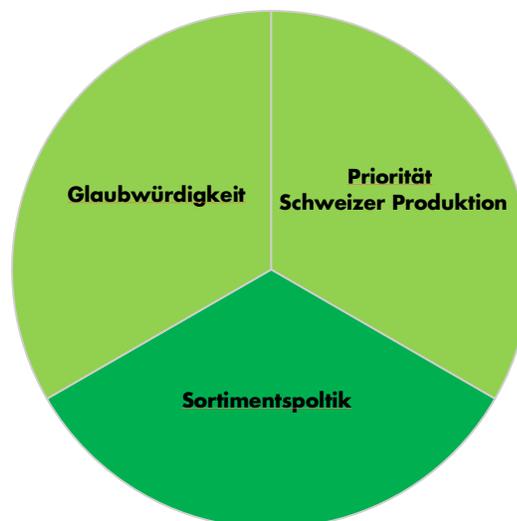


Zulassungsentscheid Knospe-Vermarktung von Importprodukten

Produkt	Mozzarella di Bufala Campana DOP
Herkunft	Italien
Zusatzinformationen	Herkunftsgeschütztes Produkt (DOP)
Status	zugelassen
Entscheid	Bio Suisse Qualitätsgremium, 13.05.2020
Einschränkungen / Auflagen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Begleitung der Produktionsbetriebe durch den FiBL-Beratungsdienst. ▪ Im Sinne der Nachhaltigkeit ist zu prüfen, inwiefern auch im Bereich der Tierhaltung, der Verwertung der Tiere, dem Tiertransport sowie der Schlachtung Massnahmen ergriffen werden können, um eine möglichst naturnahe und ganzheitliche Produktion zu gewährleisten. ▪ Die Produktion von Büffelmozzarella und/oder weiteren Büffelmilchprodukten in der Schweiz wird gefördert.
Begründung	Bio Suisse anerkennt den hohen Wert der DOP-Auszeichnung und respektiert den geschmacklichen Unterschied zwischen der Produktion in Italien und der Schweiz.
Bewertungsmatrix	Einschätzung bzgl. Vermarktung des Importproduktes mit der Knospe

positiv
eher positiv
neutral
eher negativ
negativ



Bewertungsteam	Begründung
Priorität Schweizer Produktion	Ein Mozzarella di Bufala Campana DOP kann per Definition nicht in der Schweiz hergestellt werden. Zudem sind die Mengen an Schweizer Knospe-Büffelmilch zu klein, um die Nachfrage zu decken, d. h. die Verfügbarkeit Schweiz ist momentan nicht gegeben. Da ein ausländischer Büffelmozzarella dennoch ein Konkurrenzprodukt zu Schweizer Knospe-Mozzarella ist, muss die Produktion in der Schweiz gefördert werden.
Sortimentspolitik	Dieses Produkt ist eine sinnvolle Erweiterung des Knospe-Sortiments. Durch den Ursprungsschutz bleibt der Import sehr eng gefasst und eingegrenzt, und das Produkt ist eine Bereicherung für Konsument:innen. Generell sollte nicht für andere Büffelmilch-Produkte auf Import ausgewichen, sondern Nachfrage und Angebot in der Schweiz angepasst werden, damit neue Schweizer Produkte entstehen.
Glaubwürdigkeit	Für DOP-Büffelmozzarella mit der Knospe wird kein erhebliches Problem für die Glaubwürdigkeit gesehen. Die typische Qualität von italienischem Büffelmozzarella gibt es nicht von Schweizer Produzent:innen. Ein kritischer Faktor ist der gekühlte Transport per Lastwagen mit relativ hohem Transportgewicht wegen dem Wassergehalt über 1'000 km. Positiv ist die Förderung von Einkommen in einer eher strukturschwachen Region.