



BIOSUISSE

RICHTLINIEN
FÜR DIE ERZEUGUNG,
VERARBEITUNG UND
DEN HANDEL VON
KNOSPE-PRODUKTEN

Fassung vom 1. Januar 2022

Vorwort

Schweizer Bäuerinnen und Bauern spielten in der Entwicklung des biologischen Landbaus eine führende Rolle. Schon kurz nach der Begründung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise durch Dr. Rudolf Steiner (1924) entstanden Betriebe in der Schweiz, die seine Methoden anwandten und den klimatischen und strukturellen Bedingungen der Schweiz anpassten. In den 40er-Jahren entwickelte Dr. Hans Müller die organisch-biologische Wirtschaftsweise, lehrte die Landwirte die Bedeutung eines fruchtbaren Bodens und verankerte den Gedanken der nachhaltigen Wirtschaftsweise mit geschlossenen Kreisläufen in der pflanzlichen Produktion. 1974 wurde durch weitsichtige Vertreter beider Anbaumethoden das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) ins Leben gerufen, das die Aufgabe hat, die Beobachtungen der Pioniere des biologischen Landbaus wissenschaftlich zu untermauern. Die moderne Zeit des biologischen Landbaus wurde 1981 durch die Gründung der Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen (Bio Suisse) eingeleitet. Heute umfasst dieser Dachverband über 30 bäuerliche Mitgliedorganisationen, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau und das Bio-Forum Möschberg.

Die ersten gemeinsamen Anbau-Richtlinien wurden 1981 verabschiedet und gleichzeitig wurde die Schutzmarke für den kontrollierten biologischen Anbau, die Knospe, geschaffen. Heute ist die Knospe ein begehrtes Label mit einer hohen Glaubwürdigkeit bei Konsumentinnen und Konsumenten.

Die hier vorliegende Überarbeitung und Anpassung der Bio Suisse Richtlinien regelt die Kontrolle und Deklaration gemäss den Anforderungen der Verordnung über den ökologischen Landbau der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizer Bio-Verordnung, geht aber in der Produktionstechnik (Pflanzenbau, Tierhaltung) und in der Verarbeitung teilweise bedeutend weiter.

Bio Suisse



Urs Brändli

Präsident

Inhaltsverzeichnis

Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten

Lesehilfe für die Neuauflage der Bio Suisse Richtlinien	10
Abkürzungsverzeichnis	11
Rechtlicher Hinweis	14
Bio Suisse - Leitbild	15
Teil I: Gemeinsame Richtlinien	17
1 Anwendungsbereich und Zuständigkeiten	17
1.1 Anhang 1 zu Teil I zu Kap. 1	17
2 Vertrags- und Kontrollpflicht	18
2.1 Kontrolle und Zertifizierung	18
Anhang zu Teil I Kap. 2.1: Zur Kontrolle und Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien berechnigte Organisationen (Inland)	20
2.2 Vertrag zwischen Produzenten und Bio Suisse	23
2.3 Vertrag zwischen Verarbeitungs- und Handelsbetrieben und Bio Suisse	24
2.4 Gebühren	25
2.5 Ausnahmegewilligungen	25
2.6 Verstösse und Sanktionen	25
Anhang 1 zu Teil I Kap. 2: Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag	26
2.7 Anhang 2 zu Teil I Kap. 2: Bio Suisse Lizenzbedingungen	29
Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag	32
3 Gebrauch der Marke Knospe	34
3.1 Gebrauch der Kollektivmarke	34
3.2 Sortimentspolitik	34
3.3 Vorschriften für die Vermarktung	35
3.4 Rückstandspolitik	37
4 Soziale Anforderungen	38
4.1 Definitionen	38
4.2 Umsetzung	38
4.3 Deklaration	38
4.4 Arbeitsverhältnis	38
4.5 Saisonarbeitskräfte und Praktikanten	39
4.6 Tagelöhner und Gelegenheitsarbeitskräfte	39
4.7 Mitarbeiter von Subunternehmen	39
4.8 Gesundheit und Sicherheit	39
4.9 Gleichstellung	39
4.10 Arbeitsrechte	39
4.11 Kontrollverfahren	39
Anhang zu Teil I Kap. 4: Selbstdeklaration soziale Anforderungen	40
5 Faire Handelsbeziehungen	44
5.1 Verhaltenskodex	44
5.2 Gesprächsrunden	44

5.3	Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen	44
5.4	Berichterstattung	44
5.5	Verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten	44
	Anhang 1 zu Teil I Kap. 5.1: Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten	45
	Anhang 2 zu Teil I Kap. 5.5: Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten	48
6	Nachhaltige Entwicklung	51
Teil II: Richtlinien für den Pflanzenbau und die Tierhaltung in der Schweiz		52
1	Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit	52
1.1	Gesamtbetrieblichkeit	52
1.2	Betriebsumstellung auf den biologischen Landbau	57
1.3	Schrittweise Umstellung	60
1.4	Neulandtritt	62
1.5	Betriebs- und Betriebszweiggemeinschaften und überbetriebliche Zusammenarbeit	65
2	Allgemeine Produktionsvorschriften Pflanzenbau	67
2.1	Bodenfruchtbarkeit	67
2.2	Pflanzenzüchtung und -vermehrung	69
2.3	Förderung der Biodiversität	83
2.4	Nährstoffversorgung	100
2.5	Schutz vor Verunreinigungen	111
2.6	Pflanzengesundheit	112
2.7	Energieeffizienz	113
3	Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau	115
3.1	Gemüse und Kräuter	115
3.2	Obst und Beeren	116
3.3	Reben	117
3.4	Speisepilze	118
3.5	Treiberei	119
3.6	Zierpflanzen und Topfkräuter	121
4	Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung	124
4.1	Tierhaltung	124
4.2	Fütterung	125
4.3	Tierzucht	131
4.4	Herkunft der Tiere, Wartefristen und Tierverkehr	132
4.5	Tiergesundheit	142
5	Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung	145
5.1	Rindvieh	145
5.2	Schafe	145
5.3	Ziegen	146
5.4	Schweine	147
5.5	Geflügel	151
5.6	Kaninchen	166
5.7	Speisefische	168
	Anhang 1 zu Teil II Kap. 5.7	174
	Anhang 2 zu Teil II Kap. 5.7	175

5.8	Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse	177
5.9	Insektenproduktion	180
Teil III: Richtlinien für Verarbeitung und Handel		183
1	Allgemeine Anforderungen	183
1.1	Grundlagen	184
1.2	Lizenzvertrag	184
1.3	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	185
1.4	Rohstoffbeschaffung und Warenflussprüfung	185
1.5	Warenannahme und Warenflussprüfung	186
1.6	Massnahmen zur Gewährleistung von GVO-Freiheit	187
1.7	Verarbeitungsverfahren und -methoden	187
1.8	Separierung	188
1.9	Verpackung	188
1.10	Kennzeichnung	188
1.11	Reinigungsmittel	200
1.12	Schädlingskontrolle	200
	Anhang 1 zu Teil III Kap. 1.12: Anerkannte Food Safety Standards	206
	Anhang 2 zu Teil III Kap. 1.12: Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen	207
	Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen	208
1.13	Nachhaltige Entwicklung	210
2	Milch und Milchprodukte	211
2.1	Allgemeine Anforderungen	211
2.2	Genussfertige Kuhmilch	212
2.3	Produkte aus Milch anderer Säugetierarten	213
2.4	Jogurt und andere gegorene Milcharten (Sauermilch, Kefir)	213
2.5	Trockenmilch und Trockenmilchprodukte	214
2.6	Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkezubereitungen	215
2.7	Rahm und Rahmprodukte	215
2.8	Käse (Frischkäse und gereifter Käse)	216
2.9	Molkenkäse und Mascarpone	218
2.10	Käseerzeugnisse	219
2.11	Butter, Butterzubereitungen und MilCHFettfraktionen	219
2.12	Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremes)	221
2.13	Speiseeis und Sorbet	222
3	Mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Kindernährmittel	223
3.1	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	223
3.2	Getreidebeikost	224
4	Fleisch und Fleischerzeugnisse	226
4.1	Allgemeine Anforderungen	226
4.2	Verarbeitete Fleischerzeugnisse	227
5	Insekten und Insektenerzeugnisse	230
5.1	Verarbeitete Insektenerzeugnisse	230
6	Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei	231
6.1	Allgemeine Anforderungen	231
6.2	Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven	232
6.3	Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe	234

6.4	Konfitüre und Gelée	235
6.5	Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Joghurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet	236
6.6	Speisepilze	237
6.7	Sprossen und Treiberei	237
6.8	Kräuter (frisch)	237
6.9	Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden)	238
6.10	Mandel- und Kokosnussdrink	239
7	Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse	240
7.1	Allgemeine Anforderungen	240
7.2	Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Getreidemischungen, Müesli	240
7.3	Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen	241
7.4	Teigwaren inkl. gefüllte Teigwaren	243
7.5	Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungs- produkte	243
7.6	Soja- und Getreidedrinks	244
7.7	Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen	245
8	Eier und Eiprodukte	247
8.1	Allgemeine Anforderungen	247
8.2	Eier	247
8.3	Flüssige Eiprodukte	248
8.4	Trockene Eiprodukte	249
8.5	Gekochte Eierprodukte	249
9	Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen	251
9.1	Gewürze	251
9.2	Senf	255
9.3	Sojasauce und Flüssigwürze	255
9.4	Sämtliche Suppen- und Saucenerzeugnisse	256
10	Pflanzliche Öle und pflanzliche Fette	259
10.1	Speiseöle zum direkten Konsum	259
10.2	Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung	260
10.3	Margarine	261
10.4	Mayonnaise	261
10.5	Salatsauce	262
11	Alkoholika und Essig	264
11.1	Bier	264
11.2	Wein und Schaumwein	265
11.3	Obstwein und Fruchtwein	267
11.4	Spirituosen und Brände	268
11.5	Essig	269
12	Imkereiprodukte	271
12.1	Allgemeines	271
12.2	Honig	271
12.3	Wabenhonig	271
12.4	Propolis	271
12.5	Pollen	272

13	Hefe und Hefeprodukte	273
	13.1 Allgemeine Anforderungen	273
14	Süsswaren	274
	14.1 Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten	274
	14.2 Gelée und Gummizuckerwaren	275
15	Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse	277
	15.1 Kaffee	277
	15.2 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse	277
16	Gastronomie	279
	16.1 Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe	279
	16.2 Knospe-Produkte-Küche	281
	16.3 Knospe-Komponenten-Küche	281
	16.4 Knospe-Küche	283
17	Futtermittel	286
	17.1 Geltungsbereich und Definitionen	286
	17.2 Separierung	286
	17.3 Verarbeitungsverfahren	286
	17.4 Futtermittelkomponenten und Zusammensetzung der Futtermittel	287
	17.5 Kennzeichnung und Deklaration	288
18	Naturkosmetik	290
	18.1 Verarbeitungsverfahren	290
	18.2 Zutaten in Knospe-Qualität	290
	18.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)	290
	18.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe	290
	18.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe	290
19	Hof- und Lohnverarbeitung	291
	19.1 Verarbeitung	291
	19.2 Lohnverarbeitung	292
20	Dünger, Bodenverbesserungsmittel und Substrate mit der Hilfsstoff-Knospe	294
	20.1 Geltungsbereich	294
	20.2 Allgemeine Anforderung für alle Produkte	294
	20.3 Spezielle Anforderungen an einzelne Rohstoffe und Produktkategorien	295
	20.4 Anforderungen an die einzelnen Herstellungsverfahren	296
	20.5 Verpackung und Kennzeichnung	296
21	Nahrungsergänzungsmittel (Monoprodukte)	298
	21.1 Nahrungsergänzungsmittel als Pulver, Granulat oder Flüssigkeit	298
	21.2 Nahrungsergänzungsmittel als Kapseln oder Tabletten	299
Teil IV: Richtlinie für die Sammlung von Wildpflanzen		300
1	Grundsätze und Ziele	300
2	Definitionen	300
3	Deklaration	300
4	Anmeldung für die Knospe-Anerkennung	300
5	Sammelgebiet	300
	5.1 Radioaktivität	301
6	Sammeltätigkeit	301

7	Verarbeitung und Lagerung	301
8	Habitatsstabilität und Artenvielfalt	301
9	Kontrollverfahren	302
Teil V: Richtlinien für Betriebe im Ausland und importierte Produkte		303
1	Grundsätze und Ziele	303
2	Importeinschränkungen von Bio Suisse	304
	2.1 Spezifische Importeinschränkungen	304
	2.2 Kriterien zur Beurteilung von Importprodukten	305
3	Allgemeine Weisungen	308
	3.1 Kontrolle und Zertifizierung	308
	3.2 Marktauftritt	318
	3.3 Soziale Verantwortung	318
	3.4 Fairer Handel	321
	3.5 Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas)	321
	3.6 Anforderungen an den Umgang mit Wasser	322
	3.7 Land Grabbing	324
	3.8 Rückstandspolitik	325
	Anhang zu Teil V Kap. 3.8 - Risikoprodukte	326
4	Weisungen für Pflanzenbau und Tierhaltung	329
	4.1 Umstellung auf biologischen Landbau nach Bio Suisse Richtlinien	329
	4.2 Pflanzenbau	331
	4.3 Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau	338
	4.4 Tierhaltung	339
5	Weisungen für Verarbeitung und Handel	342
	5.1 Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkten	342
	5.2 Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung	343
	Anhang zu Teil V Kap. 5.2 - Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung	345
6	Weisungen für die Wildsammlung	347
	6.1 Definitionen	347
	6.2 Umstellungszeit	347
	6.3 Deklaration	347
	6.4 Kontrolle	347
	6.5 Sammelgebiet	347
	6.6 Sammeltätigkeit	347
	6.7 Habitatsstabilität und Artenvielfalt	348
	6.8 Verarbeitung und Lagerung	348

Lesehilfe für die Neuauflage der Bio Suisse Richtlinien

Eine einzelne Richtlinie setzt sich aus unterschiedlichen Teilen zu einem thematischen Bereich zusammen, wobei verschiedene Instanzen im Verband entscheidungsberechtigt sind:

- Die Grundsätze und Ziele einer Richtlinie welche von der Delegiertenversammlung verabschiedet werden, sind seitlich am Textrand durch einen grünen Balken gekennzeichnet.
- Die jeweils anschliessenden Weisungen bauen auf den Grundsätzen auf und regeln die technische Umsetzung. Weisungsänderungen werden den Mitgliedorganisationen vorgelegt und, sofern diese innert Frist von 60 Tagen keine Einsprache machen, vom Bio Suisse Qualitätsgremium in Kraft gesetzt. Die Weisungen sind im Text ohne besondere Hervorhebung.
- Zu gewissen Aspekten gibt es operative Ausführungsbestimmungen, die von den zuständigen Markenkommisionen erlassen und angepasst werden. Sie sind durch zwei graue Streifen am seitlichen Textrand gekennzeichnet.
- Die Anhänge schliesslich enthalten kurzfristig änderbare Listen und praktische Informationen. Die Zuständigkeiten sind individuell definiert, die Bio Suisse Geschäftsstelle führt eine Übersichtsliste. Die Anhänge folgen jeweils direkt anschliessend an das Kapitel, auf das sie sich beziehen. Sie sind als Anhang bezeichnet und durch graue Punkte am seitlichen Textrand gekennzeichnet.

«Zur sprachlichen Gleichbehandlung von Personen wird nach Möglichkeit die neutrale oder sonst aus Gründen der Lesbarkeit die männliche Form verwendet.»

Die primäre Erarbeitung der Bio Suisse Richtlinien erfolgt in Deutsch. Bei Interpretations- oder rechtlichen Unklarheiten ist deshalb die deutsche Version massgebend. Die Bio Suisse Richtlinien in Französisch, Italienisch, Englisch und Spanisch werden mit grösster Sorgfalt aus dem Deutschen übersetzt, Übersetzungsfehler können aber nie ganz ausgeschlossen werden.

Diese Richtlinien wie auch die darin bezeichneten zusätzlichen Dokumente werden unter www.bio-suisse.ch und www.bioaktuell.ch zur Verfügung gestellt.

Alle Bundesgesetze und –verordnungen, die im nachstehenden Verzeichnis aufgeführt sind, können beim BBL, Bundesamt für Bauten und Logistik (vormals EDMZ, Eidgen. Drucksachen- und Materialzentrale), 3003 Bern, Tel. 031 325 50 50 bestellt oder im Internet heruntergeladen werden unter www.admin.ch.

Abkürzungsverzeichnis

Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten

AGRIDEA	Landwirtschaftliche Beratungszentralen (vormals LBL und SRVA)
Agroscope	Schweizer Forschung für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt
AKB	Aussenklimabereich
AOP / GUB	Logo für «Appellation d'Origine Protégée» und «Geschützte Ursprungsbezeichnung»
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BFF	Biodiversitätsförderflächen (vormals ökologische Ausgleichsflächen)
BioV	Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (Bio-Verordnung, SR 910.18)
BioV WBF	Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181)
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
BRC	British Retail Consortium
BSO	BIOSUISSE ORGANIC – Bezeichnung und Logo für nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Betriebe im Ausland und ihre Produkte
BTS	Programm über besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme gemäss Art. 72 der Direktzahlungsverordnung (siehe «DZV»)
CH-Bio	Zertifiziert gemäss Bio-Verordnung der Schweiz (siehe «BioV»)
ChemRRV	Verordnung zur Reduktion von Risiken beim Umgang mit bestimmten besonders gefährlichen Stoffen, Zubereitungen und Gegenständen (Chemikalien-Risikoreduktionsverordnung, SR 814.81)
DGVE	Düngergrossvieheinheit
dt	Dezitonne (100 kg)
DZV	Verordnung über die Direktzahlungen an die Landwirtschaft (Direktzahlungsverordnung, SR 910.13)
EDI	Eidgenössisches Departement des Innern
ET	Embryotransfer
EU-Bio	Zertifiziert gemäss Bio-Verordnung der Europäischen Union (siehe «EU-BioV»)
EU-BioV	Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008
FF, FFF	Fruchtfolge, Fruchtfolgefläche
FG	Bio Suisse Fachgruppen
FiBL	Forschungsinstitut für biologischen Landbau, 5070 Frick
FMBV	Verordnung des WBF über die Produktion und das Inverkehrbringen von Futtermitteln, Futtermittelzusatzstoffen und Diätfuttermitteln (Futtermittelbuchverordnung, SR 916.307.1)

FMV	Verordnung über die Produktion und das Inverkehrbringen von Futtermitteln - (Futtermittel-Verordnung, FMV)
GRUDAF	Grundlage für die Düngung im Acker- und Futterbau
GSchV	Gewässerschutzverordnung (SR 814.201)
GVE	Grossvieheinheit
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
ha	Hektare
HasLV	Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (SR232.112.1)
HMF	Hydroxymethylfurfural
ICS	Internes Kontrollsystem
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
ILO	International Labour Organization
IP	Integrierte Produktion
JH	Junghennen
kbA	Kontrollierter biologischer Anbau
LG	Lebendgewicht
LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV (SR 817.02)
LH	Legehennen
LN	Landwirtschaftliche Nutzfläche
MAS	Mittelmeeranrainerstaaten
METAS	Bundesamt für Metrologie und Akkreditierung
MKA	Bio Suisse Markenkommission Anbau
MKI	Bio Suisse Markenkommission Import
MKV	Bio Suisse Markenkommission Verarbeitung und Handel
nicht biologisch	Keinem gesetzlichen Bio-Standard entsprechend (aus konventioneller oder IP-Produktion). Häufig (z. B. in der Deklaration von Lebensmitteln) wird dafür auch der Begriff «konventionell» verwendet.
ÖLN	ökologischer Leistungsnachweis (siehe «DZV»)
PAK	Bio Suisse Produzenten-Anerkennungskommission (Vorgängergremium der MKA)
PVC	Polyvinylchlorid
RAUS	Programm über den regelmässigen Auslauf von Nutztieren im Freien gemäss Art. 72 der Direktzahlungsverordnung (siehe «DZV»)

RL	Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten. Verweise auf Titel mit ein- und zweistelligen Nummern innerhalb der Richtlinien werden als Kapitel angegeben (z. B. zu Kap. 4.2), auf drei- und vierstellige Titelnummern mit Artikel (z. B. Art. 4.2.2). In Dokumenten ausserhalb der Richtlinien wird ein Verweis auf die Richtlinien durch die Referenz «RL» oder «Richtlinien» ergänzt.
SCM	Bio Suisse «Supply Chain Monitor»
TBDV	Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11)
TS	Trockensubstanz
TSchV	Tierschutzverordnung (SR 455.1)
UHT	Ultra High Temperature. Ultrahoch-Kurzzeiterhitzung von Milch und Milchprodukten
UV	Ultraviolett (jenseits von Violett): Strahlung im nicht sichtbaren Bereich mit einer Wellenlänge von 1 nm bis 380 nm
VGVL	Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel
VLBE	Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (SR817.022.104)
VLpH	Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (SR817.022.17)
WBF	Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung
WMP	Wassermanagementplan
X (hochgestellt)	Kritische Zutat betreffend Gentechnologie: Verpflichtungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» gemäss den Bestimmungen der BioV und der EU-BioV.
ZuV	Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31)

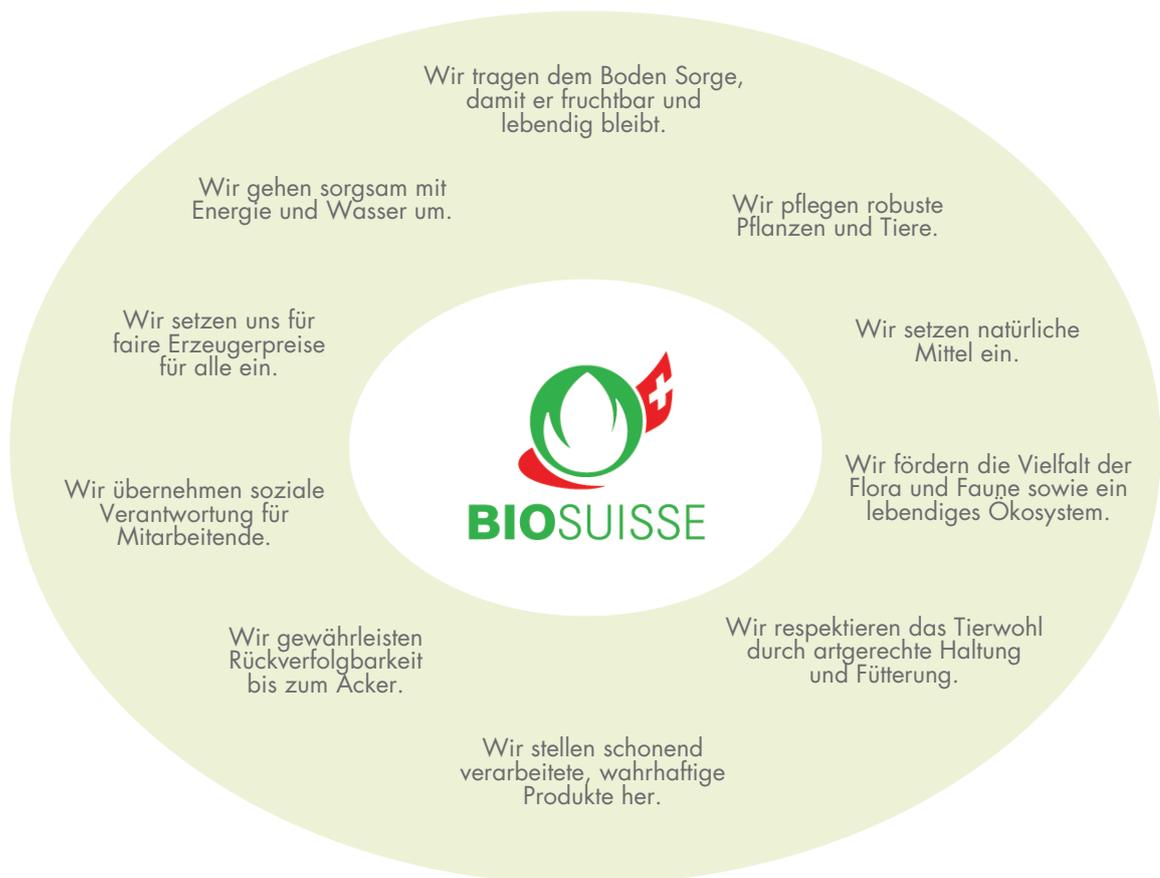
Rechtlicher Hinweis

	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer 405758 und P-479695 eingetragene Marke
KNOSPE	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer P-494457 eingetragene Marke
BOURGEON	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer P-494456 eingetragene Marke
GEMMA	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer P-494458 eingetragene Marke
BUD	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer P-494459 eingetragene Marke

Bio Suisse - Leitbild

DIE GRUNDSÄTZE DER KNOSPE-BÄUERINNEN UND KNOSPE-BAUERN, -GÄRTNERINNEN UND -GÄRTNER

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber der Natur und den darin arbeitenden Menschen bewusst. Wir wollen unsere Arbeit mit den natürlichen Kreisläufen und den wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in Einklang bringen. Wir arbeiten mit Kopf, Herz und Hand täglich an unserer gemeinsamen Vision.



Aus diesem ganzheitlichen Kreislauf entstehen authentische und gesunde Bio-Produkte, die den Konsumentinnen und Konsumenten Geschmack und Genuss bieten.

Hinweis: Dieses Leitbild wurde verfasst für Knospe-Bäuerinnen und -Bauern, für Knospe-Gärtnerinnen und -Gärtner, für alle Frauen und Männer, die im Biolandbau tätig sind. Im Text beschränken wir uns aus Gründen der Lesbarkeit auf die männliche Form.

BIO SUISSE - DER DACHVERBAND DER SCHWEIZER KNOSPE-BETRIEBE

UNSERE VISION	<p>DAS WOLLEN WIR</p> <p>Wir bewohnen einen nachhaltigen, bäuerlich geprägten landwirtschaftlichen Lebensraum für Mensch, Tier, Pflanze und Umwelt. Im Bioland Schweiz steht ein ganzheitlicher Landbau im Zentrum, der über Generationen lebensfähig ist und authentische und gesunde Produkte erzeugt, die den Konsumierenden Geschmack und Genuss bieten.</p>
UNSERE WERTE	<p>SO ARBEITEN WIR</p> <p>Die Knospe steht für eine ganzheitliche Definition des Biolandbaus. Bio Suisse schafft einen hohen Wert für die Marke Knospe und hilft dadurch, die Zukunft der Schweizer Knospe-Betriebe zu sichern. Unsere Arbeit und unsere Kommunikation orientieren sich an ambitionierten Standards und an hohen ethischen Ansprüchen.</p> <p>Die Knospe-Bauern steuern Bio Suisse demokratisch und legen mit den Richtlinien den Biolandbau für Knospe-Produkte fest.</p> <p>Bio Suisse pflegt Bewährtes, verbessert Bestehendes, kreiert Neues und verpflichtet sich dem Fortschritt und der Entwicklung des Biolandbaus. Dazu gehören auch der verantwortungsvolle, selbstbestimmte Import und Export von Knospe-Produkten.</p>
UNSERE ORGANISATION	<p>DAS SIND WIR</p> <p>Bio Suisse ist der Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe und Eigentümerin der eingetragenen Marke Knospe.</p> <p>Bio Suisse organisiert und führt die Entwicklung der Knospe und des biologischen Landbaus in der Schweiz.</p> <p>Die Träger sind die Schweizer Knospe-Bauern und Knospe-Gärtner, die in den Mitgliedorganisationen organisiert sind.</p>

Teil I: Gemeinsame Richtlinien

1 Anwendungsbereich und Zuständigkeiten

Die Richtlinien von Bio Suisse, der Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen, gelten:

- Für die Erzeugung pflanzlicher und tierischer Produkte, die mit der Knospe als Bio Suisse Schutzmarke vermarktet werden bzw. für deren Erzeugung auf die Bio Suisse Richtlinien verwiesen wird.
- Für die Verarbeitung von und den Handel mit Lebensmitteln, die teilweise oder ganz aus Rohstoffen bestehen, die nach den Bio Suisse Richtlinien erzeugt wurden und die mit der Knospe ausgezeichnet werden.
- Für Hilfsstoffe, die mit der Knospe deklariert werden oder für deren Erzeugung auf die Bio Suisse Richtlinien verwiesen wird.

In den Statuten ist geregelt, wer für den Erlass und die Änderungen der Richtlinien zuständig ist.

Die Hoheit über die Richtlinien obliegt der Delegiertenversammlung. Der Vorstand ist zuständig für die Vergabebedingungen von Lizenzen und den Erlass der Funktionsbeschreibungen der Fachgremien und Markenkommisionen. Das Qualitätsgremium ist zuständig für die strategische Entwicklung und Auslegung der Richtlinien (gemäss Statuten). Der Vorstand setzt drei Markenkommisionen ein. Diese erarbeiten Richtlinien, bereiten Geschäfte zur Auslegung und Weiterentwicklung der Richtlinien zuhanden des Qualitätsgremiums vor, überwachen die operative Tätigkeit der Geschäftsstelle auf Konformität zu den Bio Suisse Richtlinien und fällen Präzedenzentscheide. Die Markenkommision Anbau (MKA) hat die Aufsicht über die Knospe-Anerkennung oder -Aberkennung von Produktionsbetrieben in der Schweiz. Die Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) überwacht die Vergabe und den Entzug der Kollektivmarke Knospe an die Lizenznehmer. Die Markenkommision Import (MKI) überwacht das Prinzip der Gleichwertigkeit der Schweizer Richtlinien bei der Knospe-Auszeichnung von ausländischen Erzeugnissen. Die Unabhängige Rekursstelle (URS) fällt endgültige Entscheide über Rekurse gegen Vollzugsentscheide.

Folgende zusätzliche Unterlagen sind integraler Bestandteil der Richtlinien und können bei Bio Suisse bezogen werden:

- a) Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmegewilligungen Produzenten
- b) Betriebsmittelliste: Hilfsstoffliste für den biologischen Landbau in der Schweiz
- c) Futtermittelliste Bio Suisse/FiBL: Grundlagen für die Herstellung und den Einsatz von Futtermitteln im biologischen Landbau
- d) Sanktionsreglement Produzenten
- e) Sanktionsreglement Lizenznehmer und Markennutzer
- f) Liste der Bio Suisse Mitgliedorganisationen

Es steht den einzelnen Mitgliedorganisationen frei, ihren Mitgliedern in Teilbereichen zusätzliche Auflagen zu machen.

Widersprechen gesetzliche Vorschriften über die Verarbeitung, Lagerung oder Spezifikation von Lebensmitteln diesen Richtlinien, kann daraus kein Anspruch auf die Benützung der Knospe abgeleitet werden.

1.1 Anhang 1 zu Teil I zu Kap. 1

- Als schweizerische Herkunft gelten alle Landesteile, inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und die weiteren Zollanschlussgebiete (Büsing, Campione), die Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf) sowie die Flächen schweizerischer Landwirtschaftsbetriebe in der Grenzzone nach Art. 43 des Zollgesetzes vom 18. März 2005 (SR 631.0), welche von diesen mindestens seit dem 1. Januar 2014 ununterbrochen bewirtschaftet werden.

2 Vertrags- und Kontrollpflicht

Produzenten (Anbau) sowie Lizenznehmer (Verarbeitung und Handel) müssen regelmässig auf die Einhaltung der Richtlinien kontrolliert werden. Dazu müssen sie mit einer von Bio Suisse bezeichneten Kontroll- und Zertifizierungsfirma einen Vertrag abschliessen.

Ein Betrieb kann nicht gleichzeitig bei zwei zugelassenen Zertifizierungsstellen unter Vertrag sein. Ausnahmebewilligungen können nur von der eigenen Zertifizierungsstelle ausgestellt werden.

Die Produzenten werden durch einen Produktionsvertrag zur Benützung der Knospe berechtigt und zur Bezahlung der Verbands- und Marketingbeiträge verpflichtet. Der Vertrag regelt auch die Produktedeklaration in Verkauf und Handel. Wird mit dem Handel zugekaufter Knospe-Produkte ein beträchtlicher Umsatz erzielt, sind auch Produzenten zum Abschluss eines Lizenzvertrages verpflichtet.

Verarbeitungs- und Handelsbetriebe können das Recht zur Benützung der Knospe nur durch einen Vertrag erwerben. Wer seine Produkte mit der Knospe auszeichnet, ist dazu verpflichtet einen Lizenzvertrag abzuschliessen und Lizenzgebühren zu bezahlen.

Wer die Knospe anderweitig nutzt, muss mit Bio Suisse einen Markennutzungsvertrag abschliessen und Markengebühren bezahlen.

2.1 Kontrolle und Zertifizierung

2.1.1 Kontroll- und Zertifizierungsvertrag

Produzenten (Landwirte; Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte) sowie Verarbeitungs- und Handelsunternehmen müssen mit einer vom Bund (bzw. METAS) akkreditierten und von Bio Suisse bezeichneten Kontroll- und Zertifizierungsfirma einen Vertrag über die Kontrolle abschliessen. Zusammen mit diesem Kontrollvertrag erhält der Betriebsleiter auch den Zertifizierungsvertrag. Knospe-Produzenten und Lizenznehmer müssen, um die Einhaltung der Richtlinien zu gewährleisten, jährlich von den zugelassenen Kontroll- und Zertifizierungsstellen kontrolliert und zertifiziert werden.

2.1.1.1 Zugelassene Kontroll- und Zertifizierungsstellen

Die Zulassung erfolgt über einen Vertrag mit Bio Suisse. Der Vorstand erlässt die Kriterien und entscheidet über die Berechtigung von Unternehmen, im Bereich Landwirtschaft sowie im Bereich Verarbeitung und Handel nach den Bio Suisse Richtlinien zu kontrollieren und zu zertifizieren.

↳ [Weitere Informationen zum Artikel im Anhang zu Kap. 2.1 Teil I, Seite 20](#)

2.1.2 Kontrolle der Produzenten (Anbau)

Die Betriebe haben den Zukauf und die Verwendung von Düngemitteln, Futtermitteln bzw. Futterzusätzen und Pflanzenschutzmitteln auszuweisen. Nach diesen Richtlinien unzulässige Hilfsstoffe dürfen auf dem Betrieb keine vorhanden sein.

Die Betriebe sind zudem zu einer Aufzeichnung der Produktion und zu einer angemessenen detaillierten Buchführung über Zu- und Verkäufe verpflichtet.

Wenn Knospe-Betriebe betreffend Fruchtfolge und Düngung zusammenarbeiten, müssen sie die gleiche Zertifizierungsstelle wählen.

Auf allen Knospe-Betrieben werden automatisch auch die QM-Schweizerfleisch-Anforderungen kontrolliert.

Berücksichtigung der Lagerbestandesveränderung bei der Kontrolle: Bei der Kontrolle muss konsequent die verfütterte Menge berücksichtigt werden. Es darf nicht automatisch davon ausgegangen werden, dass die Fütterung gleich dem Zukauf ist. Darauf muss insbesondere bei umfangreichen Zukäufen und wenn sich der Betrieb «am Limit» bewegt geachtet werden. (MKA 18.5.1999)

2.1.3 **Kontrolle von Verarbeitung und Handel**

2.1.3.1 **Aufzeichnungspflicht und Buchführung**

Der Lizenznehmer hat die Einhaltung dieser Richtlinien nachzuweisen. Aufzeichnungen und Buchhaltung müssen auf allen Stufen des Verarbeitungsprozesses nachvollziehbar sein, von der landwirtschaftlichen Erzeugung über Transport, Lager, Silo, eigentliche Verarbeitung und Verpackung beim Verarbeiter oder Grosshändler bis zum Einzelhandel.

Jedes Produkt muss bis zu seinem Herkunftsort identifizierbar sein. Werden Produkte verschiedener Herkunft im Lager oder im Verarbeitungsprozess gemischt, muss die Herkunft in der Buchhaltung ersichtlich sein.

Die Lizenznehmer müssen von jeder Charge eine getrennte Probe für die Zeit aufbewahren, in der das Produkt mindestens haltbar ist. Ausnahmen können von Bio Suisse bewilligt werden. Bio Suisse kann über die Kontrollstelle für bestimmte Produkte Stichproben einholen und an neutraler Stelle hinterlegen lassen.

2.1.3.2 **Kontrolle**

Bei der Kontrolle wird die Einhaltung dieser Richtlinien sowie der allgemeinen Lizenzvertragsbedingungen überprüft. Es werden insbesondere alle Einrichtungen, die mit der Herstellung der biologischen Produkte im Zusammenhang stehen, sowie die Warenflüsse kontrolliert.

Anhang zu Teil I Kap. 2.1: Zur Kontrolle und Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien berechnigte Organisationen (Inland)

Verabschiedet vom Bio Suisse Vorstand am 31.10.2020.

1. Kriterien für Zertifizierungsstellen mit einer Zulassung zu Kontrolle und Zertifizierung von Betrieben auf Stufe Bio Suisse Richtlinien

1.1 Allgemeine Anforderungen

- Die Zertifizierungsstelle bietet im Bereich Bio-Verordnung sowohl Kontrolle wie auch Zertifizierung an. Es liegt für alle angemeldeten Bereiche eine gültige Akkreditierung mit dem Geltungsbereich Bio Suisse Richtlinien der SAS vor (ISO/IEC 17020 resp. ISO/IEC 17065) Die Zertifizierungsstelle ist auf dem EU-Verzeichnis der Drittländer als Bio-Kontrollstelle aufgeführt. Die Auditberichte und die Verfügungen der SAS werden Bio Suisse auf Anfrage zur Verfügung gestellt⁽¹⁾.
- Bei Kontrolle und Zertifizierung werden die Bio Suisse Richtlinien als Einheit behandelt. Dies beinhaltet insbesondere, dass auch Abweichungen auf Stufe Bio-Verordnung, welche Knospe-Landwirtschaftsbetriebe und Knospe-Produkte betreffen, an Bio Suisse gemeldet werden⁽¹⁾.
- Das Tarifsystern der Zertifizierungsstelle bildet den Solidaritätsgedanken unter den Betrieben ab (in Anbau, Verarbeitung und Handel): Eine Benachteiligung aufgrund von Standort, Sprache und Distanz ist auszuschliessen. Zwischen Gross- und Kleinbetrieben besteht ein angemessener Lastenausgleich⁽¹⁾⁽²⁾.
- Alle Informationen von Bio Suisse sowie deren Vertragspartnern werden vertraulich behandelt.
- Schulungstermine für Kontrolleure und Zertifizierer sowie Schulungsinhalte und Unterlagen, welche die Bio Suisse Anforderungen betreffen, werden Bio Suisse frühzeitig gemeldet. Bio Suisse kann auf Anfrage an den ordentlichen Schulungen von Kontrolleuren und Zertifizierern teilnehmen und aktiv Schulungseinheiten anbieten.
- Teilnahme an von Bio Suisse organisierten Schulungen und Koordinationssitzungen zur Kontrolle und Zertifizierung der Bio Suisse Richtlinien.
- Die Zertifizierungsstelle setzt die von Bio Suisse gemachten Vorgaben zur Schwerpunktsetzung bei den Inspektionen und Zertifizierungen um. Diese Vorgaben werden vorgängig gemeinsam zwischen Bio Suisse und allen ermächtigten Zertifizierungsstellen abgesprochen.
- Der Datenabgleich (Betriebsadresse und verantwortliche Person(en), Betriebsnummer, Produkte, Knospe-Status) erfolgt gemeinsam und ohne gegenseitige Verrechnung von Kosten. Der Knospe-Status der Betriebe wird im System der Zertifizierungsstelle eingepflegt.
- Die Zertifizierungsstelle nimmt Rücksprache mit den bei Bio Suisse zuständigen Stellen bei Lücken in der Interpretation der Richtlinien und Weisungen. Der Auftritt gegenüber Behörden erfolgt in Koordination mit Bio Suisse.
- Die Zertifizierungsstelle informiert ihre Kunden korrekt und loyal über die Bio Suisse Anforderungen. Sie fördert bei ihren Kunden die Akzeptanz für Bio-Kontrollen und Bio-Zertifizierung durch entsprechende Informationen, Schulungen und das Auftreten der Kontrollpersonen. Sie äussert sich bei Dritten gegenüber Konkurrenten korrekt und sachlich. Auf unlautere Werbe- und Verkaufsmethoden wird verzichtet (Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb, insbesondere Artikel 3).
- Schwerwiegende Beanstandungen von Dritten oder Medienanfragen, welche Knospe-Betriebe und Knospe-Produkte betreffen, werden Bio Suisse sofort und mit Angabe der eingeleiteten Massnahmen gemeldet.
- Die Zertifizierungsstelle tritt nicht als Konkurrentin von Bio Suisse auf. Weder auf Verpackungen noch in der Kommunikation taucht die Zertifizierungsstelle mit ihrem Firmenlogo oder einer sonstigen Marke als Bio-Labelgeberin auf. Auf Knospe-Produkten wird bei der Angabe der Zertifizierungsstelle die Zertifizierungsstelle nur in Textform (Name und/oder Code) aufgeführt. Bei allen anderen Bio-Produkten darf bei der Angabe der Zertifizierungsstelle auch das Firmenlogo oder eine Zertifizierungsmarke eingesetzt werden (wenn möglich auf der nicht verkaufsaktiven Seite)⁽¹⁾.
- Die Zertifizierungsstelle muss privatrechtlich organisiert sein⁽¹⁾.

¹ Bei Nichterfüllen dieses Kriterienpunktes schliesst Bio Suisse keinen Vertrag mit einer neuen Zertifizierungsstelle ab.

² Gilt nicht als Kriterium für Zertifizierungsstellen mit einer Zulassung zu Kontrolle und Zertifizierung von Betrieben im Ausland, siehe [BSO-Zertifizierungsstelle Teil V, Art. 3.1.1.7, Seite 309](#).

- Zulassung von Bio Suisse zum periodischen Audit der Tätigkeit der Zertifizierungsstelle⁽¹⁾.
- Bio Suisse kann jederzeit in die Inspektions- und Zertifizierungsunterlagen von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Betrieben und Unternehmen Einsicht nehmen. Dies gilt auch für Rekursentscheide. Die Meldung von Informationen, Daten und Dokumenten an Bio Suisse erfolgt gemäss den vertraglichen Vereinbarungen.
- Die zugelassenen Zertifizierungsstellen verpflichten sich zur gegenseitigen Zusammenarbeit in Verdachtsfällen und zur Weitergabe von Informationen und Daten, wenn Kunden die Zertifizierungsstelle wechseln.
- Veröffentlichung der Zertifikate und/oder Adress- und Zertifizierungsdaten aller biozertifizierten Betriebe auf einer von Bio Suisse in Absprache mit allen zugelassenen Zertifizierungsstellen bestimmten Internetplattform.
- Bei Verdacht auf gravierende Verstösse gegen die Bio Suisse Richtlinien werden die notwendigen Abklärungen und allfälligen Zusatzkontrollen mit hoher Priorität durchgeführt.

1.2 Spezielle Anforderungen zur Kontrolle

- Die Zertifizierungsstelle stellt vertraglich sicher, dass sie bei den angemeldeten Betrieben alle relevanten Bereiche (auch unangekündigt) kontrollieren kann. Dies muss, wo notwendig, auch die nicht-biologischen Betriebsteile umfassen.
- Führen einer Liste mit Unterauftragnehmern in der Kontrolle von Knospe-Betrieben bzw. Lizenznehmern.
- Einrichten eines Expresssystems, welches gewährleistet, dass kritische Kontrollergebnisse innert maximal vier Arbeitstagen nach der Kontrolle dem Zertifizierungsverantwortlichen vorliegen⁽²⁾.

1.3 Spezielle Anforderungen zur Zertifizierung

- Es werden nur Zertifizierer eingesetzt, welche auch als Kontrolleure tätig sind⁽²⁾.
- Das Zertifizierungsgremium Landwirtschaft besteht zu mindestens 50 % aus Praktikern (Landwirte/Berater)⁽²⁾.
- Ausstellung der Zertifikate gemäss ISO/IEC 17065 denjenigen Betrieben, deren Produkte die Bio Suisse Anforderungen erfüllen. Verfügen von Sanktionen gemäss Bio Suisse Sanktionsreglementen. Zertifizierungsentscheide mit Meldepflicht sind Bio Suisse innert der vertraglich geregelten Frist mitzuteilen. Dies gilt auch für dazu eingehende Rekurse und die Rekursentscheide. Entscheide, welche Massnahmen durch Bio Suisse nach sich ziehen, sind mit den in den Sanktionsreglementen vorgegebenen Angaben zu liefern.
- Sofortige Information von Bio Suisse bei schwerwiegenden Problemen, welche die Zertifizierung von Knospe-Betrieben und Knospe-Produkten betreffen.
- Erteilen von Ausnahmewilligungen für Produzenten gemäss Kriterienkatalog von Bio Suisse⁽²⁾.
- Die Sanktionsreglemente für den Bereich der Bio-Verordnung werden von der Zertifizierungsstelle soweit wie möglich auf die Bio Suisse Sanktionsreglemente abgestimmt. Im Bereich Landwirtschaft arbeitet die Zertifizierungsstelle dazu in der Arbeitsgruppe "Vollzug Biolandbau" mit⁽²⁾.

1.4 Spezielle Anforderungen zur Rekursstelle

- Rekursfälle, welche Knospe-Betriebe oder Knospe-Produkte betreffen, müssen der gemeinsamen Rekursstelle von BTA/bio.inspecta vorgelegt werden⁽¹⁾.

1.5 Spezielle Anforderungen zur Landwirtschaft

- Die Tarifstruktur erfüllt folgende Kriterien⁽²⁾:
 - keine wegabhängigen Tarife
 - keine sprachspezifischen Tarife
 - betriebsgrössenabhängige Beträge
- Die für die Landwirtschaftskontrolle vorgesehenen Kontrolleure müssen vorzugsweise praktische Erfahrung im Bereich Biolandbau oder Bio-Beratung haben.
- Ein Kontrolleur kontrolliert denselben Betrieb vorzugsweise während höchstens drei aufeinander folgenden Jahren. Nach maximal fünf Jahren oder 6 Kontrollen muss eine andere Person eingesetzt werden.

1.6 Spezielle Anforderungen zu Verarbeitung und Handel

- Die Tarifstruktur erfüllt folgende Kriterien⁽²⁾:
 - keine wegabhängigen Tarife
 - keine sprachspezifischen Tarife
 - günstiger Spezialtarif für reine Bio-Betriebe

- ein Kleinaudit ist im Angebot

1.7 Vorgehen bei Abweichungen

Bei Abweichungen in einzelnen Kriterienpunkten entscheidet der Vorstand von Bio Suisse über Auflagen oder weitergehende Sanktionen bis hin zum Entzug der Zulassungsurkunde.

2. Zertifizierungsstellen für Produzenten (inkl. Hofverarbeitung) und für Aquakulturen

bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0006 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-006	Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE Tel. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 info@bio-test-agro.ch www.bio-test-agro.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0086 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-086
--	---

3. Zertifizierungsstellen für Verarbeitung und Handel

bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0006 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-006	Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE Tel. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 info@bio-test-agro.ch www.bio-test-agro.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0086 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-086	Ecocert IMOSwiss AG Hafenstrasse 50c 8280 Kreuzlingen Tel. 071 626 06 26 Fax 071 626 06 23 office.switzerland@ecocert.com www.ecocert.com Akkreditierungsnummer: SCESp 0004 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-004	ProCert AG Marktgasse 65 3011 Bern Tel. 031 560 67 67 Fax 031 560 67 60 bern@procert.ch www.procert.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0038 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-038
---	--	---	--

2.2 Vertrag zwischen Produzenten und Bio Suisse

2.2.1 Knospe-Produktionsvertrag

Die Produzenten werden durch einen Produktionsvertrag zur Benützung der Schutzmarke Knospe berechtigt und zur Bezahlung der Verbands- und Marketingbeiträge verpflichtet. Der Vertrag regelt auch die Produkterklärung in Verkauf und Handel. Wird mit dem Handel zugekaufter Knospe-Produkte ein beträchtlicher Umsatz erzielt, sind auch Produzenten zum Abschluss eines Lizenzvertrages verpflichtet. Der Vorstand legt dazu die Bedingungen fest.

2.2.2 Lizenzpflicht

Die Nutzung der eingetragenen Marke «Knospe» ist für Produzenten in der Regel kostenlos. Produkte aus hochwertigen Rohstoffen sind nicht lizenzpflichtig.

Produzenten, welche Knospe-Produkte im Ankaufswert von mehr als CHF 150'000.—⁽³⁾ pro Jahr zukaufen und diese als Direktvermarkter weiterverkaufen, müssen mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen. Für sie gilt das Gebührenreglement für Produzenten mit Direktvermarktung.

Produzenten, welche mit Knospe-Produkten nicht als Direktvermarkter Handel betreiben, müssen ab einem Ankaufswert von mehr als CHF 150'000.—⁽³⁾ pro Jahr mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen. Für sie gilt die Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag.

2.2.3 Mitgliedschafts- und Registrierungspflicht für Knospe-Kuhmilchproduzenten

Alle Knospe-Betriebe, inklusive Knospe-Betriebe in Umstellung, die Milchkühe halten, sind verpflichtet, bei einer von Bio Suisse zugelassenen Bio-Milchorganisation (BMO) Mitglied zu sein. Betriebe, welche die nachfolgenden Ausnahmebestimmungen erfüllen, sind entweder verpflichtet sich bei Bio Suisse zu registrieren oder haben die Wahl zwischen einer Mitgliedschaft bei einer BMO oder einer Registrierung bei Bio Suisse:

- a) Betriebe, die eine oder mehrere der nachstehenden Bedingungen erfüllen, müssen sich bei Bio Suisse registrieren:
 - Knospe-Milchproduzenten, die ihre produzierte Frischmilch oder verarbeitete Milch ausschliesslich direkt an Konsumenten vermarkten oder zur Selbstversorgung nutzen.
 - Knospe-Milchproduzenten, die ihre produzierte Milch ausschliesslich an Kälber auf dem eigenen Betrieb oder auf fremden Betrieben vertränken.
 - Knospe-Milchproduzenten, welche die Umstellung abgeschlossen haben und ihre produzierte Milch ganzjährig und ausschliesslich als nicht biologische Milch vermarkten.
- b) Betriebe, die eine oder mehrere der nachstehenden Bedingungen erfüllen, müssen ihre Mitgliedschaftspflicht entweder bei einer der zugelassenen BMO erfüllen oder sich bei Bio Suisse registrieren:
 - Knospe-Milchproduzenten, die Milch an eine Käserei oder Molkerei liefern, die keiner BMO angeschlossen ist, sogenannte Drittproduzenten. Bio Suisse kann für die Registrierung dieser Betriebe eine Abgabe erheben.
 - Knospe-Milchproduzenten in Umstellung.

2.2.3.1 Bio-Milchorganisationen (BMO)

Die MKA erlässt die Zulassungskriterien. Sie regelt Vergabe und Entzug der Zulassung, sowie die Sanktionen. Die Zulassungskriterien beinhalten die Organisationsform, die minimal abzudeckende Bio-Milchmenge und die Teilnahme an der Milchmarktrunde. Die BMO verpflichten sich, einstimmig gefällte Beschlüsse der Milchmarktrunde umzusetzen. Die MKA entscheidet über Vergabe und Entzug der Zulassung sowie allfällige Sanktionen.

Die Zulassung von BMO erfolgt über einen Vertrag mit Bio Suisse. Die Geschäftsstelle führt die Liste der zugelassenen Organisationen.



Aktuell von Bio Suisse anerkannte BMO:

³ Es gilt der Netto-Warenwert exkl. MwSt und Lizenzgebühren. Verpackt zugekaufte und so weiterverkaufte Produkte können von diesem Betrag abgezogen werden. Im Falle von Harassen und anderen Offengebinden gilt dies nur, wenn die gesamte Lieferung unverändert harassenweise an die Endverbraucher verkauft wird, d. h. nichts von der Lieferung in den Offenverkauf gelangt.

- Berner Biomilch Gesellschaft BBG
- Biomilchring ZMP
- PV Suisse Biomilch
- PMO Züger/Forster
- PROGANA
- Verein Bio-Lieferanten Emmi-Biedermann

2.2.4 Mitgliedschaftspflicht für Schweineproduzenten

Eine Mitgliedschaft bei einer anerkannten Bio-Schweineorganisation ist vorgeschrieben für:

- Knospe-Schweinemäster, die ihre Bio-Schweine über lizenzierte Handelsorganisationen oder direkt an Verarbeiter bzw. deren Abnehmer verkaufen.
- Knospe-Schweinezüchter, die ihre Bio-Tiere an Knospe-Schweinemastbetriebe, lizenzierte Handelsorganisationen oder an einen Verarbeiter bzw. dessen Abnehmer verkaufen.

Keine Pflichtmitgliedschaft brauchen:

- Knospe-Schweinebetriebe, die weniger als 20 Jäger bzw. Schweine pro Jahr im obigen Sinne vermarkten.
- Knospe-Schweinebetriebe, die ihre Schweine direkt an den Endkunden oder die Gastronomie vermarkten.
- Knospe-Schweinebetriebe, die ausschliesslich ProSpecieRara-Rassen (Wollschwein und Schwarzes Alpenschwein) halten.
- Knospe-Schweinezüchter, deren Jäger von den zukaufenden Knospe-Schweinemästern nachweislich direkt vermarktet werden.

2.2.4.1 Bio-Schweineorganisation

Bio Suisse erlässt für die Bio-Schweineorganisationen Zulassungskriterien und regelt Vergabe und Entzug der Zulassung, sowie die Sanktionen. Die Zulassungskriterien beinhalten die Organisationsform, die minimale Anzahl der Produzenten und die Teilnahme an der Bio-Schweinemarktrunde (Bio-Schweineorganisationen, FG Fleisch, Verarbeiter, Detailhandel, lizenzierte Händler und Bio Suisse) etc. Die Bio-Schweineorganisationen verpflichten sich, Entscheide der Bio-Schweinemarktrunde umzusetzen.

Die Zulassung von Bio-Schweineorganisationen erfolgt über einen Vertrag mit Bio Suisse. Die Geschäftsstelle führt die Liste der zugelassenen Organisationen.

Aktuell von Bio Suisse anerkannte Bio-Schweineorganisationen:

- IG Bio Schweine Schweiz (IG BSS)

2.2.4.2 Dokumentationspflicht

Die Knospe-Betriebe müssen anlässlich der Kontrolle ihre Mitgliedschaft bei einer anerkannten Bio-Schweineorganisation belegen. Als Nachweis gilt eine schriftliche Bestätigung der Mitgliedschaft oder die bezahlte Mitgliedschaftsrechnung.

2.3 Vertrag zwischen Verarbeitungs- und Handelsbetrieben und Bio Suisse

Bio Suisse ist Inhaberin der Schutzmarke «Knospe». Das Recht zur Benützung der Schutzmarke durch Dritte kann nur durch einen Vertrag erworben werden.

Der Lizenzvertrag ist gebunden an eine Kontrolle und Zertifizierung nach den Bio Suisse Richtlinien.

Ausgenommen von der Lizenz-Vertragspflicht sind:

- Lebend-Tierhandel ausser Schlachtviehhandel
- Lohnaktivitäten im Auftrag von Knospe-Lizenznehmern oder -Produzenten mit schriftlichem Lohnvertrag
- Lagerung und Vermarktung von verkaufsfertig verpackten und etikettierten Erzeugnissen (ausser Import)
- Gastronomiebetriebe mit dem Vertragsmodell «Knospe-Produkte-Küche» (s. [Knospe-Produkte-Küche Teil III, Kap. 16.2, Seite 281](#))
- Hersteller von Pilzsubstrat für Knospe-Produzenten (s. [Substrat Teil II, Art. 3.4.3, Seite 118](#))

Von der Lizenzvertrags-Pflicht ausgenommene Betriebe, welche die Schutzmarke «Knospe» nutzen wollen, müssen mit Bio Suisse einen Markennutzungsvertrag abschliessen.

2.4 Gebühren

Die Gebühren für den Produktionsvertrag werden von der Bio Suisse Delegiertenversammlung bestimmt. Die Lizenzgebühren werden jährlich vom Bio Suisse Vorstand in separaten Reglementen festgehalten.

↳ **zu Kap. 2.4:**

- [Anhang 1 zu Teil I Kap. 2: Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag Teil I, Seite 26](#)
- [Anhang 2 zu Teil I Kap. 2: Bio Suisse Lizenzbedingungen Teil I, Seite 29](#)
- [Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag Teil I, Seite 32](#)
- [Beitragsreglement für Mitglieder \(Anhang der Bio Suisse Statuten\)](#)
- [Branchenregelungen für Gastrobetriebe, für Imker, für Fleisch und für Grosshandel](#)
- [Gebührenreglement für Produzenten mit Direktvermarktung](#)

2.5 Ausnahmewilligungen

Für die Vergabe von Ausnahmewilligungen sind die Markenkommissionen zuständig. Ausnahmewilligungen werden nur zeitlich beschränkt erteilt.

2.6 Verstösse und Sanktionen

Die Sanktionen bei Verstössen gegen diese Richtlinien sind in den Bio Suisse Sanktionsreglementen festgelegt. Die schwächste Sanktion ist die Verwarnung mit Frist zur Behebung des Mangels. Die stärkste Sanktion ist die Aberkennung eines Betriebes bzw. die Auflösung des Produktions- resp. Lizenzvertrages mit Zahlung einer Konventionalstrafe und allfälligem Schadenersatz sowie der Veröffentlichung des Entscheides.

2.6.1 Rekurse

Rekurse gegen Vollzugsentscheide zu den Bio Suisse Richtlinien werden von der unabhängigen Rekursstelle von Bio Suisse behandelt. Rekurse gegen Sanktionen sind an die verfügende Stelle (gemäss Rechtsmittelbelehrung) zu richten. Rekurse gegen Entscheide der Zertifizierungsstelle sind an die Zertifizierungsstelle zu richten.

2.6.2 Wiedereinstiegssperre

Bei vorsätzlicher oder wiederholter Verletzung des Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrages und seiner Vertragsbestandteile in Ziffer 3 des Vertrages kann die MKA eine Wiedereinstiegssperre von bis zu 5 Jahren verhängen.

↳ **zu Kap. 2.6: «Sanktionsreglement biologische Landwirtschaft» (Produzenten) und «Sanktionsreglement Lizenznehmer»**

Anhang 1 zu Teil I Kap. 2: Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag

A. Pflichten und Leistungen von Bio Suisse

1. Schutz der eingetragenen Marke «Knospe»

Bio Suisse ist eine unabhängige Non-Profit-Organisation, welche die Interessen der Schweizer Knospe Produktionsbetriebe und der Lizenznehmer vertritt. Sie ist Inhaberin der eingetragenen Marke «Knospe» und verwaltet und schützt deren rechtmässige Verwendung. Verstösse gegen die Bio Suisse Richtlinien bzw. missbräuchliche Verwendungen der eingetragenen Marke «Knospe» ahndet Bio Suisse mit strengen Sanktionen gemäss den Bio Suisse Sanktionsreglementen. Bio Suisse verpflichtet sich zudem, gegen missbräuchliche Verwendungen der Marke «Knospe» oder den unzulässigen Hinweis auf die Bio Suisse Richtlinien sowie gegen unberechtigte Nachahmungen sofort einzuschreiten und nötigenfalls rechtliche Schritte einzuleiten.

2. Vergabe der eingetragenen Marke «Knospe»

Mit der Unterzeichnung des Knospe-Produktionsvertrages überträgt Bio Suisse das Recht zum Gebrauch der eingetragenen Marke «Knospe» an den Produktionsbetrieb. Voraussetzung für die Kennzeichnung von Produkten mit der Knospe ist neben der Erfüllung des Knospe-Produktionsvertrages das Vorliegen eines Zertifikats der von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle über die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien und die gültige Mitgliedschaft in einer Bio Suisse Mitgliedorganisation. Für importierte Produkte sind die Vorgaben der Schweizer Bio-Verordnung (Drittlandliste oder Einzelermächtigung), das Vorliegen einer mengenbezogenen Einfuhrbescheinigung und die zusätzliche Knospe-Bestätigung durch Bio Suisse Voraussetzung.

3. Weiterentwicklung der Richtlinien

Bio Suisse entwickelt ihre Richtlinien laufend weiter. Der Produktionsbetrieb kann über seine Bio Suisse Mitgliedorganisation oder durch den Einsitz in Organen von Bio Suisse Einfluss auf die Meinungsbildung und Entwicklung der Richtlinien nehmen.

4. Information der Knospe-Produktionsbetriebe

Bio Suisse verpflichtet sich, die Vertragspartner regelmässig im offiziellen Mitteilungsorgan Bioaktuell unter anderem über Bio-Anbau, Bio-Markt und Qualitätssicherung zu informieren.

5. Öffentlichkeitsarbeit und Koordination des Bio-Marktes

Bio Suisse informiert die Öffentlichkeit regelmässig über die biologische Landwirtschaft und die Vorzüge von Knospe-Produkten. Bio Suisse setzt sich auf politischer Ebene für den Biolandbau ein und wirbt mit verschiedenen Mitteln für die Knospe. Sie stellt den Produktionsbetrieben Informations- und Werbematerial zum Selbstkostenpreis zur Verfügung.

Bio Suisse koordiniert die Marktaktivitäten der Produktionsbetriebe und Lizenznehmer. Die Delegiertenversammlung kann Vermarktungsrichtlinien erlassen, welche den Marktzutritt regeln und Vorschriften für die Produktionsbetriebe enthalten.

Bio Suisse schafft Markttransparenz und informiert die Marktteilnehmer periodisch über die Marktsituation. Sie pflegt Kontakte zu Verarbeitungs-, Handels- und Einfuhrunternehmen und betreibt aktiv Absatzförderung für Knospe-Produkte.

B. Pflichten des Knospe-Produktionsbetriebes

6. Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien

Der Produktionsbetrieb verpflichtet sich zur Einhaltung der Vertragsbestandteile gemäss Ziffer 3 des Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrages, insbesondere die Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten, auf dem gesamten Betrieb ab Beginn der Umstellung.

Der Knospe-zertifizierte Produktionsbetrieb mit LN erfüllt bei Einhaltung der obengenannten Vertragsbestandteile die Anforderungen des ÖLN.

7. Kontrolle und Zertifizierung durch anerkannte Organisationen

Der Produktionsbetrieb schliesst mit der von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle einen separaten Vertrag für die Zertifizierung aller Produkte ab, die nach Bio Suisse Richtlinien auf dem Betrieb erzeugt, gehandelt und/oder verarbeitet wurden und unterwirft sich damit einem offiziell anerkannten Kontroll- und Zertifizierungssystem. Die Kontrolle kann durch eine andere von Bio Suisse anerkannte Organisation erfolgen, wobei der Kontrollbericht in diesem Fall der anerkannten Zertifizierungsstelle zur Zertifizierung vorgelegt werden muss.

Die von Bio Suisse anerkannte Zertifizierungsstelle zertifiziert die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien auf dem gesamten Betrieb. Das Recht zum Gebrauch der eingetragenen Marke «Knospe» und die Bezugnahme auf die Bio Suisse Richtlinien wird ausschliesslich durch den Knospe-Produktionsvertrag erteilt. Bio Suisse behält sich das Recht vor, den Gebrauch der Knospe auch bei bestätigter Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien durch die von Bio Suisse anerkannte Zertifizierungsstelle zu verweigern, wenn die Bedingungen des Knospe-Produktionsvertrages nicht erfüllt sind.

Der Produktionsbetrieb ermächtigt die beauftragte Kontroll- und Zertifizierungsorganisation mit Unterzeichnung dieses Vertrages, Bio Suisse alle in seinem Betrieb erhobenen Daten zur Verfügung zu stellen.

8. Deklaration von Bio-Produkten

Der Produktionsbetrieb verpflichtet sich zur korrekten Produktedeklaration nach Bio Suisse Richtlinien, und anderer Erlasse von Bio Suisse.

9. Marktauftritt

In der Direktvermarktung fördert der Produktionsbetrieb die Knospe soweit möglich durch den Einsatz der von Bio Suisse erarbeiteten Verkaufsförderungs- und Verpackungsmaterialien sowie durch die Gestaltung der eigenen Produkte nach Bio Suisse Richtlinien. Der Produktionsbetrieb unterstützt Massnahmen für eine faire und gerechte Preisgestaltung bei Bio-Produkten. Er informiert Bio Suisse und von ihr beauftragte Organisationen unter Zusicherung von absoluter Vertraulichkeit auf Wunsch über angebaute und/oder abgesetzte Mengen und unterstützt damit die Marktkoordination von Bio Suisse. Er beachtet Preisempfehlungen von Bio Suisse.

10. Aus- und Weiterbildung

Bei der Kontrolle im ersten Umstellungsjahr ist ein Testat über die Teilnahme an der nach Bio Suisse Richtlinien vorgeschriebenen Pflichtausbildung vorzulegen. Der Produktionsbetrieb ist für die laufende Weiterbildung der Mitarbeitenden besorgt.

11. Zukauf von Knospe-Produkten

Erzielt der Produktionsbetrieb mit zugekauften Knospe-Produkten einen bestimmten Umsatz, ist er ausserdem zum Abschluss eines Lizenzvertrages und zur Bezahlung von Lizenzgebühren verpflichtet. Das Umsatzminimum ist in den Bio Suisse Richtlinien geregelt und die Höhe der Lizenzgebühren im Gebührenreglement zum Knospe-Lizenzvertrag festgelegt.

12. Meldung von Beanstandungen Dritter

Der Produktionsbetrieb meldet Bio Suisse unverzüglich sämtliche Beanstandungen Dritter (z. B. durch kantonale Behörden) insbesondere bezüglich der Lebensmittel-, Tierschutz- und Gewässerschutzgesetzgebung und der Bio-Verordnung. Der Produktionsbetrieb berechtigt Bio Suisse, Beanstandungen Dritter, die der Kontroll- und Zertifizierungsstelle gemeldet werden, einzusehen.

C. Datenschutz

13. Datenschutz

Bio Suisse ist berechtigt, den Betriebsnamen, Adresse, Betriebsnummer und den Knospe-Status des Produktionsbetriebes zu veröffentlichen. Die restlichen Daten des Betriebes behandelt Bio Suisse vertraulich. Adresssätze werden nur für nicht-kommerzielle Zwecke an Dritte weitergegeben. Individuelle Daten werden ausschliesslich herausgegeben an eidgenössische und kantonale Behörden, welche mit dem Vollzug der Bio-Verordnung und der Lebensmittelgesetzgebung betraut sind, und an Kontroll- und Zertifizierungsorganisationen, welche gemäss Ziffer 7 dieser Bedingungen anerkannt sind. Weitere Stellen erhalten Daten nur anonymisiert

oder im schriftlichen Einverständnis mit dem Produktionsbetrieb. Bei schwerwiegenden Vermarktungsverstössen behält sich Bio Suisse das Recht vor, den Betriebsnamen im offiziellen Mitteilungsorgan von Bio Suisse (Bioaktuell) zu veröffentlichen.

Markttransparenz und Inkasso der freiwilligen SBV-Viehhalter-Beiträge: Bio Suisse kann Name, Adresse und TVD-Nummer an die Identitas AG weitergeben zwecks Verknüpfung mit den Tierverkehrsdaten. Der Produktionsbetrieb kann diese Datenweitergabe schriftlich verweigern.

Bio Suisse verpflichtet ihre Mitarbeiter zur strengsten Verschwiegenheit bezüglich aller im Zusammenhang mit dem Knospe-Produktionsvertrag eingeforderten Daten. Dies betrifft sowohl die Daten, die sie vom Produktionsbetrieb direkt oder von einer beauftragten Kontroll- und Zertifizierungsorganisation erhalten hat.

D. Vertragsverletzungen, Rekursrecht

14. Folgen von Vertragsverletzungen

Verletzungen des Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrages und seiner Vertragsbestandteile in Ziffer 3 des Vertrages werden gemäss den Sanktionsreglementen der Markenkommisionen geahndet. Schwere Verstösse können die Bezahlung einer Konventionalstrafe von maximal CHF 20'000 –, die Rückerstattung eines zu Unrecht erzielten Mehrerlöses für Knospe-Produkte an Bio Suisse, eine Vermarktungssperre, den Rückzug der Knospe-Produkte vom Markt oder die fristlose Auflösung des Knospe-Produktionsvertrages zur Folge haben. Bei der Festsetzung der Konventionalstrafe wird die Ertragskraft des Betriebes berücksichtigt.

Bei vorsätzlicher oder wiederholter Verletzung des Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrages und seiner Vertragsbestandteile in Ziffer 3 des Vertrages kann die MKA eine Wiedereinstiegssperre von bis zu 5 Jahren verhängen.

Gegen Sanktionsentscheide kann der betroffene Produktionsbetrieb schriftlich Rekurs bei der zuständigen Rekursstelle einreichen.

Die Geltendmachung weiterer Schadenersatzforderungen bleibt vorbehalten. Folgende Situationen führen zur Auflösung des Knospe-Produktionsvertrages:

- Das Fehlen oder die Auflösung eines Kontroll- und Zertifizierungsvertrages mit einer von Bio Suisse anerkannten Organisation
 - die fehlende Mitgliedschaft in einer Bio Suisse Mitgliedorganisation
 - das Nichtbezahlen der Mitgliederbeiträge, der produktspezifischen Abgaben oder der Lizenzgebühren
- Mit der Vertragsauflösung erlischt das Recht zur Benützung der eingetragenen Marke «Knospe» und die Mitgliedschaft.

2.7 Anhang 2 zu Teil I Kap. 2: Bio Suisse Lizenzbedingungen

A. Pflichten und Leistungen von Bio Suisse

1. Schutz der eingetragenen Marke «Knospe»

Bio Suisse ist eine unabhängige Non-Profit-Organisation, welche die Interessen der Schweizer Knospe-Produzenten und der Lizenznehmer vertritt. Sie ist Inhaberin der eingetragenen Marke «Knospe» und verwaltet und schützt deren rechtmässige Verwendung. Verstösse gegen die Bio Suisse Richtlinien bzw. missbräuchliche Verwendungen der eingetragenen Marke «Knospe» ahndet Bio Suisse mit strengen Sanktionen gemäss Bio Suisse Sanktionsreglement. Bio Suisse verpflichtet sich zudem, gegen missbräuchliche Verwendungen der Marke «Knospe» oder den unzulässigen Hinweis auf die Bio Suisse Richtlinien sowie gegen unberechtigte Nachahmungen sofort einzuschreiten und nötigenfalls rechtliche Schritte einzuleiten.

2. Vergabe der eingetragenen Marke «Knospe»

Mit der Unterzeichnung des Lizenzvertrages überträgt Bio Suisse an den Lizenznehmer das Recht zum Gebrauch der eingetragenen Marke «Knospe» für die im Vertragsanhang aufgeführten Produkte. Voraussetzung für die Kennzeichnung von Produkten mit der Knospe ist neben der Erfüllung des Lizenzvertrages das Vorliegen eines Zertifikats einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle über die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien. Für importierte Produkte sind die Vorgaben der Schweizer Bio-Verordnung, das Vorliegen einer mengenbezogenen Kontrollbescheinigung und die zusätzliche Knospe-Bestätigung von Bio Suisse Voraussetzung.

3. Weiterentwicklung der Richtlinien

Bio Suisse entwickelt ihre Richtlinien laufend weiter. Werden Lizenzprodukte von anstehenden Richtlinienänderungen berührt, werden die betroffenen Lizenznehmer konsultiert.

4. Information der Lizenznehmer

Bio Suisse verpflichtet sich, die Vertragspartner regelmässig im offiziellen Mitteilungsorgan Bioaktuell unter anderem über Biolandbau, Verarbeitung, Bio-Markt und Qualitätssicherung zu informieren.

5. Öffentlichkeitsarbeit, Kommunikation und Marktentwicklung

Bio Suisse informiert die Öffentlichkeit regelmässig über die biologische Landwirtschaft und die Vorzüge von Knospe-Produkten. Sie setzt sich auf politischer Ebene für den Biolandbau ein und betreibt ein aktives und professionelles Marketing für Knospe-Produkte. Sie stellt den Lizenznehmern Informations- und Werbematerial zum Selbstkostenpreis zur Verfügung.

Bio Suisse schafft Markttransparenz und informiert die Marktteilnehmer periodisch über die Marktsituation. Sie pflegt Kontakte zu Verarbeitungs-, Handels- und Einfuhrunternehmen, betreibt aktiv Absatzförderung für Knospe-Produkte und unterstützt bei Produktentwicklungen und der Erschliessung neuer Absatzkanäle.

6. Qualitätssicherung und -entwicklung

Bio Suisse unterstützt die Bestrebungen der Lizenznehmer zur Sicherung und Weiterentwicklung der Qualität von Knospe-Produkten. Bei Qualitätsmängeln beteiligt sich Bio Suisse aktiv an der Ursachenfindung und bei der Formulierung von Verbesserungsmassnahmen.

B. Pflichten des Knospe-Lizenznehmers

7. Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien

Der Lizenznehmer verpflichtet sich zur Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten in der aktuell gültigen Fassung, darauf basierenden Vollzugsentscheiden sowie der gesetzlichen Bestimmungen.

Die Vermarktung neuer Produkte und jede Veränderung von bewilligten Produkten (Rezepturen, Verarbeitungsprozesse, Produktionsstandorte etc.) unterliegen der Genehmigung durch Bio Suisse.

Stellt der Lizenznehmer ausserhalb der Bio-Kontrolle eine Übertretung der Bio Suisse Richtlinien fest (Beanstandung oder Information durch Dritte oder direkt aus seinem Betrieb), so ist er verpflichtet, sofort Massnahmen zur Behebung zu ergreifen und Meldung an Bio Suisse und seine Zertifizierungsstelle zu machen. Meldepflichtig sind insbesondere Rückstandsfunde von im Biolandbau unerlaubten Mitteln in für die Knospe-Vermarktung vorgesehenen Produkten und betrügerische Aktivitäten von Lieferanten oder Abnehmern in der Warenflusskette von Knospe-Produkten.

8. Kontrolle und Zertifizierung durch anerkannte Organisationen

Der Lizenznehmer schliesst mit einer von Bio Suisse anerkannten Organisation für die Kontrolle und für die Zertifizierung der im Anhang zum Lizenzvertrag aufgeführten Produkte einen separaten Vertrag ab.

Die Zertifizierungsstelle bestätigt die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien der lizenzierten Produkte. Das Recht zum Gebrauch der eingetragenen Marke «Knospe» und die Bezugnahme auf die Bio Suisse Richtlinien werden ausschliesslich durch den Lizenzvertrag erteilt. Die davon betroffenen Produkte ergeben sich aus dem Anhang zum Lizenzvertrag.

Bio Suisse behält sich das Recht vor, den Gebrauch der «Knospe» auch bei bestätigter Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien durch die Zertifizierungsstelle zu verweigern, wenn die Bedingungen des Lizenzvertrages und der Bio Suisse Lizenzbedingungen nicht erfüllt sind.

Die gewählte Kontroll- und Zertifizierungsstelle überprüft den gesamten Bio-Bereich des Betriebes. Teilkontrollen, z. B. nur des Knospe-Bereiches, sind nicht zulässig.

9. Verwendung der Marke «Knospe»

Der Lizenznehmer verpflichtet sich zur korrekten Produktkennzeichnung nach Bio Suisse Richtlinien und Corporate Design Manual. Neue und geänderte Verpackungs- und Werbematerialien mit der eingetragenen Marke «Knospe» müssen vor Druck von Bio Suisse genehmigt werden.

10. Verwendung der Bezeichnung und des Logos BIOSUISSE ORGANIC

Nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Betriebe ausserhalb der Schweiz dürfen die Bezeichnung und das Logo BIOSUISSE ORGANIC verwenden. Die Bezeichnung und das Logo BIOSUISSE ORGANIC darf innerhalb der Schweiz und beim Export aus der Schweiz nicht verwendet werden.

11. Geschäftspolitik bezüglich Knospe-Produkten

Der Lizenznehmer bekennt sich ausdrücklich zur Förderung der biologischen Landwirtschaft in der Schweiz und strebt eine hohe Qualität von Knospe-Produkten an. Er informiert seine Kunden über die Vorzüge von Knospe-Produkten und gestaltet das positive Image der Knospe wesentlich mit. Soweit möglich gibt er einheimischen Knospe-Produkten klar den Vorzug. Der Lizenznehmer strebt eine kontinuierliche Umsatzausdehnung mit Knospe-Produkten an.

Der Lizenznehmer setzt sich für eine faire und gerechte Preisgestaltung bei Knospe-Produkten ein, die sich langfristig an den Marktgegebenheiten, an den Produktionskosten sowie an den Konsumentenanliegen orientiert. Er beachtet die von Bio Suisse mit dem Handel einvernehmlich ausgehandelten Richtpreise und Branchenvereinbarungen und unterlässt das dauerhafte Anbieten von Knospe-Produkten zu Dumpingpreisen. Er informiert Bio Suisse und von ihr beauftragte Organisationen unter Zusicherung von absoluter Vertraulichkeit auf Wunsch über abgesetzte Mengen und unterstützt die Aktivitäten von Bio Suisse im Bereich der Markttransparenz.

12. Schulungs- und Weiterbildungspflicht

Für die Mitarbeitenden, die mit der Herstellung und dem Verkauf von Knospe-Produkten betraut sind, führt der Lizenznehmer regelmässig Schulungen zum Thema Biolandbau und Verarbeitung von Bio-Produkten durch, mit dem Ziel, die Kompetenz der Mitarbeitenden im Bereich der Knospe-Produkte zu erhöhen.

C. Datenschutz

13. Datenschutz

Bio Suisse behandelt alle Daten des Lizenznehmers vertraulich.

Bio Suisse verpflichtet ihre Mitarbeitenden zur strengsten Verschwiegenheit bezüglich aller im Zusammenhang mit dem Lizenzvertrag eingeforderten Daten. Dies betrifft die Daten, die sie vom Lizenznehmer direkt oder von einer beauftragten Kontroll- und Zertifizierungsorganisation erhalten hat. Vorbehalten bleibt der Datenaustausch mit der zuständigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle.

Bio Suisse führt die in der Knospe-Urkunde aufgeführten Informationen in einer öffentlichen Liste mit Knospe-anerkannten Handelsprodukten.

Der Lizenznehmer ermächtigt mit Unterzeichnung des Lizenzvertrages die beauftragte Kontroll- und Zertifizierungsorganisation, alle für die Qualitätssicherung relevanten Informationen zu den Lizenzprodukten Bio Suisse zur Verfügung zu stellen.

D. Vertragsverletzungen und Rekursrecht

14. Folgen von Vertragsverletzungen

Eine Verletzung des Lizenzvertrages, insbesondere eine Verletzung der Richtlinien oder die missbräuchliche Verwendung der Marke «Knospe», die unbewilligte Veränderung von Lizenzprodukten, die Nichteinhaltung der Gebührenordnung oder das Verschweigen meldepflichtiger Informationen hat Sanktionen gemäss Bio Suisse Sanktionsreglement zur Folge. Schwere Verstösse können die Rückerstattung eines zu Unrecht erzielten Erlöses für Knospe-Produkte an Bio Suisse, einen Produktionsstopp, eine Vermarktungssperre, den Rückzug der Knospe-Produkte vom Markt oder die fristlose Auflösung des Lizenzvertrages sowie die Bezahlung einer Konventionalstrafe zur Folge haben. Bei der Festsetzung der Konventionalstrafe wird die Ertragskraft des Betriebes berücksichtigt.

Die Geltendmachung weiterer Schadenersatzforderungen bleibt vorbehalten.

Gegen Sanktionsentscheide kann der betroffene Lizenznehmer schriftlich Rekurs einreichen. Die Rekurse werden von Bio Suisse statutengemäss behandelt.

Das Fehlen oder die Auflösung eines Kontroll- und Zertifizierungsvertrages mit einer von Bio Suisse anerkannten Organisation hat ebenfalls die Auflösung des vorliegenden Lizenzvertrages zur Folge. Mit der Auflösung des Lizenzvertrages erlischt das Recht zur Benützung der eingetragenen Marke «Knospe».

Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag

Gültig für die Knospe-Umsätze ab Kalenderjahr 2011, verabschiedet vom Bio Suisse Vorstand.

1. Berechnungsgrundlage

Die Höhe der Lizenzgebühren richtet sich nach dem Umsatz mit Knospe-Produkten im betreffenden Kalenderjahr.

2. Grundlizenz

Lizenznehmer mit einem Knospe-Umsatz bis maximal CHF 100'000.– bezahlen eine jährliche Pauschale von CHF 300.–, vorausgesetzt ihre Rechnungen weisen keinen Hinweis auf die Lizenzgebühren auf (siehe unter Punkt 4 – Ausnahme). Als Berechnungsgrundlage dienen die Umsatzzahlen, die alle zwei Jahre erhoben werden. Beträgt der Knospe-Umsatz im nicht deklarationspflichtigen Jahr mehr als CHF 100'000.–, so muss dies Bio Suisse gemeldet werden. Es gilt dann der ordentliche Gebührensatz.

3. Gebührensatz

Für Lizenznehmer mit einem jährlich deklarierten Knospe-Umsatz über CHF 100'000.– gilt ein Einheitssatz von 0,9 % des Umsatzes mit Knospe-Produkten. Die Minimalgebühr beträgt CHF 300.–.

4. Deklaration auf der Rechnung

Bei Lieferungen von lizenzpflichtigen Produkten an weitere Lizenznehmer muss die Gebührenpflicht aus der Rechnung hervorgehen (Vermerk: «inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren»). Eine Globalbestätigung kann nur in begründeten Fällen und mit Zustimmung von Bio Suisse erfolgen.

Ausnahme: Lizenznehmer mit Grundlizenz gemäss Pt. 2. dürfen aufgrund der Pauschalabrechnung keinen Vermerk «inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren» auf den Rechnungen anbringen. Wird der Vermerk trotzdem auf den Rechnungen angebracht, muss die Lizenzgebühr zum Einheitssatz von 0,9 % an Bio Suisse entrichtet werden.

5. Anspruch auf Vorabzug

- Ein Lizenznehmer kann einen Vorabzug geltend machen für die Lizenzgebühren, die ihm Lizenznehmer für Lieferungen von Knospe-Produkten mit Vermerk «inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren» fakturiert haben. Es gilt der Einheitssatz von 0,9 %.
- Jeder Vorabzug muss durch Rechnungen oder Globalbestätigungen der Lieferanten belegbar sein. Diese müssen den Vermerk tragen «inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren».
- Ein Recht zum Vorabzug besteht nur, sofern die erzielte Wertschöpfung in Knospe-Umsätzen resultiert. Das heisst, dass Vorprodukte wiederum in lizenzpflichtige Knospe-Produkte eingearbeitet werden.
- Wenn nicht der gesamte zugelassene Vorabzug geltend gemacht werden kann, weil dieser höher ist als die gesamten geschuldeten Lizenzgebühren, so bewilligt Bio Suisse auf schriftliches Gesuch hin in Ausnahmefällen eine teilweise oder vollständige Übertragung auf das nächste Geschäftsjahr.

6. Handel

Wenn ein Lizenznehmer mit zugekauften Knospe-Produkten handelt, d. h. sie weder verarbeitet noch umpackt und sie in der Originalpackung unter dem Namen des Herstellers/Lieferanten weiterverkauft, ist dies nach Bio Suisse Richtlinien nicht lizenzpflichtig. Auf dem generierten Umsatz mit diesen Produkten fallen keine Lizenzgebühren an und sind somit auch nicht zu deklarieren. Es besteht demnach kein Vorabzugsrecht für diese Zukäufe.

Für Knospe-Produkte, welche für die Weiterverarbeitung wiederverkauft werden, kann eine «Handelslizenz» abgeschlossen werden. Der Lizenznehmer, obwohl nur Wiederverkäufer, entrichtet für diese Produkte die Lizenzgebühr an Bio Suisse und verrechnet diese an die nächste Stufe (Lizenznehmer) weiter, die für diesen Posten den Vorabzug (siehe auch Punkt 5) geltend machen kann.

NB: Der Weiterverkauf von importierter Bio Suisse anerkannter Ware unterliegt der Lizenz- und Gebührenpflicht, sobald sie als Knospe-Ware vermarktet wird.

7. Herstellung/Aufbereitung

Wer Knospe-Produkte herstellt oder aufbereitet im Sinne der Bio-Verordnung und sie direkt mit dem Namen des Auftraggebers etikettiert – ohne eigenen Auftritt – ist lizenzgebührenpflichtig. Ausgenommen davon ist die Lohnverarbeitung. Als Lohnverarbeitung gelten der Einkauf und die Abrechnung der Rohstoffe durch den Auftraggeber; die Ware bleibt zu jedem Zeitpunkt Eigentum des Auftraggebers.

8. Demeter- und Knospe-Doppellabelling

Produkte, welche die Anforderungen von Bio Suisse und vom Demeter Verband erfüllen und mit beiden Logos ausgezeichnet werden, unterliegen der Lizenzgebührenpflicht. Aufgrund einer Vereinbarung zwischen Bio Suisse und Demeter sind die Umsätze dieser Produkte beiden Organisationen zu melden. Die Lizenzgebühren werden jedoch nur seitens des Demeter Verbandes erhoben. Die Rechnungsstellung erfolgt über den Demeter Verband.

9. Export

Exportumsätze werden zum gleichen Gebührensatz abgerechnet wie Inlandumsätze. Dies gilt auch für den Re-Export von importierten Knospe-Rohstoffen, wie z. B. Reis, Kaffee, Zucker usw.

10. Rohmilchumsätze

Wer Knospe-Rohmilch unter eigenem Namen handelt, muss mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen und den Betrieb samt Warenfluss von einer Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle prüfen lassen.

Die Umsätze mit Knospe-Rohmilch sind jedoch lizenzgebührenfrei. Es wird lediglich die Minimalgebühr von CHF 300.– erhoben. Dies bedeutet, dass für den Einkauf von Rohmilch nie ein Vorabzug geltend gemacht werden kann. Unter Rohmilch wird die Milch verstanden, die ohne jegliche Verarbeitung direkt ab Transportfahrzeug verkauft wird.

11. Branchenlösungen

Für einzelne Gruppen gelten separate Gebührenordnungen. Zurzeit sind dies die Gastronomie, der Schlachtviehhandel sowie Imker und Produzenten mit Direktvermarktung.

12. Umsatzdeklaration

Die deklarationspflichtigen Umsätze müssen jeweils bis 31. Januar für das vergangene Geschäftsjahr mittels «Formular A Deklaration Knospe-Umsätze» und «Formular B Deklaration Vorabzug» eingereicht werden. Auf Antrag kann Bio Suisse Fristverlängerungen gewähren.

Bei nicht Einhalten der Einreichfrist wird ab der zweiten Mahnung eine Bearbeitungsgebühr von CHF 50.– erhoben. Nach erfolgloser zweiter Mahnung stellt Bio Suisse Rechnung aufgrund einer Einschätzung des Umsatzes. Zusätzlich wird eine Bearbeitungsgebühr von CHF 300.– sowie ein Verzugszins von 5 % ab 1. April verrechnet.

13. Fälligkeit

Die Lizenzgebühren auf Basis von Umsatzdeklarationen für das betreffende Jahr sind 30 Tage ab Rechnungsdatum zahlbar. Bio Suisse ist berechtigt, in der zweiten Jahreshälfte eine Akontozahlung von 50 % der Vorjahresgebühr einzufordern. Lizenznehmer, die ihre Lizenzgebühren pauschal entrichten, bezahlen diese im letzten Quartal des betreffenden Kalenderjahres.

14. Markennutzungsgebühr

Firmen, die nicht als Knospe-Lizenznehmer auf der Verpackung auftreten, ihr Logo oder ihre Marke jedoch prominent mit der Knospe auf einem Knospe-lizenzierten Produkt platzieren, entrichten eine Markengebühr.

Gebührensatz: 0,2 % des Netto-Umsatzes (unter Berücksichtigung der Minimalgebühr gemäss Punkt 3). Der markengebührenpflichtige Umsatz ist jährlich zu deklarieren.

NB: Nichtlizenznehmer müssen einen Markennutzungsvertrag mit Bio Suisse abschliessen.

3 Gebrauch der Marke Knospe

Bio Suisse ist Inhaberin der beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum eingetragenen schweizerischen Kollektivmarken Knospe.

Produkte, die nach den Bio Suisse Richtlinien hergestellt wurden, werden mit der Knospe gekennzeichnet. Sie bietet Konsumenten Gewähr für gesunde, umweltgerecht produzierte Nahrungsmittel.

Bio Suisse kann für die Vermarktung von Knospe-Produkten eine Vertragspflicht festlegen.

Verkehrsmilchproduzenten sind verpflichtet, bei einer von Bio Suisse zugelassenen Bio-Milchorganisation Mitglied zu sein.

3.1 Gebrauch der Kollektivmarke

Beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum eingetragene schweizerische Kollektivmarken: Knospe, Bourgeon, Gemma, Bud sowie die Bildmarke als Logo (Knospe figurativ).

Die mit Bio Suisse vertraglich verbundenen Produzenten und Verarbeitungs- und Handelsbetriebe sind berechtigt, die Kollektivmarke für Waren und Dienstleistungen zu benutzen. Das Benutzungsrecht erlischt automatisch mit der Auflösung des Vertrags (Produktions-, Lizenz- oder Markennutzungsvertrag).

Verpackungen müssen den Vorschriften und Druckvorlagen entsprechen und sind im Falle von Lizenznehmern vor dem Druck immer der Bio Suisse Geschäftsstelle vorzulegen. Produzenten benutzen die Vorlagen, welche Bio Suisse jedem Produzenten zur Verfügung stellt. Verbindliche Angaben zur Auszeichnung sind im Corporate Design Manual «Die Knospe» hinterlegt.

Über die Vergabe der Knospe entscheiden die Markenkommissionen.

Der Bio Suisse Vorstand kann Markenzusätze festlegen, die neben der Kollektivmarke Knospe verwendet werden dürfen. Bestimmungen dazu werden in einem Markenzusatz-Reglement vom Vorstand erlassen.

Bio Suisse fördert im Rahmen ihrer Strategie die regionale Produkte-Vielfalt und stützt die regionale Wirtschaft. Für die Auslobung wird auf die bestehenden Branchen-Richtlinien unter www.schweizerregionalprodukte.ch zu Regionalprodukten und die Gesetzgebung verwiesen. Der Grundsatz, dass ein Knospe-Produkt nicht täuscht und die berechtigten Erwartungen erfüllt, muss gewährleistet sein.

3.2 Sortimentspolitik

Eine Produktkennzeichnung mit der Knospe ist grundsätzlich nur möglich für:

- Lebensmittel
- Lebensmittelbestandteile/-zutaten, z. B. Kulturen für die Milchverarbeitung, ätherische Öle, Essenzen, Pflanzenextrakte
- Produkte, die zu Lebensmitteln führen, z. B. Jungpflanzen, Samen, Saatgut, Küchenkräuter in Töpfen
- Heimtiernahrung
- Alle unveränderten landwirtschaftlichen Rohprodukte von Schweizer Knospe-Betrieben, z. B. Christbäume, Schnittblumen, Zierpflanzen, Wolle/Felle, Zuchttiere, Textilpflanzen, Stroh, Einzelfuttermittel (Heu, Futtergetreide, Leguminosen, etc.), Bienenwachs
- Importierte Rohprodukte von Bio Suisse zertifizierten Betrieben im Ausland
- Nahrungsergänzungsmittel (Monoprodukte)
- Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost (mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert gemäss VLBE).

Hilfs-/Ausgangsstoffe zur Herstellung von Knospe-Lebensmitteln (z. B. Mischfuttermittel, Komposte und Erden, Dünger) können mit der Hilfsstoff-Knospe gekennzeichnet werden.

Weitere Verarbeitungsprodukte (nicht Lebensmittel) dürfen grundsätzlich nicht mit der Knospe gekennzeichnet werden. Bei folgenden Produkten kann jedoch die Deklarations-Knospe verwendet werden, d. h. die Knospe kann im Verzeichnis der Zutaten bzw. bei der Angabe der Rohstoffe aufgeführt werden:

- Kosmetikprodukte
- Naturheilmittel
- Textilien, Wollprodukte, Felle, Lederwaren

- Bienenwachsprodukte.

Die MKV kann als Grundlage für die Knospe-Nutzung zusätzliche Anforderungen an die Herstellung der Produkte definieren.

Die Deklarations-Knospe darf verwendet werden, bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung (mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert gemäss VLBE) mit landwirtschaftlichen Zutaten in Bio oder Knospe Qualität.

3.3 Vorschriften für die Vermarktung

3.3.1 Verkaufsdeklaration

Die Knospe darf weder in Inseraten noch auf der Informationsebene der Verkaufsräume irreführend mit Produkten, welche nicht nach den Vorschriften dieser Richtlinien produziert worden sind, in Verbindung gebracht werden. Knospe-Produkte müssen von anderen Produkten klar abgetrennt werden. Eine Anpreisung von zertifizierten Produkten mit der Knospe oder die Bezugnahme auf die Bio Suisse Richtlinien bei der Vermarktung ist nur nach Vergabe der Knospe durch Bio Suisse zulässig.

3.3.2 Produktauswahl

Bei Produkten, die dem Image der Knospe abträglich sind (den Grundsätzen des Leitbildes von Bio Suisse widersprechend, nicht im Sinne des Gesundheitsverständnisses der Konsumenten, mangelhafte innere Qualität, Image als stark verarbeitetes Produkt usw.), kann die Auszeichnung mit der Knospe untersagt werden.

3.3.3 Direktvermarktung und Handel auf Anbaubetrieben

3.3.3.1 Einleitung

Die Direktvermarktung stellt für viele Knospe-Betriebe einen wichtigen Einkommenszweig dar. Zur Sortimentsabrundung werden häufig auch zugekaufte Produkte vermarktet. Dabei handelt es sich jedoch nicht immer um biologische Produkte. Die Vermarktung von zugekauften oder selbst hergestellten nicht biologischen Produkten durch Knospe-Produzenten soll unter gewissen, in diesem Kapitel festgelegten Auflagen möglich sein.

3.3.3.2 Definitionen

Als Direktvermarktung gelten die folgenden Anbietungsformen:

- Verkauf ab Hof inklusive Hauslieferdienst
- Verkauf auf dem Markt(stand)
- kommerzielle Verpflegung von Gästen auf dem Hof
- jede direkte Vermarktung an den Endkonsumenten.

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. Dazu gehören z. B. Schlachttiere, die über den lizenzierten Handel vermarktet werden. Als nicht biologische Produkte gelten alle Erzeugnisse, die nicht mindestens den Anforderungen der Bio-Verordnung entsprechen.

3.3.3.3 Kontrollpflicht

Die Kontrolle des Handels und der Direktvermarktung von Knospe-Produkten ist mit dem Produzentenkontrollvertrag abgedeckt.

3.3.3.4 Anforderungen an die Aufzeichnungen

Für jeden einzelnen Zukauf von nicht vorverpackten Produkten müssen Lieferscheine oder Rechnungen (Buchungsbelege) vorgelegt werden können, aus welchen Qualität (Knospe, Bio-Verordnung, nicht biologisch, etc.) Herkunft, Art und Menge hervorgehen. Die Buchhaltung (ohne Bilanz und Erfolgsrechnung) muss dem Kontrolleur auf Anfrage inklusive allen Belegen vorgelegt werden. Bio-Zertifikat und Knospe-Status der Lieferanten müssen jährlich überprüft werden.

3.3.3.5 Vermarktung nicht biologischer Produkte

Auf einem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb können sowohl biologische wie auch nicht biologische Produkte verarbeitet und angeboten werden. Oberstes Gebot ist eine strikte Trennung der Warenflüsse und eine korrekte Deklaration. Der Konsument darf nicht getäuscht werden.

Das gleichzeitige Anbieten des gleichen Produktes in biologischer und nicht biologischer Qualität ist verboten. Die MKV macht in Absprache mit der MKA die Abgrenzung zwischen gleichen und gleichartigen Produkten. Im Zweifelsfall entscheidet die MKV.

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 ([Definitionen Teil I, Art. 3.3.3.2, Seite 35](#)).

Erweckt ein Stand oder ein Verkaufslokal den Eindruck, die Verkaufsstelle eines Bio-Betriebes zu sein, ist eine Kennzeichnung mit dem Produzentenausweis notwendig.

3.3.3.6 Kennzeichnung und Anpreisung von nicht biologischen Produkten

Bei der Vermarktung von Nicht-Knospe-Produkten durch Knospe-Produzenten muss sichergestellt sein, dass der Konsument nicht getäuscht wird!

- Auf nicht biologischen Produkten darf kein Bezug zum Bio-Landwirtschaftsbetrieb gemacht werden. Im Verkaufslokal/am Marktstand sind die nicht biologischen Produkte klar gekennzeichnet und räumlich getrennt (z. B. separates Gestell) anzubieten.
- Die Nicht-Knospe-Produkte sind zudem postenweise (auf Lieferschein, Gestell, Harasse, etc.) mit der Deklaration «Bio-Verordnung» bzw. «nicht biologisch» zu versehen. Hinweise wie «IP, umweltgerecht, Freiland» usw. sind nicht zulässig. Zusätzlich ist für die nicht biologischen Produkte jeweils der Lieferant/Erzeuger zu deklarieren.
- In Sortiments- und Preislisten sind die Nicht-Knospe-Produkte klar zu kennzeichnen. Es muss eindeutig darauf hingewiesen werden, dass es sich um Nicht-Knospe-Produkte handelt.
- In Sortimentslisten, Preislisten und Menukarten darf die Knospe im Briefkopf oder in ähnlicher Art und Weise nur verwendet werden, wenn mindestens 70 % der angebotenen Produkte Knospe-Qualität aufweisen. Bei einem tieferen Anteil darf die Knospe nur bei den einzelnen Knospe-Produkten verwendet werden.
- Beim Verkauf mit Rechnung/Lieferschein sind die Nicht-Knospe-Produkte mit einer klaren Negativdeklaration «Bio-Verordnung» bzw. «nicht biologisch» auf der Rechnung/dem Lieferschein zu versehen, und die Lieferpapiere sind neutral zu gestalten. Sie dürfen, ausser bei den entsprechenden Produkten, keine Hinweise auf die Knospe, auf Bio Suisse und den Biolandbau enthalten. Falls auf den Standardlieferungspapieren die Knospe vorhanden ist, so sind für die nicht biologischen Produkte separate, neutrale Lieferpapiere zu erstellen.

3.3.4 Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof

3.3.4.1 Einleitung

Auf einem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb können sowohl biologische wie auch nicht biologische Produkte verarbeitet werden. Oberstes Gebot ist eine strikte Trennung der Warenflüsse. Der Konsument darf nicht getäuscht werden. Wenn Knospe-Produkte angeboten werden, muss [Knospe-Produkte-Küche Teil III, Kap. 1.6.2, Seite 281](#) gem. eingehalten werden.

3.3.4.2 Kontrollpflicht

Das kommerzielle Anbieten von Speisen und Getränken auf dem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb ist kontrollpflichtig. Die Kontrolle ist mit dem Produzentenkontrollvertrag abgedeckt. Die Einhaltung der Bio Suisse Anforderungen wird anlässlich der Bio-Kontrolle überprüft (gilt auch für Knospe-Produkte-Küche).

3.3.5 **Distributionspolitik**

Der Bio Suisse Vorstand legt die Anforderungen an Detailhandelsunternehmen fest, welche Produkte mit der Bio Suisse Marke Knospe vertreiben möchten. Grundvoraussetzung der Genehmigung eines solchen Detailhandelsunternehmens ist die Akzeptanz der Grundsätze, Ziele und Werte von Bio Suisse.

Detailhandelsunternehmen im Sinne von Absatz 1 sind Detailhandelsunternehmen, die in der Schweiz über mehr als fünf Verkaufspunkte verfügen oder mit Lebensmitteln einen Jahresumsatz von mehr als CHF 5 Mio. erzielen.

Produkte im Sinne von Absatz 1 sind Frischprodukte von Bio Suisse Produzenten oder verarbeitete Produkte von durch Bio Suisse lizenzierten Betrieben, die nicht mit einer geschützten Marke des entsprechenden Betriebes versehen sind.

Bio Suisse überprüft die Einhaltung der Anforderungen an Detailhandelsunternehmen regelmässig und behält sich vor, Detailhandelsunternehmen, die ihre Vorgaben nicht erfüllen, den Vertrieb von mit einer Marke von Bio Suisse versehenen Produkten zu untersagen.

3.3.6 **Werbung für Bio-Produkte**

Produzenten stellen sich nur in Absprache mit Bio Suisse für breite Bio-Werbekampagnen zur Verfügung.

3.3.7 **Vermarktungssperren**

Bio Suisse kann auf Verdacht hin die Vermarktung mit der Knospe temporär verbieten. Eine definitive Vermarktungssperre wird ausgesprochen, wenn sich aufgrund der Abklärungen der Verdacht auf eine gravierende Verletzung der Bio Suisse Richtlinien erhärtet oder wenn die Abklärungen vom betroffenen Betrieb verhindert werden.

3.4 **Rückstandspolitik**

3.4.1 **Vermeiden von Rückständen**

Die Betriebe sind verpflichtet, Verunreinigung ihrer Produkte mit Schadstoffen oder unerlaubten Hilfsstoffen im Rahmen der allgemeinen Sorgfaltspflicht zu vermeiden. Sie sind zudem verpflichtet, mögliche Eintragsquellen zu prüfen und diese wo möglich auszuschliessen. Bio Suisse stellt auf www.bio-suisse.ch Hilfsmittel zur Verfügung.

3.4.2 **Auftreten von Rückständen**

Beim Auftreten von Rückständen kann je nach Höhe und Art der Rückstände die Vermarktung der Produkte ausgesetzt werden, bis die Quelle des Eintrages gefunden und das Verschulden geklärt ist. Als Grundlage für die Beurteilung dient das [Entscheidungsraster zur Beurteilung von Rückständen und Kontaminanten in Knospe-Produkten](#). Der betroffene Betrieb darf Bio Suisse resp. seine Zertifizierungsstelle bei der Ursachenabklärung nicht behindern. Auf Anordnung muss er einen Massnahmenplan unterbreiten, wie in Zukunft Verunreinigungen ausgeschlossen werden. Dieser Massnahmenplan muss von der Zertifizierungsstelle genehmigt werden. Zudem muss auf Anordnung eine Risikoanalyse zur Vermeidung von Rückständen eingereicht werden (Vorlagen dazu stehen auf www.bio-suisse.ch zur Verfügung). Über die definitive Aberkennung bzw. die weitere Vermarktung der Produkte und/oder Zertifizierung des Betriebes entscheiden Bio Suisse und die Zertifizierungsstelle nach erfolgten Abklärungen im Einzelfall.

4 Soziale Anforderungen

Landwirtschaft ist eine Kulturaufgabe, die in Zukunft nur unter der Berücksichtigung der Bedürfnisse von Boden, Pflanze, Tier und Mensch zum Erfolg führt. Die biologische Landwirtschaft muss nicht nur in der Produktion sondern auch im sozialen Bereich nachhaltig sein.

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gesundheitliche Sorgfaltspflicht, Arbeitssicherheit und Rechte der Mitarbeiter sind die Basis für jedes Arbeitsverhältnis. Minimale Grundanforderungen müssen deshalb von allen Knospe-Betrieben eingehalten werden.

4.1 Definitionen

Die sozialen Anforderungen behandeln die Arbeitsbedingungen für Mitarbeiter eines landwirtschaftlichen Betriebes oder Verarbeiters. Sie sollen nicht verwechselt werden mit Fairtrade-Anforderungen, welche faire Preise und Preisbildung sowie Transparenz in der Handelskette bewerten.

4.2 Umsetzung

Die Anforderungen an die soziale Gerechtigkeit müssen in Schritten erfüllt werden, die vom Betrieb darzustellen sind (Massnahmenplan). Die Produkte können beim Vorliegen eines Massnahmenplanes bis zum vollständigen Erfüllen der sozialen Anforderungen mit der Knospe ausgezeichnet werden. Falls korrigierende Massnahmen nötig sind, müssen diese innerhalb einer vereinbarten Frist umgesetzt sein.

4.3 Deklaration

Das Erfüllen der sozialen Anforderungen ist ein fester Bestandteil der Knospe-Bedingungen. Es wird deshalb keine gesonderte Auszeichnung der Produkte mit einem ergänzten Knospe-Label oder einem neuen Knospe-Label angestrebt.

4.4 Arbeitsverhältnis

Die Betriebsleitung muss gegenüber den Mitarbeitern die folgenden Punkte darlegen: Arbeitsbeschreibung, Lohn und Zahlungsmodus, Kündigungsfristen und Kündigungsgründe, Abzüge, Arbeitszeit/Freizeit und Regelung bei Krankheit/Unfall/Mutterschaft. Diese Information muss dokumentiert und zu Handen der Kontrolle einsehbar sein. Es muss grundsätzlich ein schriftlicher Arbeitsvertrag für alle Mitarbeiter vorliegen.

Der Lohn muss (gerechnet auf eine Vollbeschäftigung) mindestens den Grundbedarf der Mitarbeiter decken, den lokalen Gesetzen entsprechen und branchenüblich sein. Die Mitarbeiter müssen über den Zahlungsmodus, Art und Ort der Bezahlung informiert sein. Es ist offenzulegen, unter welchen Umständen vom Arbeitgeber Abzüge geltend gemacht werden dürfen.

Allfällige Abzüge müssen den Gesetzen respektive den Vorgaben des Normalarbeitsvertrages für die Landwirtschaft (NAV, resp. GAV) entsprechen und gerechtfertigt sein. Die Lohnzahlungen müssen angemessen dokumentiert sein, dies beinhaltet: Lohnansatz (Stundenbasis/Monatsbasis), Anzahl geleistete Arbeitsstunden, Bezugsperiode, geleistete Überstunden, Abzüge und ausbezahlte Netto-Lohnsumme.

Für die maximale Arbeitszeit gelten die regionalen resp. staatlichen Gesetzgebungen für die Branche.

Durch gegenseitige Vereinbarung kann eine Jahresarbeitszeit oder eine Durchschnittsarbeitszeit über eine Periode von max. 6 Wochen festgelegt werden. Dies gewährleistet die notwendige Flexibilität in Spitzenzeiten.

Überstunden müssen mit den entsprechenden Lohnzuschlägen entschädigt oder mit Freizeit kompensiert werden.

Allen Mitarbeitern steht das Recht zu, nach 6 aufeinanderfolgenden Arbeitstagen mindestens einen freien Tag (24 Stunden) zu beziehen.

Die Betriebe verpflichten sich, Zwangsarbeit oder jede Art von unfreiwilliger Arbeit auszuschliessen. Hat der Arbeitnehmer die Kündigungsfrist eingehalten, darf der Betrieb nicht Lohn, Eigentum oder Dokumente des Mitarbeiters zurückbehalten, was diesen zwingt, auf dem Betrieb zu bleiben.

4.5 Saisonarbeitskräfte und Praktikanten

Verbindliche Verträge zwischen Arbeitgeber und temporären Mitarbeitern sind notwendig. Saisonarbeitskräfte und Praktikanten erhalten dieselben betrieblichen Dienstleistungen, die den Dauerbeschäftigten zustehen. Sie arbeiten unter denselben Arbeitsbedingungen.

4.6 Tagelöhner und Gelegenheitsarbeitskräfte

Verbindliche Verträge zwischen Arbeitgeber und temporären Mitarbeitern sind notwendig. Die geleistete Arbeitszeit und die Entschädigung müssen dokumentiert werden. Die Mitarbeiter müssen über ihre Rechte informiert sein und angemessen entschädigt werden.

4.7 Mitarbeiter von Subunternehmen

Für die Mitarbeiter von Subunternehmen gelten dieselben Bedingungen, die den Dauerbeschäftigten auf dem Betrieb zustehen. Die Betriebsleitung, die das Subunternehmen beauftragt, trägt dafür die Verantwortung.

4.8 Gesundheit und Sicherheit

Die Betriebsleitung trägt Sorge, dass Gesundheit und Sicherheit der Menschen auf dem Betrieb intakt bleiben und durch die Mitarbeit nicht gefährdet werden. Gezielte Schulung und Schutzkleidung für welche die Betriebsleitung sorgt, tragen dazu bei. Der Betrieb muss Mitglied bei einer Branchenorganisation zur Arbeitssicherheit gemäss EKAS sein.

Der regelmässige Schulbesuch sowie die körperliche, seelische und geistige Entwicklung von Kindern dürfen durch die Mitarbeit auf dem Betrieb nicht beeinträchtigt werden.

Der Zugang zu hygienischen Einrichtungen und medizinischer Versorgung muss vom Betrieb gewährleistet sein.

Lohnausfälle durch Krankheit, Unfall und Mutterschaft müssen vom Betrieb mindestens gemäss den gesetzlichen Vorgaben abgedeckt werden. Den Mitarbeitern zur Verfügung gestellte Wohnungen müssen bezüglich Dimension, Ausstattung (fliessend Wasser, Heizung, Licht, Möbel), Hygiene (Toiletten), Erreichbarkeit und Schutz der Privatsphäre mindestens den regional üblichen Anforderungen entsprechen.

4.9 Gleichstellung

Alle Mitarbeiter geniessen dieselben Rechte, unabhängig von Geschlecht, Religion, Hautfarbe, Nationalität, ethnischer Herkunft, politischer Meinung oder sexueller Orientierung.

Alle Mitarbeiter haben gleichberechtigt Zugang zu Fortbildungsmassnahmen und betrieblichen Dienstleistungen des Arbeitgebers (z. B. Naturalien, Mitfahrgelegenheiten etc.). Auch werden sie bezüglich Lohn und Naturalleistungen für gleiche Arbeit gleich entschädigt.

4.10 Arbeitsrechte

Die Mitarbeiter haben die Möglichkeit, ihre Rechte wahrzunehmen. Sie haben das Recht der Versammlungsfreiheit, der Kollektivverhandlung und das Recht, dass sie von der Betriebsleitung angehört werden, ohne deswegen diskriminiert zu werden. Sie müssen über Beschwerdemöglichkeiten bezüglich ihres Arbeitsverhältnisses informiert werden.

4.11 Kontrollverfahren

Die Dokumentationen unterstehen sinngemäss dem Kontrollverfahren gem. [Vertrags- und Kontrollpflicht Teil I, Kap. 2, Seite 18](#). Im Kontrollbericht müssen die gem. [Arbeitsverhältnis Teil I, Kap. 4.4, Seite 38](#) bis [Arbeitsrechte Teil I, Kap. 4.10, Seite 39](#) genannten Kriterien abgedeckt werden.



Jeder Betrieb muss die Selbstdeklaration soziale Anforderungen ausfüllen und unterschreiben.

Anhang zu Teil I Kap. 4: Selbstdeklaration soziale Anforderungen

Betrieb:	Bio-Betriebsnummer:
Betriebsleiter/-in:	

Muss vom/von der Betriebsleitenden ausgefüllt werden. Wenn der/die BL selber angestellt ist, muss die Selbstdeklaration vom Arbeitgeber ausgefüllt werden.

Sind auf Ihrem Betrieb ein oder mehrere familienfremde Arbeiter/-innen, Lehrlinge, Praktikant/-innen oder temporäre Aushilfen tätig? Wenn ja, müssen Sie diese Selbstdeklaration inklusive der Checkliste im Anhang ausfüllen, in Bezug auf [Soziale Anforderungen Teil I, Kap. 4, Seite 38](#) der Bio Suisse Richtlinien.

Dieser Selbstdeklarationsbogen bleibt auf Ihrem Betrieb.

Wichtige Informationen finden Sie im Bio Suisse Merkblatt zu sozialen Anforderungen.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass

- auf meinem Betrieb mindestens die Schweizerische und Kantonale Gesetzgebung und die Bio Suisse Richtlinie «soziale Anforderungen» eingehalten wird hinsichtlich der Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft (Obligationenrecht, kantonaler Normalarbeitsvertrag, EKAS-Richtlinie, schriftliche Arbeitsverträge etc.)
- die Dokumentation (Personal, Überstunden, Bezahlung, Schulungen etc.) laufend nachgeführt wird
- vorhandene Mängel innert nützlicher Frist behoben werden (Dokumentation)
- die Kontrollbeauftragten die relevanten Unterlagen einsehen dürfen.

Datum:	Unterschrift Betriebsleiter/-in:

Bio Suisse Checkliste Soziale Anforderungen

1	Arbeitsverträge	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
1.1	Schriftliche Arbeitsverträge liegen für alle Mitarbeitende meines Betriebes unterschrieben vor.		
1.2	Beauftragte Subunternehmen erfüllen dieselben Bedingungen, die den Dauerbeschäftigten auf dem Betrieb zustehen.		
1.3	Die Verträge bzw. Begleitdokumente beinhalten <ul style="list-style-type: none"> ■ Arbeitsbeschreibung ■ Lohn, und Zahlungsmodus ■ Kündigungsfristen und Kündigungsgründe ■ Abzüge ■ Arbeitszeit/Freizeit/Überstunden/Ferien ■ Regelung bei Krankheit/Unfall/Mutterschaft/Militärdienst 		
2	Lohn	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
2.1	Der Lohn entspricht bei allen Mitarbeitenden mindestens der «Lohnrichtlinie für familienfremde Arbeitnehmende in der Schweizer Landwirtschaft»		
2.2	Meine Angestellten erhalten ihren Lohn wie im Vertrag festgelegt regelmässig und pünktlich ausbezahlt.		
2.3	Die Abzüge für Kost und Logis entsprechen den gesetzlichen Vorgaben im kantonalen Normalarbeitsvertrag (NAV) bzw. der Lohnrichtlinie.		
2.4	Folgendes habe ich dokumentiert: <ul style="list-style-type: none"> ■ Lohnansatz (Stundenbasis/Monatsbasis) ■ Bezugsperiode ■ Anzahl geleistete Arbeitsstunden ■ geleistete Überstunden ■ Abzüge ■ ausbezahlte Netto-Lohnsumme ■ Bezogene Frei- und Ferientage 		
2.5	Die Lohnfortzahlung bei Arbeitsverhinderung durch Krankheit, Unfall, Mutterschaft oder Militär entspricht mindestens den Vorgaben im NAV.		
3	Arbeitszeit	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
3.1	Die Arbeitszeit entspricht den Vorgaben im kantonalen NAV und ist dokumentiert.		
3.2	Meine Mitarbeiter können Überstunden mit Lohnzuschlag ausbezahlt bekommen oder mit Freizeit kompensieren.		
3.3	Freizeit, Ferien und Urlaub entsprechen mindestens den Regelungen im kantonalen NAV.		

4	Nicht-freiwillige Arbeit	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
4.1	Auf meinem Betrieb arbeiten alle Angestellten auf freiwilliger Basis. Es gibt kein unberechtigtes Einbehalten von Lohn, Ausweisdokumenten oder Eigentum.		
5	Gesundheit und Sicherheit	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
5.1	Mein Betrieb ist Mitglied einer Branchenorganisation gemäss EKAS (z. B. AgriTOP/BUL).		
5.2	Ich stelle sicher, dass Gesundheit und Sicherheit der Menschen auf dem Betrieb intakt bleiben. z. B. durch <ul style="list-style-type: none"> ■ Weiterbildungen zur Arbeitssicherheit ■ gezielte und dokumentierte Mitarbeiterschulungen ■ angemessene Schutzkleidung ■ Zugang zu medizinischer Versorgung (z. B. Notfallapotheke ist vorhanden und Standort bekannt, Arztbesuche sind gewährleistet). 		
5.3	Alle Mitarbeitenden auf meinem Betrieb habe ich wie gesetzlich vorgeschrieben versichert (Unfallversicherung, Pensionskasse, Krankentaggeld, Krankenpflege). (Von Schweizer Angestellten allenfalls Kopie der Krankenversicherungspolice verlangen)		
5.4	Die Wohnungen, die ich meinen Mitarbeitenden zur Verfügung stelle, entsprechen regional üblichen Anforderungen bezüglich Grösse, Ausstattung (Wasser, Heizung, Licht, Möbel, Toiletten). Sie sind gut erreichbar und schützen die Privatsphäre.		
6	Mitarbeit von Jugendlichen und Kindern	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
6.1	Wenn Jugendliche (15–18 Jahre) auf dem Betrieb mitarbeiten, beachte ich die Vorgaben des Arbeitsgesetzes (ArG, Artikel 29–32). Insbesondere achte ich darauf, dass die Jugendlichen <ul style="list-style-type: none"> ■ gesund sind und bleiben ■ sich nicht überanstrengen ■ vor schlechten Einflüssen im Betrieb (Sittlichkeit) geschützt sind. 		
6.2	Ich stelle keine Kinder an, die jünger als 15 Jahre sind (ArG, Art 30). Ausnahmen sind leichte Arbeiten und Botengänge für Kinder ab 13 Jahren (inkl. Schnupperlehrlinge). Am Landdienst (Agriviva) dürfen Kinder bereits mit 14 Jahren teilnehmen.		
7	Gleichstellung	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
7.1	Alle Mitarbeitenden auf meinem Betrieb geniessen die gleichen Rechte: <ul style="list-style-type: none"> ■ gleicher Lohn/Naturalleistungen bei gleicher Arbeit ■ gleichberechtigter Zugang zu Fortbildungen und betrieblichen Dienstleistungen. 		



8	Arbeitsrechte	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
8.1	Die Angestellten auf meinem Betrieb <ul style="list-style-type: none">■ können sich frei versammeln■ können kollektiv verhandeln■ werden von der Betriebsleitung angehört, ohne diskriminiert zu werden■ sind informiert, wie sie sich über ihr Arbeitsverhältnis beschweren können.		

5 Faire Handelsbeziehungen

Der Handel von Knospe-Produkten erfolgt nach fairen Prinzipien und orientiert sich an folgenden Grundwerten:

- gegenseitige Wertschätzung, Respekt und Vertrauen unter den Marktpartnern der Wertschöpfungskette
- partnerschaftliche und langfristige Zusammenarbeit und Verantwortung in Vertragsverhandlungen
- gerechte Preisgestaltung
- konstruktive Zusammenarbeit zur Förderung des biologischen Landbaus

5.1 Verhaltenskodex

Knospe-Produzenten und -Lizenznehmer sind angehalten, die partnerschaftlich erarbeiteten und weiterentwickelten Grundsätzen im «Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten» zu befolgen.

5.2 Gesprächsrunden

Bio Suisse organisiert nach Bedarf branchenweise Gesprächsrunden. Darin werden die Handelsbeziehungen in Bezug auf die im Kodex festgehaltenen Leitlinien reflektiert. An den Gesprächsrunden sind auch Konsumentenvertreter erwünscht.

Die Knospe-Marktpartner sind angehalten, an diesen Gesprächsrunden teilzunehmen.

Wenn einer der Marktpartner dies einfordert, sollen verbindliche Zielvereinbarungen auf Grundlage der Leitlinien im Verhaltenskodex getroffen werden. Ziel ist es die Handelspraxis innerhalb einer gemeinsam festgelegten Frist zu verbessern.

5.3 Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen

Fälle von unfair empfundenem Verhalten können der von Bio Suisse ernannten Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen gemeldet werden.

Jeder Knospe-Betrieb und jeder Knospe-Lizenznehmer soll die Empfehlungen der Ombudsstelle umsetzen.

5.4 Berichterstattung

Bio Suisse betreut ein Monitoring zur Umsetzung des Verhaltenskodex und legt jährlich Rechenschaft ab über den Stand der Entwicklung der fairen Handelsbeziehungen im Inland. Die Delegiertenversammlung entscheidet alle fünf Jahre über das weitere Vorgehen.

5.5 Verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten

Auch für importierte Produkte gelten Fairnessprinzipien. Sie sind festgehalten im «Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten». Alle Bio Suisse Importeure sind angehalten, diese Prinzipien einzuhalten. Der Verhaltenskodex richtet sich gleichzeitig auch an die gesamte Lieferkette im Ausland.

Bio Suisse betreut ein Monitoring zur Umsetzung des Kodex und eine Ombudsstelle.

Anhang 1 zu Teil I Kap. 5.1: Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten

Verabschiedet an der Delegiertenversammlung vom 18.4.2012.

1. Selbstverständnis, Ziele und Anwendungsbereich

Selbstverständnis	Die Knospe-Produzenten, Knospe-Verarbeitungsbetriebe und Knospe-Händler sowie die Konsumenten von Knospe-Produkten tragen zu einer Entwicklung in Richtung der Vision des Bio Suisse Leitbildes ⁽⁴⁾ bei. Die Knospe-Marktpartner übernehmen gemeinsam die Verantwortung für einen fairen, qualitätsorientierten Handel mit Knospe-Produkten in der Schweiz.
Ziele	Dieser Verhaltenskodex fördert einen Prozess unter den Knospe-Marktpartnern: Sie konkretisieren diesen Kodex in regelmässigen Gesprächsrunden, an denen auch Konsumentenvertreter teilnehmen. Damit schaffen sie konkrete faire Rahmenbedingungen für das Tagesgeschäft im Handel mit Knospe-Produkten.
Anwendungsbereich	Der Verhaltenskodex ist für Knospe-Betriebe und Lizenznehmer in der Schweiz verbindlich. Diese sind aufgefordert, Anstrengungen zu unternehmen, alle Bio-Akteure in der Schweiz mit einzubinden.

2. Leitlinien

2.1. Zusammenarbeit und Vertragsaushandlungen

Gemeinsames Wachstum	Die Knospe-Marktpartner kooperieren im Interesse eines wachsenden Knospe-Marktes und einer wachsenden Knospe-Anbaufläche in der Schweiz.
Offene und konstruktive Gesprächskultur	Die Lieferanten und Abnehmer zielen in bilateralen Preis- und Vertragsverhandlungen und in den Gesprächsrunden auf eine offene und konstruktive Gesprächskultur, sowie auf die Wertschätzung der Leistungen des Gegenübers ab.
Langfristige Handelsbeziehungen	Die Knospe-Marktpartner haben das Ziel, eine langfristige, vertrauensvolle, verlässliche und respektvolle Zusammenarbeit zu pflegen. Eine Abnahmeentscheidung wird nicht allein nach dem niedrigsten Preis und eine Lieferentscheidung nicht allein nach dem höchsten Preis getroffen, sondern die Erfüllung der hier aufgeführten Grundsätze werden bei der Entscheidung berücksichtigt.
Transparenz ⁽⁵⁾	Die Knospe-Marktpartner setzen sich für transparente Bedingungen im Handel ein. Dazu gehört beispielsweise, dass der persönliche Kontakt mit Abnehmern und Lieferanten gepflegt wird. Die Knospe-Marktpartner streben an, gegenüber ihren Lieferanten bzw. Abnehmern oder ggf. stufenübergreifend, unter Gewährleistung der Vertraulichkeit, Rechenschaft über die Grundlagen ihrer Preiskalkulationen abzulegen.
Mengenplanung ⁽⁵⁾	Die Knospe-Marktpartner tragen dazu bei, mit ihren Lieferanten bzw. Abnehmern bilateral eine Mengen- und Absatzplanung durchzuführen. Sie streben ausgeglichene Märkte an und unterstützen Bio Suisse bei Aktivitäten zur Schaffung von mehr Markttransparenz.

⁴ «Wir bewohnen einen nachhaltigen, bäuerlich geprägten landwirtschaftlichen Lebensraum für Mensch, Tier, Pflanze und Umwelt. Im Bioland Schweiz steht ein ganzheitlicher Landbau im Zentrum, der über Generationen lebensfähig ist und authentische und gesunde Produkte erzeugt, die den Konsumierenden Geschmack und Genuss bieten.»

⁵ Hier sind keinesfalls Preis- und Mengenabsprachen zwischen Konkurrenten gemeint. Solche sind nicht legal und werden von Bio Suisse nicht unterstützt. Kein Marktpartner ist an Richtpreise gebunden.

Umgang mit Risiko⁽⁵⁾ Die Knospe-Marktpartner sprechen mit ihren Lieferanten bzw. Abnehmern im Vorfeld ab, wie sie sich bei Qualitätsproblemen und bei unvorhergesehenen, nicht versicherbaren, naturgegebenen Ernteaussfällen verhalten sowie bei nicht vorhersehbaren sehr starken Preis- oder Mengenschwankungen (z. B. Abnahmegarantie oder Lieferverpflichtung einer bestimmten Menge).

2.2 Faire Preisbildung

Gerechte Preisgestaltung⁽⁵⁾ Für die Knospe-Marktpartner stehen beim Umgang mit ihren Lieferanten und Abnehmern eine partnerschaftliche Preisgestaltung und eine gute bilaterale und stufenübergreifende Zusammenarbeit im Vordergrund. Daher haben sie eine hohe Bereitschaft zur Kommunikation und zur Lösungsfindung. Dies kommt beispielsweise in schwierigen Marktsituationen zum Tragen, wenn unerwartet starke Preis- und Mengenschwankungen zum Diktieren von Preisen führen können, oder auch, wenn neue Produkte lanciert oder neue Marktsegmente erschlossen werden sollen.

Fairer Preis⁽⁵⁾ Ziel ist, dass Preise bilateral einvernehmlich zwischen den Partnern festgelegt werden. Falls unverbindliche Richtpreise ausgehandelt worden sind, gelten diese als Orientierungsgrösse für einen fairen Preis. Bei ausgeglichenen Marktverhältnissen sollen die fairen Preise jedem Knospe-Marktpartner eine positive Entwicklungsmöglichkeit gewährleisten. Dieser Begriff schliesst die Deckung der Produktionskosten, die Erzielung angemessener Einkommen und die Realisierung einer normalen Investitionsmarge ein.

Effizientes Arbeiten Alle Knospe-Marktpartner setzen sich dafür ein, regelmässig die Effizienz auf ihrer Produktions- bzw. Handelsstufe zu verbessern, und machen Verbesserungen für ihre Partner transparent nachvollziehbar. Gemeinsames Ziel ist die Förderung der Produktion und des Absatzes von Knospe-Produkten unter nachhaltigen Bedingungen.

Kommunikation Alle Knospe-Marktpartner streben an, die Mehrleistungen der Knospe-Produkte effektiv den Konsumenten zu kommunizieren und tragen damit zu deren Bereitschaft bei, die höheren Kosten für die hohe Knospe-Qualität mitzutragen.

2.3 Qualitätsorientierung

Qualitätssicherung und Qualitätsorientierung Es erfolgt ein konstruktiver Austausch für eine gemeinsame Qualitätssicherung und Weiterentwicklung bestehender Qualitätsnormen. Alle Knospe-Marktpartner streben eine hohe Produktqualität an.

2.4 Gesellschaftliches und Umweltengagement

Gesellschaftliches Engagement Die Knospe-Marktpartner engagieren sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten in ihrer Region für nachhaltige Projekte und kommunizieren dabei die Werte der Knospe. Sie ergreifen Weiterbildungsmaßnahmen für sich selbst und ihre Angestellten und sind aufgeschlossen für Kooperationen, die anderen Unternehmen eine Umstellung auf den Biolandbau erleichtern.

Umweltengagement Die Knospe-Marktpartner erklären sich bereit, langfristig den Umweltstandard ihres Betriebes oder Unternehmens zu verbessern. Sie verzichten darauf, Markt Vorteile auf Kosten der Umwelt zu erzielen.

Begriffsdefinitionen

Knospe-Marktpartner: Knospe-Landwirte, Lizenznehmer und Markennutzer. Gemeint sind aber nicht Konkurrenten auf derselben (horizontalen) Handelsstufe.

- Stufenübergreifend: bezieht sich ausschliesslich auf die vertikalen Wertschöpfungsstufen: Bauer, Verarbeiter, Händler etc.
 -
 -
 -
-

Anhang 2 zu Teil I Kap. 5.5: Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten

Verabschiedet vom Bio Suisse Vorstand am 28. August 2012.

1. Ziele und Anwendungsbereich

Dieser Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten knüpft an das Ziel von Bio Suisse an, Fairness in Schweizer Wertschöpfungsketten zu fördern. Bio Suisse will demnach eine verantwortungsvolle Handelspraxis auch im Ausland fördern. Bio Suisse Importeure haben eine hohe Verantwortung für die Umsetzung von Fairness-Prinzipien in der Lieferkette. Daher richtet sich dieser Verhaltenskodex in besonderem Masse an die Importeure in der Schweiz. Er richtet sich sinngemäss auch an die gesamte Lieferkette im Ausland. Die Zusammenarbeit soll auch in Lieferketten im Ausland stetig verbessert werden, sodass Abmachungen eingehalten werden und gemeinsam Verantwortung wahrgenommen wird.

Bio Suisse Importe dürfen nur über Schweizer Importeure erfolgen, die einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse abgeschlossen haben. Diese sind angehalten, die Prinzipien in diesem Verhaltenskodex einzuhalten.

2. Leitlinien

2.1 Zusammenarbeit

Gemeinsames Wachstum	Bio Suisse Handelspartner fördern gemeinsam den biologischen Landbau weltweit. Sie arbeiten für ein nachhaltiges Wachstums des Biolandbaus und haben zum Ziel, die Glaubwürdigkeit des Biolandbaus zu fördern.
Offene und konstruktive Gesprächskultur	Alle Bio Suisse Handelspartner zielen in Preis- und Vertragsverhandlungen auf eine offene und konstruktive Gesprächskultur, sowie auf die Wertschätzung der Leistungen des Gegenübers ab.
Transparente und aktive Kommunikation	<p>Bio Suisse verpflichtet sich, die Rahmenbedingungen der Knospe-Importe gegenüber allen Handelspartnern im Ausland aktiv zu kommunizieren und transparent zu machen. Insbesondere schafft sie Transparenz über folgende Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dass Bio Suisse die Importmengen begrenzt, wenn Produkte auch aus der Schweiz verfügbar sind ■ Dass Fairness-Prinzipien im Verhaltenskodex festgehalten und umzusetzen sind ■ Dass Bio Suisse Ansprechpartnerin für alle Handelspartner ist, wenn die Fairness-Prinzipien verletzt werden. <p>Der Bio Suisse Importeur verpflichtet sich, gemeinsam mit seinen Partnern aus der Lieferkette im Ausland:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Transparente Bedingungen im Handel anzustreben; dazu gehört beispielsweise, dass der persönliche Kontakt gepflegt wird ■ Hohe Transparenz über Lieferzeiträume, Mengen, Preise und Fristigkeiten anzustreben ■ Bereitschaft zu zeigen, sich unter Gewährleistung der Vertraulichkeit gegenseitig Rechenschaft über die Grundlagen ihrer Preiskalkulationen abzugeben.
Langfristige Handelsbeziehungen	Alle Bio Suisse Handelspartner pflegen, eine langfristige, vertrauensvolle, verlässliche und respektvolle Zusammenarbeit. Eine Abnahmeentscheidung wird nicht allein nach dem niedrigsten Preis und eine Lieferentscheidung nicht allein nach dem höchsten Preis getroffen. Bei der Entscheidung wird zudem berücksichtigt, ob die Grundsätze aus diesem Verhaltenskodex erfüllt sind.

Mengenplanung	Alle Bio Suisse Handelspartner tragen dazu bei, eine verbindliche Mengen- und Übernahmeplanung durchzuführen.
Umgang mit Risiko	Alle Bio Suisse Handelspartner sprechen im Vorfeld ab, wie sie sich verhalten bei: <ul style="list-style-type: none"> ■ Qualitätsproblemen (Rückstände, äussere und innere Qualität, Kaliber, etc.) ■ unvorhergesehenen, naturgegebenen Ernteaufällen ■ nicht vorhersehbaren sehr starken Preis- oder Mengenschwankungen (z. B. Abnahmegarantie oder Lieferverpflichtung einer bestimmten Menge).
Förderung von Kleinbauerngruppen	Insbesondere in Entwicklungsländern sollen Kleinbauerngruppen (Kooperativen) besonders gefördert werden. Kleinbauerngruppen und Plantagen, die ein soziales Programm für Ihre Angestellten durchführen, sollen nach Möglichkeit als Lieferanten bevorzugt werden.

2.2 Preisbildung

Preis und Bio Suisse Prämie	Ziel ist, dass Preise einvernehmlich zwischen den Partnern der Lieferkette festgelegt werden. Die Preise sollen allen eine positive Entwicklungsmöglichkeit gewährleisten. Der Produzent erbringt einige Mehrleistungen, um die Bio Suisse Richtlinien zu erfüllen. Um diese Kosten zu decken, muss dem Produzent eine Bio Suisse Prämie ausbezahlt werden, sodass sein Preis über dem EU-Bio-Preis liegt. Die Mehrkosten können auch durch andere Unterstützungsleistungen wie z. B. durch ein Beratungsangebot kompensiert werden.
Effizientes Arbeiten	Alle Bio Suisse Handelspartner setzen sich dafür ein, regelmässig die Effizienz in der Wertschöpfungskette zu verbessern und machen Verbesserungen für ihre Partner nachvollziehbar. Gemeinsames Ziel ist die Förderung der Produktion und des Absatzes von Knospe-Produkten unter fairen und nachhaltigen Bedingungen.

2.3 Soziale Anforderungen

Gute Arbeitsbedingungen für Angestellte	Verantwortungsvoller Handel bezieht sich auch auf die Bereiche: Anstellungsbedingungen, gesundheitliche Sorgfaltspflicht und Rechte der Angestellten. Daher sind die sozialen Anforderungen ein fester Bestandteil der Bio Suisse Richtlinien gem. Soziale Anforderungen Teil I, Kap. 4, Seite 38 und s. Soziale Verantwortung Teil V, Kap. 3.3, Seite 318 . Diese müssen von allen Bio Suisse Handelspartnern eingehalten werden.
---	--

2.4 Qualitätsorientierung

Qualitätssicherung und Qualitätsorientierung	Es erfolgt ein konstruktiver Austausch für eine gemeinsame Qualitätssicherung und Weiterentwicklung bestehender Qualitätsnormen. Importeur, Lieferant und Produzent streben eine hohe Produktqualität an.
--	---

2.5 Gesellschaftliches und Umweltengagement

Gesellschaftliches Engagement	Alle Bio Suisse Handelspartner engagieren sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten in der Anbauregion für nachhaltige Projekte. Sie ergreifen Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen für sich selbst und ihre Angestellten. Sie sind offen, mit Produzenten im Ausland zusammenzuarbeiten, um eine Umstellung auf den Biolandbau zu erleichtern.
Umweltengagement	Alle Bio Suisse Handelspartner erklären sich bereit, langfristig den Umweltstandard ihres Betriebes oder Unternehmens zu verbessern.



Begriffsdefinitionen

Lieferkette: vertikale Handelspartner (Importeur, Lieferant, Produzent) Bio Suisse Handelspartner: alle Akteure im Importmarkt (Importeure, Lieferanten, Produzenten). In allen Kapiteln sind nie unrechtmässige Absprachen zwischen Konkurrenten (z. B. zwischen Importeuren) gemeint.

6 Nachhaltige Entwicklung

Alle Bio Suisse Produzenten und Lizenznehmer engagieren sich für nachhaltige Entwicklung und verbessern kontinuierlich ihre Nachhaltigkeitsleistungen. Bio Suisse Akteure sind sich bewusst, dass die nachhaltige Entwicklung ein Prozess ist, der nie abgeschlossen sein wird. Die eigenen Tätigkeiten werden deshalb aufgrund neuer gesellschaftlicher, technologischer und wissenschaftlicher Entwicklungen und Erkenntnisse kontinuierlich bezüglich ihrem Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung überprüft und angepasst.

Bio Suisse orientiert sich dabei an der «Brundtland»-Definition. Laut dieser Definition ist eine Entwicklung dann nachhaltig, wenn sie gewährleistet, dass die Bedürfnisse der heutigen Generation befriedigt werden, ohne dabei die Möglichkeiten künftiger Generationen zur Befriedigung ihrer eigenen Bedürfnisse zu beeinträchtigen.

Bio Suisse bezieht die folgenden Dimensionen der Nachhaltigkeit ein, in Anlehnung an die SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems) Leitlinien der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen):

- Ökologie (inkl. Tierwohl) (Environment)
- Ökonomie (inkl. Produktqualität und -sicherheit) (Economy)
- Gesellschaft und soziales Wohlergehen (Social)
- Unternehmensführung und Verantwortung (Governance)

Teil II: Richtlinien für den Pflanzenbau und die Tierhaltung in der Schweiz

1 Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit

Das Prinzip der Gesamtbetrieblichkeit ist ein zentraler Grundsatz der biologischen Wirtschaftsweise von Bio Suisse. Es trägt dazu bei, dass:

- der Biolandbau als Wirtschaftsweise glaubwürdig ist;
- die Anforderungen des Biolandbaus kontrollierbar und nachvollziehbar sind.

Als Landwirtschaftsbetrieb im Sinne der Bio Suisse Richtlinien gilt ein Unternehmen oder eine bzw. mehrere Produktionsstätten, welche eine Gesamtheit von Land, Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften darstellen.

Die Umstellung auf den biologischen Landbau betrifft grundsätzlich den gesamten Betrieb bzw. die gesamte Betriebsfläche. Hofverarbeitung und Handel von Lebensmitteln sowie die Verpflegung von Gästen auf dem Hof sind von der Gesamtbetrieblichkeit ausgenommen. Die Bewirtschaftung von Sömmerungsbetrieben kann in bestimmten Fällen von der Gesamtbetrieblichkeit ausgenommen werden. Details werden auf Weisungsstufe geregelt. Die Bio Suisse Richtlinien müssen bereits während der Umstellung vollumfänglich eingehalten werden.

Umstellungswillige Betriebe legen den Kontrollorganen vollständige Angaben über die bisherige Bewirtschaftungsart und Bodenanalysen (Nährstoffvorräte) vor.

Personen, die ihren Betrieb umstellen oder die neu einen Knospe-Betrieb führen wollen, bilden sich über die Hintergründe und Methoden des biologischen Landbaus weiter. Davon ausgenommen sind Personen mit einer landwirtschaftlichen Ausbildung mit Schwerpunkt Biolandbau.

Die Umstellungszeit dauert mindestens zwei volle Kalenderjahre. Zu Beginn der Umstellung verpflichtet sich der Betriebsleiter schriftlich zur Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien. Die volle Anerkennung als Knospe-Betrieb erfolgt ab dem dritten Jahr nach Umstellungsbeginn. Ab 1. Januar des dritten Jahres geerntete pflanzliche Produkte und gewonnene tierische Produkte dürfen mit der Voll-Knospe vermarktet werden. Der im Vorjahr ausgestellte Umstellungsausweis (U2) genügt dabei als Legitimation für die Voll-Knospe-Vermarktung.

1.1 Gesamtbetrieblichkeit

1.1.1 Definition Betrieb

Die folgenden Bedingungen müssen von Knospe-Betrieben erfüllt werden:

- a) Der Betrieb muss aus einer Gesamtheit von Land, Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften bestehen. An Gebäuden müssen jene vorhanden sein, die für die Bewirtschaftung erforderlich sind. Das Inventar muss mindestens jene Maschinen und Geräte umfassen, welche für die Verrichtung der täglich anfallenden Arbeiten erforderlich sind. Dem Betrieb müssen betriebseigene Arbeitskräfte zur Verfügung stehen und der Hauptteil der Kulturarbeiten muss von diesem fest zugeteilten Mitarbeiterstamm geleistet werden. Die Mitarbeiter müssen die Richtlinien kennen und sich über Fragen des Biolandbaus weiterbilden.
- b) Das Unternehmen muss selbständig sein. Die Selbständigkeit ist gegeben, wenn der Betrieb einen von anderen landwirtschaftlichen Betrieben unabhängigen Warenfluss (z. B. Produkte, Futtermittel, Hilfsstoffe usw.) aufweist, über ein eigenes Rechnungswesen verfügt und von einem eigenverantwortlichen und fachkompetenten Betriebsleiter geführt wird, welcher daneben für keine nicht biologisch bewirtschafteten Betriebe oder Produktionsstätten verantwortlich sein darf. Der Betrieb muss überdies nach aussen mit einem eigenen, unverwechselbaren Erscheinungsbild (Name, Briefpapier, Deklarations- und Verpackungsmaterial, Geschäftsadresse) erkennbar sein.

- c) Das Unternehmen muss ein räumlich erkennbares Betriebszentrum haben. Als Betriebszentrum gilt der Ort, an dem sich die Hauptgebäude und das Schwergewicht der Betriebstätigkeit befinden. Im Betriebszentrum werden die wichtigsten operativen Entscheide getroffen (Arbeits- und Betriebsorganisation) und die Betriebsunterlagen bearbeitet und verwaltet (Anbaupläne, Kontrollunterlagen usw.).

Zur Erkennbarkeit gehören eine eigene, unverwechselbare Geschäftsadresse und eigenständige Gebäude. Die Eigenständigkeit und räumliche Erkennbarkeit des Betriebszentrums dürfen nicht durch Gebäude einer nicht biologischen Betriebseinheit beeinträchtigt werden.

Hobbytierhaltung und Tiere zur Selbstversorgung

Bei Hobbytieren und Tieren zur Selbstversorgung muss die Herkunft nicht zwingend biologisch sein und es gelten vereinfachte Kontrollvorschriften durch die Zertifizierungsstellen, sofern folgende Bedingungen bei allen Tieren einer Nutztierkategorie erfüllt sind:

- Die Haltung weist keinerlei kommerziellen Charakter auf.
- Und die Tiere sind nicht für RAUS- bzw. bei Kaninchen für BTS-Beiträge angemeldet.
- Und es werden keine Erzeugnisse dieser Tierhaltung vermarktet (MKA 6/2016)

Als Vermarktung gilt jeglicher Verkauf ausserhalb des Betriebes. Die Abgabe von Produkten aus Selbstversorgungstierhaltung oder Hausgarten an Betriebsangehörige wird toleriert (Protokoll BLW – Bio Suisse, Arbeitsgruppe Vollzug Bio-Tierhaltung, 14.11.2000).

Bei Hobby- und Selbstversorgungstieren müssen die Fütterung und die Haltung vollumfänglich den Richtlinien entsprechen und die Journale müssen im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben geführt werden. Weitergehende Aufzeichnungen werden nicht verlangt. Die Herkunft der Tiere wird nicht überprüft. Einstreu landwirtschaftlicher Herkunft darf bei der Hobbytierhaltung auch nicht biologisch sein.

Hausgarten

Grundsätzlich müssen die Richtlinien auch im Hausgarten eingehalten werden und es dürfen nur Hilfsstoffe der Betriebsmittelliste eingesetzt werden (Gesamtbetrieblichkeit). Die Kontrolle beschränkt sich auf die Einhaltung des Verbotes der Anwendung unerlaubter Hilfsstoffe. Saatgut und Jungpflanzen aus nicht biologischer Produktion werden toleriert und Kulturmassnahmen müssen nicht aufgezeichnet werden, sofern der Hausgarten nur der Selbstversorgung dient.

Die Verletzung der Richtlinien im Hausgarten wird toleriert, wenn das Verfügungsrecht über den Hausgarten an Dritte übertragen worden ist (z. B. an die Eltern oder Mieter) und er nur zu deren Selbstversorgung dient. (MKA 7/2005).

1.1.2 Betriebsteilungen

Im Sinne von: Aufteilung eines bestehenden Betriebes in einen biologischen und einen nicht biologischen Betrieb bzw. Abtrennung eines Bio-Betriebes von einem bestehenden nicht biologischen Betrieb.

Betriebsteilungen sowie die Anerkennung von Produktionsstätten müssen vorgängig von der MKA bewilligt werden. Es liegt in der Verantwortung des Betriebsleiters, ein Dossier mit Antrag und allen nötigen Unterlagen bei der MKA einzureichen. Bei Betriebsteilungen muss die Gesamtbetrieblichkeit zu Beginn der Umstellung eindeutig definiert werden, indem die Zuteilung von Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften schriftlich festgehalten wird. Nachträgliche Flächenveränderungen zwischen diesen Betrieben sind erst nach einer Sperrfrist von 5 Jahren möglich, ausgenommen der nicht biologische Betrieb wird nach Bio Suisse Richtlinien auf den biologischen Landbau umgestellt.

1.1.3 Betriebsübernahmen

Im Sinne von: Übernahme eines nicht biologischen Betriebes durch einen Knospe-Betrieb.

Der Status des Knospe-Betriebes ändert sich nicht durch die Übernahme eines nicht biologischen Betriebes. Für den Status der Flächen gelten die Bedingungen im Kapitel [Neulandantritt Teil II, Kap. 1.4, Seite 62](#). Für die Übernahme der nicht biologischen Tiere gelten die Bestimmungen über [die Herkunft der Tiere gemäss Teil II, Kap. 4.4, Seite 132](#). Ausnahmegewilligungen sind möglich und im Kriterienkatalog für die Erteilung von Ausnahmegewilligungen geregelt. Die Wartefristen müssen eingehalten werden.

Status der tierischen Produkte bei Betriebsübernahme/-zusammenlegung: Bei Betriebsübernahmen oder -zusammenlegungen zwischen einem Bio- und einem Nichtbiobetrieb, bei denen beide Betriebe Tiere der gleichen Kategorie einbringen, gilt Artikel 16f Absatz 5 Bst. a der BioV sowie [die Bestimmungen gemäss Teil II, Kap. 4.4, Seite 132](#) (Zukauf von max. 40 % des Bestandes nach der Zusammenlegung mit Ausnahmebewilligung). Vermarktung: Bei einer vertraglich garantierten Trennung von konventionellen und biologischen Tieren gelten die Wartefristen gemäss Artikel 16f Absatz 5 resp. 39f der BioV sowie die [Wartefristen gemäss Teil II, Art. 4.4.3, Seite 133](#) lediglich für die konventionellen Tiere. Die Tiere des Bio-Betriebs müssen aber auf demselben verbleiben (Protokoll BLW – Bio Suisse, Arbeitsgruppe Vollzug Bio-Tierhaltung, 29.1.2002, T. 3).

Bei Betriebsübernahmen oder -zusammenlegungen zwischen einem Bio- und einem Nichtbiobetrieb, bei denen vom Nichtbiobetrieb eine neue Tierkategorie in den Bio-Betrieb überführt wird, gilt folgende Regelung: Die neue, bisher auf dem Bio-Betrieb nicht vorhandene Tierkategorie, muss die Wartefrist gemäss Richtlinien durchlaufen bis es Bio-Tiere sind, deren Produkte biologisch vermarktet werden können. (MKA 7/2003)

1.1.4 Verbindungen zu Nicht-Knospe-Betrieben

Wenn Partner der Betriebsleitung (Ehe-/Konkubinatspartner, Mitglied der einfachen Gesellschaft oder GmbH, die den Knospe-Betrieb betreibt, oder ähnliche Partnerschaften) eigene, nicht biologische Landwirtschaftsbetriebe führen oder an deren Führung beteiligt sind, so kann dies Bio Suisse tolerieren, sofern diese Weisung vollumfänglich eingehalten wird und die betreffenden Betriebe auch beim zuständigen Landwirtschaftsamt als mehrere Betriebe bzw. Produktionsstätten geführt werden oder höchstens einer der Betriebe ein Landwirtschaftsbetrieb gemäss Landwirtschaftlicher Begriffsverordnung ist. Auf dem Flächenverzeichnis des Knospe-Betriebes dürfen keine nicht biologischen Flächen aufgeführt werden.

Eine behördliche Anerkennung als Betrieb oder Produktionsstätte muss nicht zwingend von Bio Suisse übernommen werden. Das heisst, Bio Suisse kann einen behördlich anerkannten Betrieb oder eine Produktionsstätte aufgrund dieser Weisung ablehnen oder weitere Auflagen machen.

Wenn ein biologischer Betrieb mit einem nicht biologischen Betrieb (z. B. Vermehrungsbetrieb) zusammenarbeitet, liegt die biologische Produktion in der Verantwortung des Bio-Betriebs. Die Bedingungen zu Arbeitskräften und Inventar werden gemäss [Definition Betrieb Teil II, Art. 1.1.1, Seite 52](#) geregelt. Es ist nicht zulässig, dass der Leiter des nicht biologischen Betriebes die Arbeiten auf dem Bio-Betrieb in eigener Verantwortung ausführt.

1.1.5 Nebenerwerb und Lohnarbeit

Grundsätzlich stehen den Knospe-Bauern und -Bäuerinnen alle nicht landwirtschaftlichen Erwerbstätigkeiten offen. Diese werden auch nicht kontrolliert. Bei wenigen Ausnahmen werden aber aus Gründen der Glaubwürdigkeit des Biolandbaues Einschränkungen gemacht. Im Zusammenhang mit einem Neben- bzw. nicht landwirtschaftlichen Haupterwerb dürfen auf dem Knospe-Betrieb ausschliesslich Hilfsstoffe der FiBL-Betriebsmittelliste gelagert, umgeschlagen oder eingesetzt werden.

Nicht biologische Futtermittel sind von dieser Regelung ausgenommen. Sie dürfen auf einem Knospe-Betrieb gelagert werden, wenn folgende Bedingungen eingehalten werden:

- die gelagerten Futtermittel müssen verpackt und etikettiert sein.
- es muss eine genaue Lagerbuchhaltung geführt werden.
- der Lagerraum bzw. Lagerplatz der nicht biologischen Futtermittel muss klar gekennzeichnet sein.
- keine Lagerung von GVO-Futtermitteln und Medizinalfutter.

1.1.5.1 Unselbständiger Nebenerwerb

Definition: Lohnausweis durch Arbeitgeber, AHV wird vom Arbeitgeber abgerechnet.

Unselbständiger Nebenerwerb ist grundsätzlich uneingeschränkt möglich (z. B. Mitarbeit in Landi, in chemischer Industrie, Handelsvertretung von Pflanzenschutzmitteln oder Futtermitteln usw.). Eine Tätigkeit, die als selbständig Erwerbender nicht ausgeführt werden darf (Einsatz von nicht biokonformen Hilfsstoffen), darf auch nicht im Anstellungsverhältnis des Ehe- und Konkubinatspartners ausgeführt werden.

1.1.5.2 **Selbständiger Nebenerwerb**

Definition: Besteuerung als selbständig Erwerbender, eigene AHV-Abrechnung. Selbständiger Nebenerwerb ist grundsätzlich möglich.

Bio Suisse unterscheidet zwischen landwirtschaftsfremden und -nahen Tätigkeiten:

Landwirtschaftsfremde Tätigkeiten

Bei landwirtschaftsfremden Tätigkeiten bestehen keine Einschränkungen. Die Verarbeitung bzw. der Handel von nicht biologischen landwirtschaftlichen Produkten im Rahmen eines Nebenerwerbes auf dem Knospe-Betrieb ist möglich. Die genauen Bedingungen sind im Kapitel [Hof- und Lohnverarbeitung Teil III, Kap. 19, Seite 291](#) geregelt.

Landwirtschaftsnahe Tätigkeiten

Das Führen eines landwirtschaftlichen Lohnunternehmens ist möglich, es dürfen jedoch keine im Biolandbau unerlaubten Hilfsstoffe appliziert werden. Ausnahme: Das Säen im Lohn von gebeiztem Saatgut ist erlaubt, das Saatgut darf aber nicht auf dem Knospe-Betrieb gelagert und die Maschinen müssen ausserhalb des Knospe-Betriebes gereinigt werden.

Der Handel mit nicht biologischen Tieren ist erlaubt, der Viehhandel muss vom Landwirtschaftsbetrieb getrennt sein (eigene TVD-Nummer) und die Tiere dürfen nicht auf dem Knospe-Betrieb eingestallt werden.

Landschaftsgärtnerei: Auf ausdrücklichen Wunsch der Auftraggeber dürfen unerlaubte Hilfsstoffe auf nicht landwirtschaftlich genutztem Gelände eingesetzt werden.

Bio-Bauern, die im Nebenerwerb eine nicht biologische Landschaftsgärtnerei betreiben: Der Betrieb einer Landschaftsgärtnerei wird von der MKA als Nebenerwerb eingestuft. Somit darf — verlangt dies ein Kunde explizit — ausnahmsweise auch mit im Biolandbau nicht zugelassenen Hilfsstoffen gearbeitet werden. Diese Mittel dürfen jedoch nur auf nicht landwirtschaftlich genutzte Flächen ausgebracht werden, müssen direkt beim Kunden gelagert werden und dürfen nicht über die Buchhaltung des Landwirtschaftsbetriebes laufen und selbstverständlich auch nie auf dem Landwirtschaftsbetrieb anzutreffen sein.

1.1.6 **Miete, Pacht und Nutzung**

Die Verpachtung von Boden und Wirtschaftsgebäuden an Nicht-Knospe-Betriebe (für landwirtschaftliche Nutzung) ist nur zulässig mit einem vom Kanton genehmigten Pachtvertrag. Die nicht Knospe-konforme Bewirtschaftung darf die Erkennbarkeit und Selbständigkeit des Knospe-Betriebes nicht beeinträchtigen, d. h. die verpachteten Wirtschaftsgebäude dürfen nicht im oder unmittelbar um das Betriebszentrum liegen. Dies gilt auch für eine allfällige Abgabe im Baurecht von Boden oder Wirtschaftsgebäuden. Bienenhäuser fallen nicht unter diese Regelung, diese dürfen auch innerhalb des Betriebszentrums an nicht biologische Bewirtschafter vermietet werden.

Die Vermietung von ganzen betriebseigenen Lager- oder Kühlräumen für die Lagerung von nicht biologischen landwirtschaftlichen Produkten ist möglich. Die vermieteten Räume müssen aber klar gekennzeichnet werden und der Kontrollstelle des Bio-Betriebes muss Zutritt zu diesen Räumen gewährt werden. Ein Lagerplatz für lose Futtermittel darf nur vermietet werden, wenn der Knospe-Betrieb für sich selber nicht die gleichen Futtermittel lagert.

Produkte von Flächen, die nicht zur Betriebsfläche eines Knospe-Betriebes gehören, dürfen nicht mit der Knospe vermarktet werden (Ausnahme: Wildsammlung s. Teil IV).

Wird die Nutzung einer bestimmten Fläche oder Kultur vom Knospe-Betrieb an einen nicht biologischen Betrieb abgetreten, so bleibt die Betriebsleitung des Knospe-Betriebes trotzdem vollumfänglich verantwortlich für die Einhaltung der Richtlinien (z. B. Nutzung der Obstbäume auf Knospe-Wiese durch nicht biologischen Pächter).

Die Zupacht von bisher nicht biologisch bewirtschafteten Ställen (z. B. Geflügelställe) ist möglich, sofern eine klare räumliche Trennung vom Nicht-Knospe-Betrieb besteht, die anfallenden Arbeiten auch effektiv durch Arbeitskräfte des Knospe-Betriebes durchgeführt werden und klare rechtliche Verhältnisse bestehen (genehmigter Pachtvertrag, inkl. Auslaufläche).

Bei landwirtschaftsfremden Tätigkeiten bestehen keine Einschränkungen. Die Verarbeitung bzw. der Handel von nicht biologischen landwirtschaftlichen Produkten im Rahmen eines Nebenerwerbes auf dem Knospe-Betrieb ist möglich. Die genauen Bedingungen sind im Kapitel [Hof- und Lohnverarbeitung Teil III, Kap. 19, Seite 291](#) geregelt.

Knospe-Betriebe dürfen Flächen, die nicht als LN gelten, nutzen (z.B. Weidenutzung), wenn folgende Auflagen eingehalten werden:

- Es besteht ein schriftlicher Bewirtschaftungsvertrag zwischen dem Knospe-Betrieb und der Eigentümerschaft.
- Die Flächen müssen bei der Betriebsdatenerhebung als Flächen ausserhalb der LN angemeldet werden oder zumindest bei der Bio-Kontrolle ersichtlich sein (im Flächenverzeichnis und Parzellenplan).
- Die Flächen dürfen ausschliesslich von Knospe-Betrieben genutzt werden.
- Die Bio Suisse Richtlinien zur Betriebsumstellung und Bewirtschaftung müssen vollumfänglich eingehalten werden.

(MKA 6/2019)

1.1.7 **Beteiligungen**

Die Betriebsleitung eines Knospe-Betriebes darf keine leitende Funktion in einem nicht biologischen Landwirtschaftsbetrieb, einem gewerblichen Tierhaltungsbetrieb oder einem Teil eines nicht biologischen Betriebes innehaben (leitende Funktion definiert sich durch Mitspracherecht in betrieblichen Entscheidungen, finanziellen Kompetenzen oder ähnlichem). Abweichend von dieser Regelung ist die Leitung eines gemeinschaftlich oder genossenschaftlich genutzten, nicht biologischen Sömmerungsbetriebes erlaubt.

Die rein finanzielle Beteiligung der Betriebsleitung eines Knospe-Betriebes (z. B. Erbengemeinschaft, AG etc.) an einem nicht biologisch produzierenden Betrieb ist nicht untersagt.

1.1.8 **Alpung und Sömmerung**

1.1.8.1 **Gemeinschaftlich oder genossenschaftlich genutzte Alpen**

Als Knospe-Sömmerungsbetriebe (gemäss Landwirtschaftlicher Begriffsverordnung) gelten Betriebe, welche gemeinschaftlich oder genossenschaftlich genutzt werden und somit nicht einem einzelnen Betrieb oder einer Betriebsgemeinschaft zuzuordnen sind.

Knospe-Sömmerungsbetriebe werden jährlich kontrolliert. Für jeden Sömmerungsbetrieb muss von der Genossenschaft oder der Korporation eine verantwortliche Person (Alpmeister) bestimmt werden. Diese Person muss die Richtlinien kennen und sollte sich in den Belangen des Biolandbaus weiterbilden. Für Sömmerungsbetriebe gilt eine Umstellungszeit von zwei Jahren.

Der Produktionsvertrag wird immer mit dem Bewirtschafter des Sömmerungsbetriebes (gemäss Landwirtschaftlicher Begriffsverordnung) abgeschlossen. Innerhalb einer Korporation können einzelne Sömmerungsbetriebe umgestellt werden und andere nicht; diese müssen jedoch räumlich klar voneinander getrennt sein.

1.1.8.2 **Private Sömmerungsbetriebe**

Private Sömmerungsbetriebe werden zum Landwirtschaftsbetrieb des Bewirtschafters gerechnet und zusammen mit diesem kontrolliert. Sie müssen biologisch bewirtschaftet werden (Grundsatz der gesamtbetrieblichen Umstellung).

Ein Sömmerungsbetrieb ist eine Privatalp, wenn die Gebäude im Eigentum oder in Pacht eines Betriebes/einer Betriebsgemeinschaft stehen oder wenn Gebäude und Land aufgrund anderer Rechte über unbeschränkte Zeit ausschliesslich von einem Betrieb genutzt werden.

Auf Sömmerungsbetrieben mit privaten oder für eine bestimmte Zeit einem Bewirtschafter fest zugeteilten Gebäuden und gemeinsamen Sömmerungsweiden gilt folgende Regelung: Das Senntum kann nur anerkannt werden, wenn auf der gesamten Gemeinschaftsweide ein umfassendes und vertraglich festgelegtes Verbot für chemisch-synthetische Düngemittel und Herbizide besteht. Bei rotierenden Weiderechten entscheidet die MKA über den Status der Produkte.

Hirtenbetrieb: Wenn ein Knospe-Landwirt als Hirt vertraglich verpflichtet ist, auf den Sömmerungsflächen der Alpbesitzer (z. B. Alpengenossenschaft) Einzelstockbekämpfung bei Blacken durchzuführen, wird dies toleriert. Auf dem Knospe-Betrieb des Hirten dürfen aber keine unerlaubten Pflanzenschutzmittel gelagert oder gar eingesetzt werden. Die Mittel müssen durch die Besitzer beschafft und aufbewahrt werden. (MKA 7/2005)

↳ [Bestimmungen zur Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb \(Alpung und Sömmerung\) gemäss Teil II, Art. 4.4.5, Seite 135.](#)

1.2 Betriebsumstellung auf den biologischen Landbau

1.2.1 Allgemeines

Umstellungswillige Betriebe legen den Kontrollorganen vollständige Angaben über die bisherige Bewirtschaftungsart und Bodenanalysen (Nährstoffvorräte) vor.

1.2.2 Einführungskurse Umstellung auf Biolandbau

Personen, die ihren Betrieb umstellen oder die neu einen Knospe-Betrieb führen wollen, besuchen bis Ende der Umstellung fünf Einführungs- oder Weiterbildungskurstage. Betriebe mit einer rein gartenbaulichen Pflanzenproduktion (Gärtnereien) haben für die Absolvierung der Einführungs- und Weiterbildungskurstage drei Jahre Zeit.

An zwei Kurstagen werden die Themen Grundsätze des Biolandbaus, Richtlinien, Markt sowie Organisation und Rolle von Bio Suisse, Bio-Kontrollstellen und -Beratung vermittelt.

Diese beiden Kurstage werden i. d. R. von den kantonalen Landwirtschaftsschulen durchgeführt und müssen von allen neuen Betriebsleiterinnen und -leitern besucht werden (Kurstage: www.bioaktuell.ch).

1.2.2.1 Anrechenbare Kurs- und Weiterbildungsangebote

Zur Erfüllung der verbleibenden drei Einführungskurstage stehen folgende Angebote zur Wahl:

Kantonale Landwirtschaftsschulen und kantonale Beratungsstellen:

- Bio-Module der höheren Berufsbildung: Umstellung auf Biolandbau, Bio-Ackerbau, Bio-Obstbau, Bio-Milchvieh, Bio-Futterbau (ganzer Kurs oder Besuch einzelner Tage).
- Biospezifische, halb- oder ganztägige Kurse, sofern sie durch die Bio-Beratungsstellen durchgeführt werden und Themen behandeln, die für den Biolandbau relevant sind.
- Beim Besuch von mehrtägigen Kursen zu den Themen Komplementärmedizin, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität kann ein Tag angerechnet werden.

Als Nachweis für die erfüllte Kurspflicht gilt das Kurstestat.

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL):

- ganztägige Kurse

Als Nachweis für die erfüllte Kurspflicht gilt die Bestätigung/Rechnung des FiBL-Kurssekretariats.

Demeter:

- Grundkurs biodynamische Landwirtschaft (mindestens viertägiger Kursblock als Fachhörer/in)

Als Nachweis für die erfüllte Kurspflicht gilt das Zertifikat.

Arbeitskreise:

- Teilnahme an einem von Bio Suisse initiierten Arbeitskreis (z. B. ProBio)
- Teilnahme während Umstellung: 1 Tag anrechenbar

Der Nachweis erfolgt durch Bio Suisse.

Regionale Mitgliedorganisationen

Von regionalen Mitgliedorganisationen organisierte und durchgeführte Kurse (halb- oder ganztägig) zu biospezifischen und produktionstechnischen Themen unter Einbezug von Fachreferenten können angerechnet werden.

Als Nachweis gilt die Teilnahmebestätigung durch die entsprechende Mitgliedorganisation.

Vor der Umstellung besuchte Bio-Module der höheren Berufsbildung: Umstellung auf Biolandbau, Bio-Ackerbau, Bio-Obstbau, Bio-Milchvieh, Bio-Futterbau (ganzer Kurs oder Besuch einzelner Tage) sowie mehrtägige FiBL-Kurse zu Spezialkulturen (z. B. mehrtägiger Bio-Rebbaukurs) und Bio-Imkerei sind zeitlich unbeschränkt anrechenbar. Die beiden Einführungskurstage zu den Grundsätzen des Biolandbaus müssen jedoch besucht und deren Absolvierung mit einem Testat nachgewiesen werden. Alle anderen Weiterbildungsangebote sind nur anrechenbar, wenn sie während der Umstellung besucht werden.

1.2.2.2 Dispensationsgründe

Absolventinnen und Absolventen folgender Abschlüsse bzw. Ausbildungen sind von den fünf Einführungskurstagen dispensiert:

Landwirt/in EFZ mit Schwerpunkt Biolandbau

Bachelor-/Masterstudiengänge (BSc/MSc) mit Spezialisierung Biolandbau:

- Umweltingenieur/in FH, Vertiefung Biologische Landwirtschaft, ZHAW
- Agronomie FH, Zusatzqualifikation Biolandbau, HAFL

DZ-/Nebenerwerbskurse mit Schwerpunkt Biolandbau (Wahlmodule zählen nicht)

Betriebe, die ausschliesslich Insekten, Sprossen, Pilze oder Fische produzieren, müssen nur die beiden obligatorischen Einführungskurstage besuchen.

Bei einem Betriebsleiterwechsel gelten die obigen Bestimmungen. Wechsel auf Lebenspartnerin oder Lebenspartner bei Erreichen des Rentenalters sind davon ausgenommen.

Die neue Regelung gilt ab Umstellungsbeginn bzw. Betriebsübernahme 1.1.2021. Neuanmelder sowie neue Betriebsleiter per 1.1.2020 müssen wie bisher zwei Einführungs- oder Weiterbildungstage absolvieren. Als Dispensationsgrund gelten bis zu diesem Zeitpunkt neben der landwirtschaftlichen Ausbildung mit Schwerpunkt Biolandbau EFZ und der höheren Berufsbildung mit Spezialisierung Biolandbau auch eine landwirtschaftliche Lehre auf einem Bio-Betrieb oder Berufspraxis während mindestens einer Vegetationsdauer auf einem Bio-Betrieb.

1.2.3 Zeitlicher Ablauf

Die Umstellungszeit dauert mindestens zwei volle Kalenderjahre. Zu Beginn der Umstellung verpflichtet sich der Betriebsleiter schriftlich zur Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien. Die volle Anerkennung als Knospe-Betrieb erfolgt ab dem dritten Jahr nach Umstellungsbeginn. Ab 1. Januar des dritten Jahres geerntete pflanzliche Produkte und gewonnene tierische Produkte dürfen mit der Voll-Knospe vermarktet werden. Der im Vorjahr ausgestellte Umstellungsausweis (U2) genügt dabei als Legitimation für die Voll-Knospe-Vermarktung.

Ein nach schweizerischer Bio-Verordnung zertifizierter Landwirtschaftsbetrieb kann mit einem zusätzlichen Bio Suisse Umstellungsjahr als Knospe-Betrieb anerkannt werden. Bio-Betriebe, die mindestens gleichwertige Richtlinien eines anderen Labels einhalten, können ohne Umstellungszeit als Knospe-Betriebe zertifiziert werden. Ein Knospe-Betrieb muss jedoch vor Erhalt des Voll-Knospe-Status mindestens für die zwei vorangegangenen Jahre Bio Suisse Beiträge bezahlt haben. Davon ausgenommen sind gleichwertige Bio-Betriebe, welche die Bio Suisse Richtlinien vollumfänglich einhalten und bereits Mitglied in einer Bio Suisse Mitgliedorganisation sind.

Im ersten Umstellungsjahr dürfen nach erfolgter Zertifizierung (frühestens 1. Mai) sämtliche Ernteprodukte der nach dem 1. Januar ausgesäten Kulturen unter der Umstellungs-Knospe vermarktet werden. Vor dem 1. Januar ausgesäte Kulturen dürfen unter der Umstellungs-Knospe vermarktet werden, sofern sich der Produzent vor dem Aussaatdatum für den Biolandbau angemeldet hat und schriftlich bestätigt, dass die betreffende Kultur ab Aussaat biokonform angebaut worden ist. Die Zertifizierungsstelle regelt die Nachweispflicht.

Bei Verfütterung an die eigenen Tiere können alle im ersten Umstellungsjahr geernteten Futter (Futtergetreide, Luzerne usw.) als Bio-Futter angerechnet werden. Im Jahr vor der Umstellung geerntete eigene Futtermittel gelten, mit Ausnahme des Raufutters, ab dem 1. Mai des Umstellungsjahres als nicht biologische Futtermittel.

Die Ernteprodukte von Dauerkulturen dürfen nach erfolgter Zertifizierung (1. Mai) ab der Ernte im 1. Umstellungsjahr mit der Umstellungs-Knospe ausgezeichnet werden.

Für spezielle bodenunabhängige Produktionszweige im Bereich Anbau sind Abweichungen einzelner Richtlinienbestimmungen möglich. Der Betrieb muss trotzdem gesamthaft umgestellt werden. Die genauen Bedingungen legt die MKA im Einzelfall fest.

Die Umstellungszeit für die Bienenhaltung dauert mindestens ein Jahr. Sie ist jedoch erst abgeschlossen, wenn das Wachs entsprechend den Vorgaben der Weisungen ausgewechselt worden ist. Die Vermarktung mit dem Hinweis auf die biologische Landwirtschaft in Umstellung ist unzulässig.

Anmeldefristen

Die Bio-Verordnung legt den Umstellungsbeginn jeweils auf den 1. Januar fest. Dies gilt ebenso für Imkereibetriebe. Gemäss Direktzahlungsverordnung gilt weiterhin die Anmeldefrist 31. August des Vorjahres. Spätmelder müssen mit Kürzungen oder Streichungen der Direktzahlungen rechnen. Dasselbe gilt für die schrittweise Umstellung. Die betroffenen Betriebsleiter müssen zudem bei ihrer Kontroll- und Zertifizierungsstelle für die schrittweise Umstellung frühzeitig ein Gesuch mit den entsprechenden Unterlagen zur Bewilligung einreichen. Bedingungen siehe «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmegewilligungen – Produzenten».

Einzelne Kantone akzeptieren auch spätere Anmeldetermine als den 31. August. Neuanmelder müssen sich direkt bei Bio Suisse anmelden. Die Verantwortung für eine rechtzeitige Anmeldung als Bio Suisse Betrieb liegt beim Betriebsleiter.

Vermarktung während der Umstellung

Ein Umstellungsbetrieb darf seine Produkte während der Umstellung immer nur mit der Umstellungs-Knospe (oder konventionell) vermarkten. Dies gilt auch für Produkte, die durch den Umstellungsbetrieb auf von Voll-Knospe-Betrieben übernommenen Bio-Flächen angebaut werden. Auch tierische Produkte gelten während der Umstellungszeit des Betriebes immer als Umstellungsprodukte, unabhängig davon, ob Umstellungs- oder Voll-Knospe-Jungtiere und Futter zugekauft werden. (MKA 6/2011)

Futter aus gebeiztem Saatgut

Futtermittel von Kulturen aus gebeiztem Saatgut, die vor der Umstellung gesät wurden, gilt als nicht biologisches Futter und muss als solches vermarktet bzw. abgegeben werden. Davon ausgenommen ist Futter aus Saatgut, welches auf behördliche Anordnung gebeizt werden muss. (MKA 5/2019)

Umstellungstiere

Der Verkauf von Tieren mit der Umstellungs-Knospe ist ab dem 1. Mai des ersten Umstellungsjahres möglich, sofern der Betrieb zertifiziert ist. Knospe-Betriebe dürfen Umstellungsferkel, welche von zertifizierten Umstellungsbetrieben im 1. Umstellungsjahr stammen und nach dem 1. Januar geboren wurden, bereits vor dem 1. Mai zukaufen. Auch Umstellungsbruteier dürfen nach erfolgter Zertifizierung schon vor dem 1. Mai als Umstellungsbruteier an die Brütereien verkauft werden. Davon ausgeschlossen ist der Verkauf als Umstellungskonsumeier. (MKA 6/2013)

Wartefristen für Tiere aus Umstellungsbetrieben

Tiere für die Fleischerzeugung aus Umstellungsbetrieben müssen während einer bestimmten Zeit auf dem Knospe-Betrieb leben, bevor deren Fleischerzeugnisse mit der Knospe vermarktet werden dürfen. Es gelten folgende Fristen:

- 30 Tage bei Mastgeflügel
- 2 Monate bei Schweinen für die Fleischerzeugung
- 3 Monate bei Tieren der Pferde- und Rindergattung für die Fleischerzeugung

(MKA 5/2018)

Umstellungszeit BioV-Betriebe

Ein nach schweizerischer Bio-Verordnung zertifizierter Landwirtschaftsbetrieb kann nur dann mit einem zusätzlichen Bio Suisse Umstellungsjahr als Knospe-Betrieb anerkannt werden, wenn der Betrieb gesamtbetrieblich nach schweizerischer Bio-Verordnung bewirtschaftet wird. Andernfalls dauert die Umstellungszeit zwei volle Kalenderjahre. (MKA 5/2016)

1.3 Schrittweise Umstellung

Gemäss den Bio Suisse Richtlinien muss grundsätzlich der gesamte Betrieb bzw. die gesamte Betriebsfläche auf biologischen Anbau umgestellt werden.

Auch in Zukunft soll weiter am Grundsatz der gesamtbetrieblichen Umstellung festgehalten werden.

Die Umstellung in Teilschritten (= schrittweise Umstellung) ist ein Instrument, um das umstellungsbedingte Risiko auf ein für den Betrieb verkraftbares Mass zu reduzieren, ohne dabei die Prinzipien der Glaubwürdigkeit und der Kontrollierbarkeit zu verletzen. In Frage kommen in der Regel Betriebe mit bedeutenden Anteilen an Wein-, Obst oder Zierpflanzenanbau oder mit Schweine- oder Geflügelhaltung.

Die schrittweise Umstellung kann nur für Betriebe bewilligt werden, welche neu umstellen, das heisst bestehende Knospe-Umstellungs- oder Knospe-Betriebe können nicht in die schrittweise Umstellung einsteigen.

Betriebe in schrittweiser Umstellung werden pro Jahr mindestens zweimal kontrolliert. Auf einem Betrieb in schrittweiser Umstellung sind höchstens 2 Zertifizierungsstufen möglich, d. h. nicht biologische Produkte und Umstellungsprodukte oder Umstellungsprodukte und Voll-Knospe-Produkte.

Schrittweise Umstellung im Obstbau: Es können nur Dauerkulturen (Kulturen die mindestens 5 Jahre andauern) schrittweise umgestellt werden. (MKA 6/2017)

1.3.1 Bewilligung

Die schrittweise Umstellung bedarf einer Zulassung durch die Zertifizierungsstelle und die MKA. Ein Umstellungsplan muss vor Ablauf der Anmeldefrist bei der Zertifizierungsstelle eingereicht werden. Die für die Bewilligung erforderlichen Unterlagen können direkt bei den Zertifizierungsstellen oder auf deren Webseite angefordert werden.

1.3.2 Pflanzenbau

Ist eine sofortige vollständige Umstellung mit unzumutbar hohen Risiken verbunden, so kann die MKA Betrieben mit Wein-, Obst- oder Zierpflanzenanbau eine schrittweise Umstellung gestatten. Voraussetzung dazu ist ein Umstellungsplan, der nach spätestens fünf Jahren eine ganzbetriebliche biologische Bewirtschaftung gemäss den Bio Suisse Richtlinien vorsieht.

Die Bedingungen für eine schrittweise Umstellung sind:

- a) Ein verbindlicher Umstellungsplan mit einer detaillierten Beschreibung der Umstellungsschritte und einem Zeitplan.
- b) Nachweis der Kontrollierbarkeit bezüglich Produktionstechnik, Abdriftvermeidung und separatem Warenfluss.
- c) Die Produktionsmassnahmen und der Warenfluss des ganzen Betriebes sind zu dokumentieren und werden kontrolliert. Der Umstellungsplan regelt auch Bewirtschaftungsmassnahmen auf der nicht biologisch genutzten Fläche. Dabei gilt der Grundsatz: So rasch wie möglich so biologisch wie möglich. Auf noch nicht biologisch bewirtschafteten Flächen gelten bezüglich Pflanzenschutz und Düngung die betriebsspezifischen Auflagen der MKA. Die Flächen müssen nach dem ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) kontrolliert sein. Die Unkrautregulierung muss immer den Bio Suisse Richtlinien entsprechen. Eine Bewilligung zur schrittweisen Umstellung wird nur erteilt, wenn ein Teil der betreffenden Kultur schon im 1. Jahr in Umstellung geht. In den Umstellungsunterlagen muss das Weiterführen der Kultur geplant sein.
- d) Eindeutige Abgrenzung der unterschiedlich bewirtschafteten Flächen und deren Ernteprodukte ab Feld bis zum Verkauf. Die Berührungsgrenzen zwischen biologisch und nicht biologisch bewirtschafteten Flächen sind zu minimieren.
- e) Eine nicht biologische Zwischennutzung der biologisch bewirtschafteten Flächen ist ausgeschlossen.

f) Bewilligung durch die Zertifizierungsstelle.

Zum Umstellungsplan gehören die folgenden detaillierten und jährlich zu aktualisierenden Dokumentationen vom gesamten Betrieb:

- Beratungsbericht des Bio-Beraters oder gleichwertige Unterlagen, worin folgende Punkte enthalten sein müssen:
 - bisherige Bewirtschaftung (Kulturen, Fruchtfolge, Hilfsstoffeinsatz, IP-Programm, usw.)
 - Zeitplan (welche Flächen, Kulturen, werden in welchem Jahr umgestellt)
 - Betriebsnachweis gemäss Landwirtschaftlicher Begriffsverordnung und [Gesamtbetrieblichkeit Teil II, Kap. 1.1, Seite 52](#)
 - Beschreibung der Produktions- und Lagerstätten
 - Inventar der Maschinen und Applikationsgeräte, Lagerung der Hilfsstoffe (für die Bio-Parzellen müssen separate Applikationsgeräte und Hilfsstofflager vorhanden sein).
 - Parzellenpläne mit folgenden Angaben: angebaute Kultur, Sorte, Bewirtschaftungsweise, Fläche, Exposition und Hauptwindrichtung
 - Produktionstechnik und Hilfsstoffeinsatz
 - vorgesehene Vermarktung und Deklaration

Ausser im Rebbau dürfen nur diejenigen Produkte unter der Umstellungs-Knospe vermarktet werden, die äusserlich einfach und eindeutig von den gleichzeitig nicht biologisch erzeugten Produkten unterscheidbar sind.

Im Rebbau können unter dem Vorbehalt einer lückenlosen Warenflusskontrolle (z. B. Mengenerfassung im Rahmen der kantonalen Weinlesekontrollen) die Produkte ein und derselben Rebsorte unterschiedlich zertifiziert und vermarktet werden.

Biologisch angebaute Erzeugnisse können nach einer Umstellungszeit von zwei Jahren mit der Knospe vermarktet werden, sofern sich sämtliche übrigen Betriebszweige in Umstellung befinden.

Schrittweise Umstellung im Obstbau: Es können nur Dauerkulturen (Kulturen die mindestens 5 Jahre andauern) schrittweise umgestellt werden. (MKA 6/2017)

1.3.2.1 **Aufzeichnungen und Kontrolle**

Über die Kulturführung (Dünger-, Pflanzenschutzmitteleinsatz usw.), die Erträge und die Abnehmer sind genaue und lückenlose Aufzeichnungen zu machen. Dies gilt sowohl für die biologisch, als auch für die noch nicht biologisch bewirtschafteten Flächen. Auch die noch nicht biologisch bewirtschafteten Flächen, Lagereinheiten usw. werden kontrolliert. Die Deklaration aller verkauften Produkte und Verkaufsstandorte ist bei der Kontrolle nachvollziehbar darzustellen. Die MKA oder die Kontrollstellen können Rückstandsanalysen anordnen.

1.3.2.2 **Dauer und Wartefristen Pflanzenbau**

Die schrittweise Umstellung muss nach maximal 5 Jahren abgeschlossen sein. Das heisst, dass spätestens ab dem 4. Jahr alle Betriebszweige und alle Produktionsflächen gemäss den Bio Suisse Richtlinien bewirtschaftet werden müssen und der Betrieb spätestens nach 5 Jahren als Voll-Knospe-Betrieb zertifiziert werden kann.

1.3.3 **Tierhaltung**

Ist die sofortige vollständige Umstellung der Nutztierhaltung nicht zumutbar, so können die MKA und die Zertifizierungsstellen dem Betrieb gestatten, die Tierhaltung innert drei Jahren schrittweise nach Tierkategorien umzustellen.

Für die schrittweise Umstellung der Tierhaltung ist ebenfalls ein Umstellungsplan erforderlich: Der Beratungsbericht des Bio-Beraters oder gleichwertige Unterlagen müssen folgende Punkte enthalten:

- bisherige Bewirtschaftung (Flächenangaben, Tierbestände)
- Zeitplan (welche Tierkategorien werden zu welchem Zeitpunkt umgestellt)
- Betriebsnachweis gemäss Landwirtschaftlicher Begriffsverordnung (SR 910.91) und [Gesamtbetrieblichkeit Teil II, Kap. 1.1, Seite 52](#)
- Beschreibung der Ställe, Ausläufe etc. (ev. vorhandene RAUS-Kontrollberichte beilegen)
- Lagerung der Futtermittel und Hilfsstoffe (Separation muss gewährleistet sein)
- Produktionstechnik und Hilfsstoffeinsatz
- vorgesehene Vermarktung und Deklaration

Über die Produktionstechnik, nicht biologische Futtermittel, Lagerung des Futters, Tierzukäufe, Vermarktung und Abnehmer sind genaue und lückenlose Aufzeichnungen zu machen.

1.3.3.1 Tierkategorien, Anforderungen

Mit Ausnahme von Wiederkäuern und Pferden können sämtliche Tierkategorien schrittweise umgestellt werden. Nicht zulässig ist die Parallelproduktion von Tieren der gleichen Nutztierkategorie. Bei der Fütterung und beim Tierzukauf kann bei den bewilligten Tierkategorien von den Richtlinien abgewichen werden. Es gelten die betriebsspezifischen Auflagen der MKA. Dabei gilt der Grundsatz: So rasch wie möglich, so biologisch wie möglich. Die Anforderungen an Haltung, Tierzucht (ET) und Tiergesundheit müssen ab Beginn der schrittweisen Umstellung vollumfänglich eingehalten werden.

1.3.3.2 Aufzeichnungen, Kontrolle

Auch die noch nicht biologisch bewirtschafteten Tierbestände, Lagereinheiten usw. werden kontrolliert. Die Deklaration aller verkauften Produkte ist bei der Kontrolle nachvollziehbar darzustellen.

1.3.3.3 Dauer und Wartefristen

Während maximal drei Jahren nach Umstellungsbeginn müssen die bewilligten Tierkategorien noch nicht sämtliche Anforderungen der Richtlinien erfüllen. Alle Tierkategorien müssen bis Ende des dritten Jahres umgestellt sein. Die Wartefristen müssen also bis 31. Dezember abgeschlossen sein. Die Wartefristen für die einzelnen Nutztiere sind [gemäß Teil II, Art. 4.4.3, Seite 133](#) festgelegt. In Abweichung zur schrittweisen Umstellung im Pflanzenbau können die Wartefristen der einzelnen Tierkategorien unabhängig vom Kalenderjahr durchlaufen werden. Während der Wartefrist sind alle Bedingungen der Richtlinien vollumfänglich einzuhalten (inkl. Fütterung und Herkunft der Nutztiere). Nach Durchlaufen der Wartefrist können die Produkte als Umstellungs- oder Voll-Knospe-Produkte vermarktet werden, je nach Status des Gesamtbetriebes.



Biologisch produzierte Erzeugnisse können nach einer Umstellungszeit von zwei Jahren mit der Knospe vermarktet werden, sofern sich sämtliche übrigen Betriebszweige in Umstellung befinden.

1.3.4 Vorgehen für die Produzenten, die ihren Betrieb schrittweise umstellen wollen

- a) Die in der Weisung geforderten Unterlagen ([gemäß Teil II, Art. 1.3.2, Seite 60](#)) sind wenn nötig unter Mithilfe des Bio-Beraters zusammenzustellen.
- b) Alle Unterlagen sind der Zertifizierungsstelle zur Beurteilung termingerecht einzureichen (bis Ablauf der Anmeldefrist, d. h. 31. August).
- c) Beurteilung der Unterlagen durch die Zertifizierungsstelle und Bio Suisse, welche betriebsspezifische Auflagen definiert.
- d) Die Zertifizierung als Umstellungsbetrieb erfolgt erst auf Grund des ersten Kontrollberichtes durch die Zertifizierungsstelle.
- e) Eine schrittweise Umstellung muss sowohl von Bio Suisse als auch von der Zertifizierungsstelle bewilligt werden (Art. 9 der BioV). Die für die Bewilligung erforderlichen Unterlagen können direkt bei den Zertifizierungsstellen oder auf deren Webseite angefordert werden.

1.4 Neulandantritt

1.4.1 Einleitung

Diese Weisung regelt den Neuantritt von Land, das nicht mindestens nach Schweizer Bio-Verordnung bewirtschaftet wurde. Gemäss Art. 8 Abs. 1 der Bio-Verordnung gilt sowohl für Betriebe wie auch für einzelne Parzellen jeweils der 1. Januar als Umstellungsdatum.

1.4.2 Aufzeichnungspflicht

Für Flächen, die in der offiziellen Betriebsdatenerhebung im Frühling registriert werden, ist das laufende Jahr erstes Umstellungsjahr. Aufzeichnungen und Pläne müssen ab Antritt des Landes vorhanden sein.

1.4.3 Status des Betriebes

Der Neuantritt von Land, das bisher nicht biologisch bewirtschaftet worden ist, hat grundsätzlich keinen Einfluss auf den Anerkennungsstatus eines Voll-Knospe-Betriebes.

1.4.4 Deklaration der Produkte

Die Produkte der Umstellungsflächen müssen immer als Umstellungsprodukte deklariert und auf dem Kontrollausweis entsprechend vermerkt werden. Bei Parallelproduktion der gleichen Kultur auf Bio- und Umstellungsflächen, bei der das Erntegut äusserlich nicht eindeutig unterscheidbar ist, ist die gesamte Produktionsmenge als Umstellungsware zu deklarieren.

Ausnahmen:

- a) Bei Produkten von mehrjährigen Kulturen ist eine Parallelvermarktung (Umstellung- und Voll-Knospe) grundsätzlich möglich, wenn Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit gewährleistet sind und vorgängig eine Meldung an die Zertifizierungsstelle gemacht worden ist.
- b) Bei einjährigen Kulturen, welche äusserlich nicht eindeutig unterscheidbar sind, ist mit vorgängiger Bewilligung der MKA eine Parallelvermarktung möglich.
- c) Brotweizen und Futterweizen gelten als verschiedene Kulturen, ebenso Körnermais und Silomais.

1.4.5 Anerkennungsstatus der Produkte

Fall 1: Antritt von Grünflächen mit Futterertrag, wenn die biologische Bewirtschaftung ab 1. Januar durch den Bio-Betrieb belegt wird	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag gilt als Umstellungsfutter, Fläche wird zur LN gezählt.
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag ist nicht biologisch; Fläche wird nicht zur LN gezählt.
Fall 2: Antritt von Grünflächen mit Futterertrag, wenn die biologische Bewirtschaftung ab 1. Januar nicht belegt werden kann	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag ist nicht biologisch, Fläche wird zur LN gezählt
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag ist nicht biologisch, Fläche wird nicht zur LN gezählt
Fall 3: Anbau von Acker- und/oder Spezialkulturen auf dem neu übernommenen Land, wobei die Aussaat der Kultur und die gesamte Feldbestellung im Kalenderjahr durch den Bio-Bauern erfolgen	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Vermarktung der Ernte unter der Umstellungs-Knospe. Wird dieselbe Kultur auch auf Voll-Knospe-Fläche angebaut, so muss die gesamte Ernte unter der Umstellungs-Knospe vermarktet werden (Ausnahmen gemäss Teil II, Art. 1.4.4, Seite 63). Fläche wird zur LN gezählt.
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Ernteprodukte müssen nichtbiologisch vermarktet werden; Fläche wird nicht zur LN gezählt.

Fall 4: Anbau von Acker- und/oder Spezialkulturen auf dem neu übernommenen Land, wenn Richtlinienartikel Teil II, Art. 1.2.3, Seite 58 nicht erfüllt ist	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Nicht biologische Vermarktung der Ernte; Fläche wird zur LN gezählt.
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Ernteprodukte müssen nichtbiologisch vermarktet werden; Fläche wird nicht zur LN gezählt.
Fall 5: Übernahme von Gewächshäusern	
Bodenabhängige Kulturen:	Werden analog zu Spezialkulturen behandelt (Fälle 3 und 4).
Bodenunabhängige Kulturen (Topfkulturen):	Für die Vermarktung gilt in jedem Fall der Status des Betriebes (analog Zupacht eines Stalles).

1.4.6 Pacht, Verpachtung und Nutzung von Flächen

Verpachtung von Knospe-Flächen

Eigenes Land darf nur langfristig (d. h. in der Regel mindestens für 6 Jahre) an Nichtbiobetriebe verpachtet werden. Kürzere Verträge werden aber auch akzeptiert, wenn sie vom Kanton anerkannt sind. Eine nur kurzfristige Verpachtung zwecks «chemischer Sanierung» ist unzulässig. (MKA 5/2016)

Pacht oder Nutzung von konventionellen Flächen

Wenn unter dem Jahr von einem konventionellen Betrieb Land übernommen wird (Pacht oder Nutzung), muss nachgewiesen werden, dass diese Fläche bereits seit 1. Januar nach Bio Suisse Richtlinien bewirtschaftet wurde. Sonst ist der Status der Fläche und der Produkte konventionell. (MKA 7/2007)

Die Zupacht oder Nutzung von bisher nicht biologisch genutzten Flächen ist nur zulässig, wenn die Flächen mindestens 3 Jahre vom Knospe-Betrieb bewirtschaftet werden und es sich somit nicht um Landabtausch handelt. (MKA 6/2014)

Bei Zupacht oder Zukauf von Naturschutz- oder Biodiversitätsförderflächen ist eine verkürzte Umstellungszeit nicht möglich. (MKA 6/2009)

Nutzungsverträge für Land, welches der Knospe-Betrieb vom Nichtbiobetrieb nutzen will, werden nur akzeptiert, wenn die Fläche beim Knospe-Betrieb erfasst ist und bei der jährlichen Agrardatenerhebung registriert wird (d. h. der Knospe-Betrieb bekommt allfällige Direktzahlungen dafür). (MKA 6/2009)

Knospe-Betriebe dürfen Flächen, die nicht als LN gelten, nutzen (z.B. Weidenutzung), wenn folgende Auflagen eingehalten werden:

- Es besteht ein schriftlicher Bewirtschaftungsvertrag zwischen dem Knospe-Betrieb und die Eigentümerschaft.
- Die Flächen müssen bei der Betriebsdatenerhebung als Flächen ausserhalb der LN angemeldet werden oder zumindest bei der Bio-Kontrolle ersichtlich sein (im Flächenverzeichnis und Parzellenplan).
- Die Flächen dürfen ausschliesslich von Knospe-Betrieben genutzt werden.
- Die Richtlinien zur Betriebsumstellung und Bewirtschaftung müssen vollumfänglich eingehalten werden.

(MKA 5/2019)

Betriebe, die nicht unter der Agrardatenerhebung erfasst sind, müssen alle Flächen, die vom Bio-Betrieb bewirtschaftet werden, auf dem Parzellenplan und im Parzellenverzeichnis aufführen. (MKA 6/2010)

1.5 Betriebs- und Betriebszweiggemeinschaften und überbetriebliche Zusammenarbeit

1.5.1 Einleitung

Diese Weisung hat zum Ziel, die Gründung von Betriebs- und Betriebszweiggemeinschaften (BG; BZG) nicht unnötig zu erschweren, da derartige Zusammenschlüsse als effiziente Lösung zur Strukturanpassung erachtet werden. Andererseits soll aber eine vorsätzliche Umgehung der Umstellungszeit durch Vortäuschung einer derartigen Gemeinschaft verhindert werden.

Bei einer BG- oder BZG-Gründung zwischen einem Knospe-Betrieb und einem bisher nicht biologischen Betrieb dürfen bis zum 30. April des Gründungsjahres keine Tiere und kein Futter zwischen den beteiligten Betrieben verschoben werden. (MKA 5/2015)

1.5.2 Betriebsgemeinschaften (BG)

1.5.2.1 Anmeldung

Eine BG zwischen Knospe-Betrieben kann jederzeit gegründet werden. Die Gründung muss der Zertifizierungsstelle sofort nach der Unterzeichnung des BG-Vertrags gemeldet werden.

Will ein Knospe-Betrieb mit einem nicht biologischen Betrieb eine BG gründen, so muss sich der nicht biologische Betrieb vor Ende des Kalenderjahres für die Umstellung auf biologischen Landbau anmelden. Die BG kann dann frühestens auf den Jahresbeginn des ersten Umstellungsjahres gegründet werden. Kann dieser Termin nicht eingehalten werden, gelten für die Zeit bis zum Beginn des ersten Umstellungsjahres des nicht biologischen Betriebes die Regelungen betreffend Neulandtritt.

BG-Verträge müssen über mindestens 4 Jahre abgeschlossen werden ([gemäß Teil II, Art. 1.5.2.4, Seite 66](#)).

Vom Zeitpunkt des Vertragsbeginns an wird die BG für die Kontrolle, die Zertifizierung und die Labelanerkennung als ein einziger Betrieb behandelt.

BG sind nur zwischen Knospe-Betrieben erlaubt. (MKA 6/2017)

1.5.2.2 Formelle Anforderungen

Die Betriebsgemeinschaft muss Artikel 10 der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung erfüllen.

Der Betriebsleiter des vormals konventionellen Betriebs muss im Laufe des ersten Umstellungsjahres die vorgeschriebene Pflichtausbildung absolvieren ([gemäß Teil II, Art. 1.2.2, Seite 57](#)).

Die Parzellen behalten, wie bei Neulandtritt, den Anerkennungsstatus des vormaligen Betriebs. Parzellen des nicht biologischen Teils müssen normal umgestellt werden (U1, U2).

Aus dem Parzellenplan muss der Anerkennungsstatus der einzelnen Parzellen genau hervorgehen.

Die Tiere behalten den Anerkennungsstatus des vormaligen Betriebs. Aus dem Tierbestandesjournal muss der Anerkennungsstatus der einzelnen Tiere genau hervorgehen.

1.5.2.3 Vermarktungsstatus der Produkte

Pflanzliche Produkte haben den Anerkennungsstatus der jeweiligen Parzelle. Bei Parallelproduktion auf Parzellen mit unterschiedlichem Anerkennungsstatus muss die ganze Produktion im jeweils tieferen Anerkennungsstatus vermarktet werden ([gemäß Teil II, Kap. 1.4, Seite 62](#)).

Für den Vermarktungsstatus der tierischen Produkte ist der Anteil des Umstellungsfutters in der Ration massgebend, es gelten die Bestimmungen [gemäß Teil II, Kap. 4.2, Seite 125](#).

Die Tiere behalten den jeweiligen Anerkennungsstatus. Sie können als Bio-Tiere gerechnet werden, wenn sie die Bedingungen [gemäß Teil II, Kap. 4.4, Seite 132](#) erfüllen.

1.5.2.4 **Auflösung der Betriebsgemeinschaft**

Die Auflösung der BG muss umgehend der Zertifizierungsstelle gemeldet werden. Wird die BG vor Ablauf von 4 Jahren ohne äussere Gründe wieder aufgelöst, muss die MKA untersuchen, ob es sich um einen Fall einer Umgehung der Umstellungszeit und damit um eine unlautere Erschleichung von Bio-Mehrwerten handelt. Je nach Befund werden die erworbenen Mehrwerte von den Teilbetrieben zu proportionalen Teilen zurückverlangt.

1.5.3 **Betriebszweiggemeinschaften (BZG)**

Partnerbetriebe einer BZG gelten im Gegensatz zu einer BG immer als zwei kontrollrechtlich unabhängige Betriebe. Es ist nicht möglich, eine BZG zwischen einem Knospe-Betrieb und einem nicht biologischen Betrieb zu gründen. Die Partnerbetriebe müssen sich für die gleiche Kontrollfirma entscheiden.

1.5.4 **Andere Zusammenarbeitsformen**

Andere Zusammenarbeitsformen betreffend Fruchtfolge, Tierhaltung, Nährstoffaustausch und Biodiversitätsförderflächen zwischen Knospe-Betrieben und nicht biologischen Betrieben müssen zu Beginn des Kontrolljahres der Zertifizierungsstelle unter Beilage des entsprechenden Vertrags zwecks Beurteilung und Bewilligung gemeldet werden.

Zusammenarbeitsformen zwischen Knospe-Betrieben müssen nur dann zur Beurteilung gemeldet werden, wenn bei der Zusammenarbeit Vorschriften der Bio Suisse Richtlinien, des ökologischen Leistungsnachweises und/-oder der Bio-Verordnung tangiert werden. Die Meldung muss bis zum 1. Januar erfolgen. Gemeinschaften von Biodiversitätsflächen sind nicht möglich. Bestehende Verträge waren bis zum 31.12.2006 anzupassen.

2 Allgemeine Produktionsvorschriften Pflanzenbau

2.1 Bodenfruchtbarkeit

Im Wissen, dass ein gesunder Boden, gesunde Luft, gesundes Wasser und ein vielfältiges Pflanzen- und Tierleben unersetzlich sind, ist der biologische Landbau stets um einen möglichst schonungsvollen Umgang mit Natur und Umwelt bemüht.

Auf die Dauer wird nur ein lebendiger Boden Früchte tragen. Deshalb ist die Erhaltung und Steigerung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit durch geeignete Kulturmassnahmen im biologischen Landbau von zentraler Bedeutung. Alles, was diesem Ziel widerspricht, ist zu unterlassen. Verboten ist insbesondere die Anwendung chemisch-synthetischer Dünger sowie chemisch-synthetischer oder gentechnisch hergestellter Pflanzenschutzmittel.

Quantität in der Produktion darf nicht auf Kosten der inneren Qualität erzielt werden.

Ein gesunder Boden ist Voraussetzung für gesunde Pflanzen, gesunde Tiere und damit auch gesunde Nahrungsmittel. Im biologischen Landbau steht die Pflege eines lebendigen Bodens und damit die Erhaltung und Steigerung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit im Zentrum aller Massnahmen. Ein vielseitiger Bewuchs und eine möglichst lückenlose Bodenbedeckung bieten dazu die besten Voraussetzungen.

Im biologischen Landbau wird eine gezielte Humuswirtschaft betrieben. Die Zufuhr und der Aufbau organischer Substanz ersetzen langfristig mindestens die Abbauverluste. Der Anbau von Kunstwiesen, geeigneten Gründüngungspflanzen und die Begrenzung des Hackfruchtanteils in der Fruchtfolge sowie die Einarbeitung von organischem Material dienen diesem Ziel.

Die Bodenbearbeitung ist schonend und zurückhaltend durchzuführen. Die Verträglichkeit für das Bodenleben und die Bodenstruktur ist bei jeder Massnahme zu berücksichtigen. Tiefes Pflügen ist ebenso zu unterlassen wie jede Bearbeitung des Bodens in nassem Zustand. Nährstoffverluste durch zu intensive Bearbeitung und unnötiger Energieaufwand sind zu vermeiden.

Die Nutzungsintensität von Naturwiesen und Dauerweiden ist in Bezug auf die Höhe der Hofdüngergaben und Schnitthäufigkeit den natürlichen Standortbedingungen anzupassen und entsprechend den Futterverwertungsmöglichkeiten auf dem Betrieb abzustufen.

Die Fruchtfolge ist so vielseitig und ausgewogen zu gestalten, dass sie auf lange Sicht die Bodenfruchtbarkeit erhält und gesunde Pflanzen und Ernteprodukte gewährleistet. Die Fruchtfolge muss insbesondere den Ausstrag von Nährstoffen ins Grundwasser und in die Oberflächengewässer sowie die Erosionsgefahr minimieren. Über den Anbau von Leguminosen in der Fruchtfolge muss ein Mindestanteil an der Stickstoffeigenversorgung sichergestellt werden. Ausserdem soll eine vielseitige und ausgewogene Fruchtfolge einen Beitrag im vorbeugenden Pflanzenschutz und bei der Förderung der biologischen Artenvielfalt leisten.

Die sogenannte «Hors-sol»-Pflanzenproduktion (Hydrokultur, Nährfilmtechnik oder ähnliche Verfahren) sowie die vollständige Trennung der Wurzelzone vom gewachsenen Boden (z. B. durch Plastikfolien, Vliese, Töpfe, Container oder andere schlecht durchwurzelbare Materialien) ist grundsätzlich verboten.

Nicht bodengebundene Kulturen

Pflanzen dürfen im Biolandbau nur in folgenden Fällen trotz vollständiger Trennung der Wurzelzone vom gewachsenen Boden produziert werden:

- Pflanzgutproduktion ([gemäss Teil II, Art. 2.2.12.1, Seite 81](#))
- In Töpfen angezogene Mutterpflanzen für die Vermehrung ([gemäss Teil II, Art. 2.2.12.1, Seite 81](#))
- Pflanzen, welche samt dem Topf verkauft werden ([gemäss Teil II, Kap. 3.6, Seite 121](#))
- Wassertreiberei (z. B. Chicoréewurzel, Tulpen [gemäss Teil III, Kap. 6.7, Seite 237](#))
- Treibgemüse (z. B. Treiberei mit Deckerde, Bleichgemüse [gemäss Teil II, Kap. 3.5, Seite 119](#))
- Grün- und Bleichsprossen ([gemäss Teil II, Kap. 3.5, Seite 119](#))
- Zierpflanzen ([gemäss Teil II, Kap. 3.6, Seite 121](#)).

(MKA 7/2002)

2.1.1 Fruchtfolge

Auf Betrieben mit einer offenen Ackerfläche ab 1 ha müssen die Anforderungen [gemäss Teil II, Art. 2.1.2, Seite 68](#) eingehalten werden. Betriebe mit einer offenen Ackerfläche von weniger als 1 ha sowie Betriebe in den Bergzonen II – IV mit weniger als 3 ha offener Ackerfläche müssen die Ziele [gemäss Teil II, Kap. 2.1,](#)

[Seite 67](#) im Grundsatz erfüllen. Von den einzelnen Anforderungen [gemäss Teil II, Art. 2.1.2, Seite 68](#) kann jedoch abgewichen werden. Die gesamtbetriebliche Situation wird bei der Beurteilung mitberücksichtigt.

Die Bestimmungen der Weisung sind vom BLW seit dem 1.1.2006 als ÖLN-konform anerkannt. Somit müssen Knospe-Betriebe die Bestimmungen der Weisung, jedoch nicht die Bestimmungen der technischen Regeln im Anhang der Direktzahlungsverordnung zu Bodenschutz und Fruchtfolge einhalten.

2.1.2 Grünlandanteil in der Fruchtfolge

2.1.2.1 Betriebe mit mindestens 20 % Grünlandanteil

Mindestens 20 % der Fruchtfolgefläche müssen mit Kunstwiese, Rotations- oder Buntbrache ganzjährig (mindestens 12 Monate zwischen Aussaat und Umbruch) begrünt sein. Dabei müssen alle Einzelflächen in der Fruchtfolge mindestens einmal pro zehn Kalenderjahre für wenigstens 12 Monate im obigen Sinne begrünt sein.

In Abweichung zum ÖLN beträgt die Aufbewahrungspflicht des Fruchtfolgerapports 10 Jahre. (MKA 5/2015)

2.1.2.2 Betriebe mit weniger als 20 % Grünlandanteil

Als Alternative zur ganzjährigen Begrünung von 20 % der Fruchtfolgefläche (FFF) gilt die folgende Regelung: Mindestens 10 % der FFF sind ganzjährig begrünt ([gemäss Teil II, Art. 2.1.2.1, Seite 68](#)). Für die restlichen 10 % ganzjährig begrünter FFF können die folgenden Varianten angerechnet werden:

- Beträgt der Grünflächenanteil von begrüntem, einjährigen Kulturen (z. B. Mais Frässaat) mindestens 60 % der Feldfläche, so kann diese Fläche als ganzjährige Grünfläche angerechnet werden, sofern sie mindestens 12 Monate auf dem Feld steht und mindestens 3 Monate vor der Ansaat der Hauptkultur angesät wurde.
- Körnerleguminosen können als ganzjährig begrünzte Fläche angerechnet werden, sofern nach der Kultur eine Gründüngung angelegt wird, welche vor dem 1. September gesät und frühestens am 15. Februar des folgenden Jahres eingearbeitet wird.
- Zwischenkulturen, Gründüngungskulturen oder Untersaaten⁶⁾ mit einer Kulturdauer von mindestens 5 Monaten können flächen- und zeitgewichtet angerechnet werden.
- Werden innerhalb eines Jahres auf einer Fläche mehrere Gründüngungskulturen hintereinander angebaut und eingearbeitet (Erntegut wird nicht weggeführt), kann die Fläche als ganzjährig begrünzte Fläche angerechnet werden.

Beispiel bei 10 ha Fruchtfolgefläche: Mit 1 ha Klee gras (= 10 % ganzjährig begrünzte FFF) und zusätzlichen 2,4 ha 5-monatiger Gründüngung oder 2 ha 6-monatiger Gründüngung oder 1,5 ha 8-monatiger Gründüngung wird die Anforderung erfüllt.

Die pro Kalenderjahr anrechenbaren Zeitintervalle bei der Berechnung der Begrünungsdauer betragen minimal einen halben Monat (die anrechenbare Kulturdauer beträgt 5 Monate, 5,5 Monate, 6 Monate etc.).

Wenn jeweils auf der ganzen FFF die gleiche Kultur angebaut wird, kann der Grünlandanteil von 20 % über fünf Jahre (statt jedes Jahr) erfüllt werden. Der [vorangehende Artikel Teil II, Art. 2.1.2.2, Seite 68](#) ist in diesem Fall nicht anwendbar.

Anrechenbarkeit der Kunstwiesen zum Grünlandanteil: Für die Berechnung des Grünlandanteils kann die gesamte Kulturdauer einer Kunstwiese (Jahre, ganze und halbe Monate) berücksichtigt werden.

Grünlandanteile von über 20 % im Vorjahr oder geplant für das Folgejahr können im laufenden Jahr nicht als Kompensation angerechnet werden. (MKA 6/2010)

⁶⁾ Die anrechenbare Kulturdauer von Untersaaten beginnt bei der Ernte der Hauptfrucht.

2.1.3 **Bodenbedeckung der offenen Ackerfläche**

Mindestens 50 % der offenen Ackerfläche (unter Abzug der Bunt- und Rotationsbrachefläche) müssen ausserhalb der Vegetationsperiode zwischen dem 15. November und dem 15. Februar mit einer Pflanzendecke belegt sein. Dafür werden angerechnet: überwinternde Kulturen, im laufenden Jahr angelegte Kunstwiesen, Zwischenkulturen, Gründüngung und abgeerntete Kulturen mit intaktem Wurzelwerk. Die ganzjährig begrünete FFF kann dazu nicht angerechnet werden.

2.1.4 **Anbaupausen**

Es wird unterschieden zwischen Ackerbau und Gemüsebau. Im Ackerbau muss zwischen zwei Hauptkulturen der gleichen Art auf der gleichen Parzelle eine Anbaupause von mindestens einem Jahr eingehalten werden. Auf Betrieben mit mindestens 30 % ganzjährig begrünter FFF kann in einer 5-Jahresperiode auf der gleichen Fläche maximal ein Mal die gleiche Kultur in 2 aufeinander folgenden Jahren angebaut werden. Diese Regelung muss jederzeit, das heisst im laufenden und den 4 vergangenen Jahren erfüllt sein.

Weizen und Dinkel werden nicht als gleiche Art angeschaut und dürfen nacheinander angebaut werden. (MKA 5/2010)

Im Gemüsebau beträgt die Anbaupause zwischen zwei Hauptkulturen der gleichen Familie mindestens 24 Monate. Als Hauptkultur gelten Kulturen mit einer Feldbelegung von mehr als 14 Wochen oder mehrere Kurzkulturen der gleichen Familie im selben Jahr. Überwinternde Kurzkulturen mit normalerweise weniger als 14 Wochen Feldbelegung (z. B. Spinat, Chiccorino, Nüssler, Salatarten) gelten nicht als Hauptkultur.

2.1.5 **Nicht betroffene Kulturen (mehrjährige Kulturen und geschützter Anbau)**

Mehrjährige Gemüse-, Kräuter- und Zierpflanzenkulturen gehören nicht zur Ackerfläche. Demnach bestehen keine Anforderungen an die Fruchtfolge.

Im geschützten Anbau gibt es keine Anforderungen an die Fruchtfolge.

2.2 **Pflanzenzüchtung und -vermehrung**

Biologische Pflanzenzüchtung und Sortenentwicklung ist nachhaltig, ermöglicht genetische Vielfalt und basiert auf der natürlichen Vermehrungsfähigkeit. Biologische Pflanzenzüchtung ist ganzheitlich, immer kreativ, kooperativ und offen für Wissenschaft, Intuition und neue Erkenntnisse. Biologische Pflanzenzüchtung respektiert natürliche Kreuzungsbarrieren und basiert auf fertilen Pflanzen, die eine funktionsfähige Verbindung mit dem lebendigen Boden herstellen können. Biologische Pflanzenzüchtungen werden durch ein biologisches Pflanzenzüchtungsprogramm erhalten.

Die zur Herstellung von Knospe-Produkten verwendeten Pflanzensorten stammen vorzugsweise aus biologischer Pflanzenzüchtung.

Wenn nachweislich keine biologisch gezüchteten Pflanzensorten in branchenüblicher Qualität und Quantität für den beabsichtigten Verwendungszweck und die vorhandene Anbausituation erhältlich sind, können andere Pflanzensorten verwendet werden. Die MKA regelt die Nachweispflicht und die Ausnahmeregelung für die einzelnen Kulturarten.

Ausgangsmaterial (Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial und Pflanzgut) muss grundsätzlich biologischer Herkunft sein.

Für den Anbau müssen Sorten und Arten verwendet werden, die für die jeweiligen örtlichen und regionalen Bedingungen am besten geeignet, möglichst wenig krankheitsanfällig und von guter ernährungsphysiologischer Qualität sind.

Die Verwendung von gentechnisch verändertem Ausgangsmaterial ist im Biolandbau untersagt. In erster Linie ist inländisches Knospe-Ausgangsmaterial zu verwenden.

Mit im Biolandbau nicht zugelassenen Hilfsstoffen gebeiztes Ausgangsmaterial darf nicht verwendet werden. Auf Knospe-Betrieben sind grundsätzlich nur Sorten zugelassen, die allen Knospe-Produzenten in der Schweiz zugänglich sind.

2.2.1 Definitionen

Pflanzenzüchtung	Pflanzenzüchtung: Unter Pflanzenzüchtung versteht man jede Art von züchterischer Tätigkeit wie z. B. Sammlung, Kreuzung, Selektion, die zur Entwicklung von neuen Sorten führt, die in mindestens einem Merkmal den Ausgangssorten überlegen sind. Biologische Pflanzenzüchtung: Unter biologischer Pflanzenzüchtung werden alle züchterischen Massnahmen verstanden, die spezifisch für den Biolandbau und unter dessen Bedingungen durchgeführt, selektioniert und geprüft werden. Der Prozess der Züchtung entspricht den Wertvorstellungen des Biolandbaus und orientiert sich an den Standards für Pflanzenzüchtung von IFOAM (August 2012).
Pflanzensorten	Der Begriff Pflanzensorten wird im weiten Sinn verstanden. Darunter fallen Sorten im Sinn des Bundesgesetzes über den Schutz von Pflanzenzüchtungen und des Internationalen Verbands zum Schutz von Pflanzenzüchtungen (UPOV), aber auch andere pflanzengenetische Ressourcen wie Populationsorten, Nischensorten, Hofsorten, Landsorten und Ähnliches.
Saatgut	Geschlechtlich (generativ) erzeugtes Vermehrungsmaterial von Pflanzen, insbesondere Samen und Früchte
Vegetatives Vermehrungsmaterial	Material aus geschlechtsloser Vermehrung (z. B. Knollen, Knospen, Pfropfreiser, Stecklinge, Luftabsenker, Wurzelbrut, Pilzbrut [Körnerbrut], erlaubte Verfahren ⁷ der Gewebekultur). Die so gewonnene neue Pflanze ist äusserlich und genetisch mit der Mutterpflanze identisch.
Pflanzgut	Aus Samen gezogene, meist einjährige Kulturpflanzen in einem frühen Entwicklungsstadium ⁸
Vermehrungsmaterial	Sammelbegriff: <ul style="list-style-type: none"> ■ Saatgut ■ vegetatives Vermehrungsmaterial
Ausgangsmaterial	Sammelbegriff: <ul style="list-style-type: none"> ■ Saatgut ■ vegetatives Vermehrungsmaterial ■ Pflanzgut
Exklusivrecht für kommerziellen Sortenanbau	Ein Exklusivrecht für den Anbau einer bestimmten Sorte besteht, wenn ein Produzent oder eine Produzentenorganisation das alleinige Anbaurecht dieser Sorte in der Schweiz besitzt und andere Produzenten vom Anbau dieser Sorte für die kommerzielle Produktion von Lebensmitteln, Futtermitteln und nachwachsenden Rohstoffen ausschliessen kann.
Lizenzgebühren	Mit einer Lizenzvereinbarung gewährt der Lizenzgeber dem Lizenznehmer gewisse Nutzungsrechte, die er sonst nicht beanspruchen könnte. Im Gegenzug muss der Lizenznehmer sogenannte Lizenzgebühren entrichten. Dies gilt zum Beispiel für den Anbau von geschützten Sorten oder Sorten, die Patente beinhalten.

2.2.2 Pflanzenzüchtung

In diesem Artikel wird die Pflanzenzüchtung definiert.

⁷ Gewebekultur (In-vitro- und Meristemvermehrung) wird für die Produktion von biologischem Vermehrungsmaterial mit Vermarktungsauflagen toleriert, wenn nach dem Auspflanzen in Erde keine nicht erlaubten Pflanzenschutzmittel verwendet werden.

⁸ In-vitro-Aussaaten werden analog Gewebekultur gehandhabt. Erfolgt die Aussaat in biokompatible Substrate, ist keine Vermarktungsaufgabe erforderlich.

2.2.2.1 Anforderungen an die biologische Pflanzenzüchtung

Die biologische Pflanzenzüchtung muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a) Offenlegung der angewandten Zuchttechniken: Biologische Pflanzenzüchter müssen die Informationen über die Methoden, die zur Entwicklung einer Pflanzensorte verwendet wurden, spätestens mit Beginn der Vermarktung als biologisch gezüchtete Sorte offenlegen.
- b) Die natürliche Vermehrungsfähigkeit einer Pflanzensorte wird respektiert und aufrechterhalten. Dies schliesst Techniken aus, welche die Keimfähigkeit vermindern (z. B. Terminorttechnologien).
- c) Die Zelle wird als unteilbare Einheit respektiert. Technische Eingriffe in eine isolierte Zelle auf einem künstlichen Medium sind nicht erlaubt (z. B. gentechnische Eingriffe, Zerstörung von Zellwänden und Auflösung von Zellkernen durch Zytoplastenfusion).
- d) Das Genom wird als unteilbare Einheit respektiert. Technische Eingriffe in das Genom von Pflanzen sind nicht erlaubt (z. B. ionisierende Strahlung, Transfer von isolierter DNA, RNA oder Proteinen).
- e) Biologische Pflanzenzüchter dürfen Pflanzensorten nur auf der Basis von genetischem Material entwickeln, das nicht gentechnisch verändert wurde. Mindestens die Elterngeneration biologisch gezüchteter Pflanzensorten muss den Bedingungen von Punkt 2 bis 4 der Anforderungen entsprechen.
- f) Bei der Zucht biologischer Pflanzensorten muss die Auslese der Sorten unter kontrolliert biologischen Bedingungen geschehen. Auch alle für die Züchtung und Selektion nötigen Vermehrungsschritte ausser Meristemkulturen müssen unter kontrolliert biologischen Bedingungen erfolgen.
- g) Biologische Pflanzenzüchtungen können gesetzlichen Sortenschutz erlangen, dürfen jedoch nicht patentiert werden (auch nicht einzelne Eigenschaften).

2.2.2.2 Zugelassene Züchtungsmethoden für die biologische Pflanzenzüchtung

a) Erzeugung genetischer Variation

Für die Erzeugung genetischer Variation sind nachfolgende Züchtungsmethoden zulässig:

- Nutzung spontan auftretender Mutationen und Polyploidisierung
- Mutationsauslösung und Polyploidisierung durch Temperaturstress, Höhenstrahlung und natürlich vorkommende Substanzen
- Manuelle oder mechanische Kastration durch Entfernung männlicher Blühorgane
- Selbstbestäubung (Bestäubung mit dem Pollen derselben Pflanze)
- Kreuzung innerhalb der Art (Bestäubung mit Pollen einer anderen Pflanze derselben Pflanzenart)
- Nutzung spontan auftretender männlicher Sterilität mit Restaurationssystem
- Interspezifische Kreuzungen
- Brückenkreuzungen
- Mentorpollentechnik
- Pfropfen
- Tonfrequenzen
- Eurythmie
- Öko-Tilling
- Doppelthaploide (Entwicklung von unbefruchteten Eizellen oder Pollenzellen und anschliessende Chromosomendoppelung) mit In-vitro-Schritten mit natürlichen Substanzen
- Künstliche Befruchtung mit natürlichen Substanzen
- Embryo-Rescue in-vitro mit natürlichen Substanzen

b) Selektion

Bei der Selektion sind folgende Methoden erlaubt:

- Grundsätzlich phänotypische Selektion unter biologischen Bedingungen
- Zusätzliche Selektion unter kontrollierten Bedingungen
- Künstlicher Selektionsstress
- Indirekte Selektion auf ein korreliertes Merkmal
- Bildschaffende Methoden
- Organoleptische Selektion
- Technologische Methoden
- Markergestützte Selektion
- Proteomics
- Metabolomics

- In-vitro-Selektion mit natürlichen Substanzen (mit anschliessender Feldselektion)

c) Vermehrung

Nachfolgende Methoden dürfen bei der Vermehrung angewendet werden:

- Samenvermehrung
- Vegetative Vermehrung
- Apomiktische Vermehrung
- Thermobehandlung
- Stratifikation
- Vernalisation
- In-vitro-Vermehrung (Meristemkultur)

d) Sortentyp

Die hier aufgeführten Sortentypen sind für die Züchtung zugelassen:

- Klonsorten
- Liniensorten
- Evolutionsramsche
- Populationssorten
- Mehrkomponenten-Sorten (Polycross-Sorten, Family intercross)
- Populationskreuzungen
- F1-Hybriden (bei einzelnen Arten können Einschränkungen gemacht werden und bei allen Arten sind nachbaufähige Sorten zu bevorzugen). ([gemäß Teil II, Art. 2.2.7, Seite 78](#))

2.2.2.3 Nicht zugelassene und nicht erwünschte Züchtungsmethoden

- a) Generell für den Knospe-Anbau nicht zugelassen ist Ausgangsmaterial, welches mit folgenden Züchtungsmethoden gezüchtet wurde:
- Gentechnisch verändertes Ausgangsmaterial und transgene Pflanzen (direkter und indirekter Gentransfer inkl. cisgene Pflanzen)
 - Gerichtete Mutationsauslösung
 - Synthetische Biologie
 - RNA-Interferenz
 - Cisgenetik (falls diese nicht mehr unter die gesetzliche Gentechnik-Definition fällt)
 - Plastidentransformation
 - Künstliche Minichromosomen
 - Reverse Breeding
 - Sorten, bei denen temporär Transgene eingefügt wurden (z. B. Early Flowering: durch Einkreuzen artfremder Frühreifegene der Birke in den Apfel, die später ausgekreuzt werden)
 - Agroinfiltration
 - „TEgenesis® - Methode“ (Patent der Firma Epibreed zu Mobilisierung von Retrotransposons mittels Chemikalien) sowie andere Methoden der Mobilisierung von Retrotransposons
 - Weitere Techniken oder Sorten können von der MKA ausgeschlossen werden
 - Bei einzelnen Kulturen kann die Züchtungsmethode eingeschränkt werden
- b) Im Biolandbau nicht erwünscht sind Sorten aus Züchtungsprogrammen mit kritischen Züchtungsmethoden wie z. B. cytoplasmatisch männlich sterile (CMS) Blumenkohlhybriden, die mit Cytoplastenfusion oder Protoplastenfusion erzeugt wurden. Solche Sorten müssen in den Sortenlisten klar gekennzeichnet werden ([gemäß Teil II, Art. 2.2.2.6, Seite 73](#) Kategorie IV). Mittelfristig sollen diese Sorten nicht mehr als Bio-Saat- und Pflanzgut vermehrt werden ([gemäß Teil II, Art. 2.2.7, Seite 78](#)). Die MKA legt Zeitpläne mit Ausstiegsszenarien fest.

2.2.2.4 Kriterien für den Ausschluss von Züchtungsmethoden für die biologische Pflanzenzüchtung

Die nachfolgende Aufzählung enthält die Züchtungstechniken, die in der biologischen Pflanzenzüchtung verboten sind:

- a) Es sind keine Techniken erlaubt, die technisch-materiell in das Genom der Pflanze eingreifen.
- b) Es sind keine Techniken erlaubt, die technisch-materiell in die isolierte Zelle eingreifen.
- c) Es sind keine Techniken erlaubt, die die artspezifische Fortpflanzungsweise einschränken.
- d) Es sind keine Techniken erlaubt, die die pflanzentypischen Kreuzungsbarrieren überschreiten.
- e) Es sind keine Techniken erlaubt, die die Weiterzüchtung einer Sorte durch andere Züchter einschränken.

2.2.2.5 Zulassung der Zuchtprogramme für die biologische Pflanzenzüchtung

Der Züchter meldet vor der Vermarktung und Auslobung seine biologisch gezüchtete Sorte bei Bio Suisse an. Die Anerkennung erfolgt auf Sortenebene.

Nach folgenden Kriterien entscheidet die MKA über die Zulassung der Zuchtprogramme:

- Es wird eine zugelassene Züchtungsmethode eingesetzt.
- Die biologische Pflanzenzüchtung findet in ausgewiesenen, klar definierten und abgegrenzten Züchtungsprogrammen statt.
- Die biologische Pflanzenzüchtung findet unter kontrolliert biologischen Bedingungen statt (Knospe oder Knospe-äquivalent).
- Die Zuchtziele der biologischen Pflanzenzüchtung decken die Bedürfnisse der Produzenten, Verarbeiter, und Konsumenten des Bio-Sektors und berücksichtigen gleichzeitig das dynamische Gleichgewicht des gesamten Agrarökosystems.
- Auslesezüchtungen können als biologische Pflanzenzüchtung anerkannt werden, wenn mindestens drei Generationen züchterisch unter zertifiziert biologischen Bedingungen bearbeitet worden sind und die Selektion einen klaren Zuchtfortschritt gegenüber der Ausgangspopulation aufweist. Die Nachweispflicht liegt beim Antragsteller.
- Biologische Pflanzenzüchtungsprogramme dürfen kein Ausgangsmaterial verwenden, das gentechnisch verändert wurde. Die Elterngeneration darf nicht aus einer Züchtung hervorgegangen sein, die die Kriterien ([gemäß Teil II, Art. 2.2.2.4, Seite 73](#)) verletzt.
- Offenlegung des gesamten Züchtungsprozesses, Einsicht in Zuchtbücher und Zutritt zum Zuchtgarten.
- Sorten aus biologischen Züchtungsprogrammen und Eigenschaften dürfen nicht patentiert respektive mit Exklusivrechten belegt werden.

2.2.2.6 Kategorisierung der Sorten

Es werden folgende Sortenkategorien unterschieden:

- I. Sorten aus zugelassenen biologischen Pflanzenzüchtungsprogrammen (z. B. Bioverita) oder vergleichbarer Züchtung
- II. Sorten aus Züchtungen für den biologischen Landbau, welche die Anforderungen an die biologischen Pflanzenzüchtungsprogramme nicht vollständig erfüllen, keine kritischen Züchtungstechniken verwenden und mindestens teilweise unter biologischen Bedingungen selektiert wurden. Die Sorten müssen unter biologischen Bedingungen geprüft worden sein.
- III. Sorten aus konventioneller Züchtung oder Sorten ohne Deklaration der Zuchtmethoden
- IV. Sorten aus Züchtungsprogrammen mit kritischen Züchtungsmethoden (z. B. Blumenkohlsorten, die mit Cytoplastenfusion gezüchtet wurden)
- X. Alte Sorten und Herkünfte (z. B. ProSpecieRara-Sorten, Konservationsorten, Nischensorten, Hofsorten, Wildformen), die dem Erhalt der Agro-Biodiversität dienen

Die MKA ist zuständig für die Sorteneinteilung in die Kategorien. Ab 1.1.2018 sollen alle Sorten entsprechend kategorisiert sein.

Gibt es für einzelne Arten bzw. Verwendungszwecke mehrheitlich Sorten der Kategorie IV, wird eine Bio Suisse Arbeitsgruppe eingesetzt, die einen artspezifischen Massnahmenkatalog mit Zeitplan ausarbeitet, der den mittelfristigen Ausschluss dieser Sorten ermöglicht (z. B. Sammlung und Prüfung von Sorten aus alternativen Zuchtprogrammen, Initiierung von spezifischen Züchtungsprogrammen etc.).

Alle vier Jahre wird die Anzahl der Sorten der einzelnen Kategorien von der MKA überprüft, um den Fortschritt Richtung vermehrtes Angebot und Verwendung von biologisch gezüchteten Sorten festzustellen und zu fördern.

2.2.3 Vermehrung

2.2.3.1 Allgemeine Anforderungen an das Ausgangsmaterial

Grundsätzlich muss biologisches Ausgangsmaterial aus inländischer Knospe-Produktion verwendet werden. Dabei ist Ausgangsmaterial, das unter Bio-Bedingungen gezüchtet wurde, solchem, das unter Bio-Bedingungen vermehrt, aber konventionell gezüchtet wurde, vorzuziehen ([gemäß Teil II, Art. 2.2.2.6, Seite 73](#)). Alte Sorten und Herkünfte (ProSpecieRara-Sorten, Erhaltungssorten, Nischensorten, Hofsorten, Wildformen), die dem Erhalt der Agrobiodiversität dienen, sollen dadurch jedoch nicht benachteiligt werden.

Beim Bezug von Vermehrungsmaterial gelten folgende Bezugsprioritäten, wenn das Vermehrungsmaterial auf www.organicxseeds.com aufgeführt ist:

- a) Knospe vermehrt und aus biologischer Pflanzenzüchtung
- b) Knospe Inland
- c) Knospe Import von anerkannten Knospe-Betrieben im Ausland
- d) CH-Bio (Bio-Verordnung)
- e) EU-Bio (Öko-)Verordnung
- f) Nicht biologisch (ÖLN) Inland
- g) Nicht biologisch Ausland

2.2.3.2 Aufzeichnungspflicht für die Verwendung von Vermehrungsmaterial

Der Kauf und die Zufuhr von sämtlichem Vermehrungsmaterial müssen dokumentiert werden. Folgende Dokumente müssen der Kontrolle vorgewiesen werden:

- Lieferschein oder Rechnung des Lieferanten für das Vermehrungsmaterial
- Vermerk, nach welchen Richtlinien das biologische Vermehrungsmaterial zertifiziert wurde
- Falls erforderlich, Ausnahmegewilligungen der Bio-Saatgutstelle/MKA
- Falls erforderlich, Quittungen der bezahlten Lenkungsabgaben

2.2.3.3 Bedingungen für den Einsatz von nicht biologischem Vermehrungsmaterial

Bei Nichtverfügbarkeit von Knospe-zertifiziertem bzw. biologischem Vermehrungsmaterial können Ausnahmegewilligungen aufgrund kulturspezifischer Kriterien erteilt werden. Auf vegetatives Vermehrungsmaterial, welches nicht Schweizer Knospe-Qualität hat, kann eine Lenkungsabgabe erhoben werden ([gemäß Teil II, Art. 2.2.11, Seite 80](#)).

Einstufung, Nachweis der Nichtverfügbarkeit und Ausnahmegewilligung

Ausgangsmaterial aller Arten und Arten-Untergruppen sind in vier Stufen eingeteilt. Massgebend für die Einteilung ist die Verfügbarkeit von Knospe resp. CH-Bio/EU-Bio-Saatgut, vegetativem Vermehrungsmaterial und Pflanzgut in der geforderten Qualität, Menge und Angebotsbreite.

Gesuche um Ausnahmegewilligung für die Verwendung von Nicht-Knospe- oder nicht biologischem Vermehrungsmaterial der Stufen 1A, 1 und 2 müssen gemäss unten stehenden Kriterien vor der Lieferung des Vermehrungsmaterials über die Webseite www.organicxseeds.com beantragt oder schriftlich an die Bio-Saatgutstelle gestellt werden. Die Lenkungsabgabe wird gem. [Lenkungsabgaben Teil II, Art. 2.2.11, Seite 80](#) erhoben.

Zuordnung zu Stufe 1A

Wenn genügend Auswahl an angepassten, qualitativ hochwertigen Sorten aus Züchtung für den Biolandbau vorhanden sind, kann neu die Stufe 1A eingeführt werden, d. h. es müssen dann zwingend Sorten aus Kategorie I und II oder X [gemäß Teil II, Art. 2.2.2.6, Seite 73](#) verwendet werden. Sorten der Kategorie III dürfen nur noch in begründeten Ausnahmefällen angebaut werden. Dazu muss vorgängig eine Bewilligung eingeholt werden. Sorten der Kategorie IV sind dann verboten.

Einstufung des Vermehrungsmaterials

Einstufung des Vermehrungsmaterials	Kriterien zur Einstufung der Arten	Bedingungen für Ausnahmen
<p>Stufe 1A: Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist Pflicht, die Herkunft aus biologischer Pflanzenzüchtung (Sortenkategorie I) bzw. Züchtung für den Biolandbau (Sortenkategorie II) ist Pflicht (gemäß Teil II, Art. 2.2.2.6, Seite 73)</p>	<p>Dieser Gruppe sind Arten und Arten-Untergruppen zugeteilt, bei denen eine ausreichende Anzahl an angepassten Sorten von guter Qualität aus biologischer Pflanzenzüchtung (Sortenkategorie I) bzw. Züchtung für den Biolandbau (Sortenkategorie II) verfügbar ist. Für den Erwerbsanbau muss biologisches Vermehrungsmaterial aus biologischer Pflanzenzüchtung (Sortenkategorie I) bzw. Züchtung für den Biolandbau (Sortenkategorie II) verwendet werden.</p>	<p>Genehmigungspflichtige Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sortenversuche in nicht marktrelevanten Mengen ■ Basissaatgut der Sortenkategorien I, II und X für die Erzeugung von Bio-Saatgut ■ Erhaltung der genetischen Vielfalt in nicht marktrelevanten Mengen oder bei seltenen Sorten (z. B. ProSpecieRara). <p>Der Produzent kann der Saatgutstelle aufzeigen, dass keine der Sorten aus biologischer Pflanzenzüchtung (Kategorie I) bzw. Züchtung für den Biolandbau (Kategorie II) seinen Anforderungen entsprechen</p>
<p>Stufe 1: Die Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist Pflicht.</p>	<p>Umfasst alle Arten und Arten-Untergruppen, für die ein praxistaugliches Sortenangebot aus Bio-Vermehrung vorhanden ist.</p>	<p>Genehmigungspflichtige Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sortenversuche in nicht marktrelevanten Mengen ■ Basissaatgut für die Erzeugung von Bio-Saatgut ■ Erhaltung der genetischen Vielfalt in nicht marktrelevanten Mengen oder bei seltenen Sorten (z. B. ProSpecieRara).
<p>Stufe 2: Die Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist die Regel.</p>	<p>Umfasst alle Arten und Arten-Untergruppen, für die in der laufenden Anbauperiode einzelne gute Produktionssorten aus Bio-Vermehrung angeboten werden.</p>	<p>Saatgut:</p> <p>Genehmigungspflichtige Ausnahmen wie Stufe 1 sowie:</p> <p>Der Produzent kann nachweisen, dass keine der bioregistrierten Sorten oder Vermehrungsmaterialqualitäten seinen Anforderungen entsprechen.</p> <p>Folgende Kriterien zählen als Begründung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Anbaueigenschaften (insbesondere Reifezeit) ■ Besondere Bodenverhältnisse ■ Klima oder Höhenlage ■ Krankheits- oder Schädlingstoleranz/-resistenz ■ Ertragsleistung ■ Vertragsanbau (vom Abnehmer geforderte Sorte) ■ Spezielle Markt- oder Verarbeitungsanforderungen ■ Saatgutform und -qualität ■ Lagereigenschaften <p>Vegetatives Vermehrungsmaterial:</p>

Einstufung des Vermehrungsmaterials	Kriterien zur Einstufung der Arten	Bedingungen für Ausnahmen
		<p>Genehmigungspflichtige Ausnahmen wie Stufe 1 sowie:</p> <p>Der Produzent kann nachweisen, dass keine der bioregistrierten Sorten oder Vermehrungsmaterialqualitäten seinen Anforderungen entsprechen.</p> <p>Folgende Kriterien zählen als Begründung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Anbaueigenschaften (insbesondere Reifezeit) ■ Besondere Bodenverhältnisse ■ Klima oder Höhenlage ■ Krankheits- oder Schädlingstoleranz/-resistenz ■ Ertragsleistung ■ Vertragsanbau (vom Abnehmer geforderte Sorte) ■ Spezielle Markt- oder Verarbeitungsanforderungen ■ Lagereigenschaften <p>Ist kein Angebot auf www.organicxseeds.com vorhanden, muss ein Gesuch für eine Ausnahmegenehmigung bei der Saatgutstelle eingereicht werden.</p>
<p>Stufe 3:</p> <p>Die Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist erwünscht, jedoch nicht vorgeschrieben.</p>	<p>Umfasst alle Arten und Arten-Untergruppen, für die es bisher kaum biologisch vermehrte, im Biolandbau bewährte Sorten gibt</p>	<p>Keine Einzel- Ausnahmegenehmigung notwendig.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ist eine gewünschte Sorte in dieser Stufe sowohl aus konventioneller als auch aus biologischer Vermehrung erhältlich, muss die Sorte in Bio-Qualität bestellt werden. ■ Ist eine Sorte nur in konventioneller, ungebeizter Qualität erhältlich, kann das konventionelle Saatgut ohne Ausnahmegenehmigung verwendet werden. <p>Die Verfügbarkeit muss in der Datenbank www.organicxseeds.com geprüft werden. Eine schriftliche Bestätigung der Nichtverfügbarkeit (Datenbankausdruck) ist nicht erforderlich.</p>

Die Einstufung aller Kulturen (Arten und Arten-Untergruppen) ist in auf www.organicxseeds.com oder in den Sortenlisten von FiBL/Bio Suisse ersichtlich.

Die Produzenten sind verpflichtet, die tagesaktuelle Verfügbarkeit von biologisch erzeugtem Vermehrungsmaterial vor der Bestellung auf www.organicxseeds.com oder telefonisch bei der Biosaatgutstelle des FiBL abzuklären.

Einteilung des Angebots

Die Einteilung des Vermehrungsmaterials in diese vier Stufen wird von den Bio Suisse Fachgruppen im Auftrag der MKA vorgenommen. Der Stichtag zur Veröffentlichung der Listen wird kulturabhängig festgelegt. Über kurzfristige Änderungen in den Listen wird auf www.bioaktuell.ch informiert.

Zur Bildung der Untergruppen werden Resultate von Vergleichsversuchen, Angaben der Züchter und Erfahrungen der Praktiker beigezogen.

Bio-Anteile in Futterbaumischungen

Futterbaumischungen enthalten einen definierten Prozentanteil an Bio-Saatgut. Dieser wird von der MKA festgelegt und auf den Sortenlisten unter www.bioaktuell.ch veröffentlicht.

2.2.3.4 **Keine Ausnahmewilligungspflicht**

Für folgendes Vermehrungsmaterial ist keine Ausnahmewilligung nötig:

- a) Nicht biologische Pilzbrut (Körnerbrut) für die Produktion von Speisepilzen
- b) Bis zu fünf nicht biologische Hochstammobstbäume pro Betrieb und Jahr
- c) Biologische, aber nicht Knospe-erkannte Steckzwiebeln, Schalotten- und Knoblauchzinken
- d) Biologisches, aber nicht Knospe-erkanntes Pflanzgut für Zierpflanzen und -gehölze
- e) In Stufe 3 eingeteiltes Vermehrungsmaterial

2.2.3.5 **Mit unerlaubten Hilfsstoffen behandeltes Ausgangsmaterial**

Saat, Pflanzgut und vegetatives Vermehrungsmaterial, welches mit nicht zugelassenen Hilfsstoffen behandelt wurde (chemisch-synthetische Beizung), sind im Biolandbau nicht zugelassen.

Ausnahme: Arten, für welche das Bundesamt für Landwirtschaft eine chemisch-synthetische Beizung gesetzlich vorschreibt, dürfen mit einer vorgängig erteilten Ausnahmewilligung verwendet werden. Gleiches gilt für Sortenversuche in nicht relevanten Marktmengen. Das Erntegut aus den Versuchen muss als nicht biologisch vermarktet werden.

2.2.4 **Bedingungen für den Einsatz von nicht Bio Suisse zertifiziertem und nicht biologischem, vegetativem Vermehrungsmaterial**

2.2.4.1 **Obst, Reben und Beeren**

Vegetatives Vermehrungsmaterial für Obst, Reben und Beeren muss grundsätzlich aus Schweizer Knospe-Produktion stammen. Die Bio-Saatgutstelle kann auf Grund der Nichtverfügbarkeit auf www.organicxseeds.com für den Bezug von Vermehrungsmaterial anderer Herkunft Ausnahmewilligungen erteilen (Knospe Ausland, BioV, EU-Bio oder nicht biologisch).

Mögliche Einstufung von Obst, Reben und Beeren: 1A, 1 und 2

2.2.4.2 **Gemüse, Kräuter und Ackerkulturen**

Bei Nichtverfügbarkeit von vegetativem Knospe-Vermehrungsmaterial gemäss www.organicxseeds.com kann auf vorgängigen schriftlichen Antrag an die Bio-Saatgutstelle EU-Bio oder nicht biologisches vegetatives Vermehrungsmaterial eingesetzt werden.

Mögliche Einstufung von Gemüse, Kräutern und Ackerkulturen: 1A, 1 und 2

2.2.5 **Bedingungen für den Einsatz von nicht Bio Suisse zertifiziertem Pflanzgut**

Pflanzgut von einjährigen Kulturen muss aus Knospe-Produktion stammen. Es wird keine Ausnahmewilligung für nicht biologisches Pflanzgut erteilt, ausser für begleitete Sortenversuche (mit Vermarktungssperre der entsprechenden Partien).

Nicht Bio Suisse zertifiziertes Pflanzgut (biologisch gemäss BioV oder EU-BioV produziert) darf mit einer Ausnahmewilligung der Bio-Saatgutstelle eingesetzt werden.

2.2.6 **Bedingungen für den Einsatz von nicht biologischem Pflanzgut und vegetativem Vermehrungsmaterial bei Zierpflanzen und Ziergehölzen**

Wenn nachweisbar nicht in Bio-Qualität erhältlich, dürfen bei Zierpflanzen nicht biologisches Pflanzgut, nicht biologische Halbfertigware und nicht biologisches vegetatives Vermehrungsmaterial für die Zwiebeltreiberei eingesetzt werden. Die nicht biologischen Partien müssen eindeutig von biologischen Partien unterscheidbar sein. Sie müssen als nicht biologisch vermarktet werden. Bei nicht biologischem Pflanzgut für mehrjährige Pflanzen sind für die Vermarktung Ausnahmen [gemäss Teil II, Art. 2.2.9.2, Seite 79](#) möglich.

Wenn nachweisbar nicht in Bio-Qualität erhältlich, dürfen aus Sporen angezogenes Pflanzgut (Farne) sowie vegetatives Vermehrungsmaterial (inklusive bewurzelter Vermehrungsmaterial mit minimalem Erdvolumen wie z. B. Chrysanthemenstecklinge) als nicht biologisches Ausgangsmaterial zugekauft und die Verkaufsprodukte als Knospe-Ware vermarktet werden.

Mögliche Einstufung von Zierpflanzen und Ziergehölzen: 1A, 1, 2 und 3.

Zukauf von nicht biologischem Pflanzgut bei Zier- und Heckengehölzen

- a) (Stufe 2) Gibt es bei den Zier- und Heckengehölzen Erntegüter zur Vermarktung (z. B. Holunder oder Rosen), ist Pflanzgut aus Knospe-Anbau Pflicht. Sind Knospe-Pflanzen nicht erhältlich (Nachweis fehlendes Angebot in www.organicxseeds.com), können nicht biologische Pflanzen eingesetzt werden. Die Vermarktung der Erntegüter ist im Teil II, Art. 2.2.9.2, Seite 79 geregelt.
- b) (Stufe 3) Gibt es bei den Zier- und Heckenpflanzen keine Knospe-Verkaufsprodukte, dürfen nicht biologische Jungpflanzen gesetzt werden (Heckenpflanzung mit einheimischen Wildsträuchern und Einzelbäumen).

2.2.7 Kulturspezifische Anforderungen

Bei folgenden Arten sind Hybridsorten verboten:

- Getreide (ausser Mais)
- Raps (ausser HOLL-Raps (High Oleic Low Linolenic))

Die Verwendung von Sorten aus Zellfusionszüchtung ist nicht erlaubt.

Ausnahmen:

Blumenkohl (inkl. Romanesco, farbige Blumenkohlsorten), Brokkoli, Weisskohl, Wirz und Chicorée.

Die Positivliste für Zellfusionsfreie Sorten im Gemüsebau auf www.fibl.org führt alle zur Verfügung stehenden Sorten von Kohllarten, Chicorée, Radicchio-Typen und Zuckerhut auf, die nicht auf einer mittels Zellfusion übertragenen CMS (Cytoplasmatische männliche Sterilität) beruhen. Die Liste ist für Bio Suisse Produzenten verbindlich mit Ausnahme von Blumenkohl, Brokkoli, Weisskohl, Wirsing und Chicorée oder der Produzent kann für die entsprechende Sorte eine DNA-Analyse vorweisen, die zeigt, dass die Sorte nicht mittels Zellfusion übertragenen CMS gezüchtet wurde.

2.2.8 Exklusivrechte für den kommerziellen Anbau der Sorten zur Produktion von Lebensmitteln, Futtermitteln oder nachwachsenden Rohstoffen

Jede Sorte, die in der Schweiz auf Knospe-Betrieben zur Produktion von Lebensmitteln, Futtermitteln oder nachwachsenden Rohstoffen angebaut wird, muss für jeden Produzenten zugänglich sein. Sorten, die aufgrund von Exklusivrechten nicht allen Produzenten für den Anbau zur Verfügung stehen, können für den Anbau auf Knospe-Betrieben verboten werden, sobald sie eine marktbeherrschende Stellung erlangen. Die Einschränkung des Exklusivrechts gilt nicht für die Produktion von Vermehrungsmaterial. Die Erhebung von Lizenzgebühren ist zulässig.

Bei Unklarheiten oder Verdacht auf exklusive Sortenverwendung können entsprechende Fälle via Fachgruppe der MKA zur Entscheidung vorgelegt werden. Die betroffene Fachgruppe wird zur Beratung beigezogen.

Produzenten, die Sorten mit Exklusivrechten für den kommerziellen Anbau verwenden, sind verpflichtet, den Einsatz der MKA zu melden.

2.2.8.1 Obstbau und Zierpflanzen

Bis auf weiteres wird in diesen Bereichen keine Einschränkung für den Anbau von Sorten mit Exklusivrecht festgelegt. Sobald aber eine marktbeherrschende Sorte mit Exklusivrecht angebaut wird, kann die MKA den Anbau einschränken. Knospe-Produzenten können sich bei der entsprechenden Fachgruppe melden, falls sie benachteiligt sind bezüglich des Anbaus von Obst oder Zierpflanzen.

2.2.8.2 **Ackerkulturen, Gemüsebau und Kräuteraanbau**

Wird eine Sorte mit Exklusivrecht für den kommerziellen Anbau erstmals in der Schweiz oder in der EU-Sortenliste anerkannt, so darf diese in den ersten 5 Jahren trotz Exklusivrecht auf Knospe-Betrieben angebaut werden. Die Fachgruppen können für einzelne Sorten kürzere Fristen beantragen. Sind von einer Art genügend gleichwertige Sorten vorhanden, kann der Inhaber der Exklusivrechte für den kommerziellen Anbau einer bestimmten Sorte bei der MKA eine zeitlich befristete Ausnahmegewilligung für den Anbau auf Knospe-Betrieben beantragen. Die MKA nimmt für die Beurteilung Rücksprache mit der Fachgruppe. Wird die Ausnahmegewilligung nicht erteilt, muss der Antragsteller entweder auf sein Exklusivrecht für den kommerziellen Anbau verzichten oder diese Sorte darf auf Knospe-Betrieben nicht angebaut werden.

2.2.8.3 **Rebbau**

Solange beim Rebbau in der Schweiz keine Exklusivrechte für den kommerziellen Anbau existieren, werden keine konkreten Regelungen eingeführt.

2.2.9 **Vermarktungsaufgaben bei nicht biologischem oder Umstellungs- Vermehrungsmaterial**

2.2.9.1 **Saatgut und einjähriges vegetatives Vermehrungsmaterial aus Umstellung**

Dieses darf für die Erzeugung von Knospe-Produkten ohne Ausnahmegewilligung verwendet und die Verkaufsprodukte können mit der Voll-Knospe vermarktet werden.

2.2.9.2 **Verkaufsprodukte aus nicht biologischem vegetativem Vermehrungsmaterial**

Verkaufsprodukte aus nicht biologischem vegetativem Vermehrungsmaterial dürfen nicht mit der Knospe vermarktet werden. Erfolgt eine Zwischenvermehrung des Vermehrungsmaterials, dürfen die Verkaufsprodukte auch ohne Rückstandsanalyse mit der Knospe vermarktet werden. Für Verkaufsprodukte aus mehrjährigem Vermehrungsmaterial gilt diese Einschränkung für die ersten zwei Wachstumsperioden nach der Pflanzung, für Verkaufsprodukte aus einjährigem Vermehrungsmaterial für das Pflanzjahr. Die MKA führt eine Tabelle, in der die Vermarktungsstatus der verschiedenen Vermehrungsstufen ersichtlich sind. Diese Tabelle ist auf www.organicxseeds.com aufgeschaltet.

Eine Ausnahmegewilligung für die Vermarktung von Verkaufsprodukten aus ein- und mehrjährigen Arten mit der Knospe vor Ende der Umstellungsfrist kann bei der Kontrollstelle beantragt werden, wenn die Rückstandsfreiheit mit einer Rückstandsanalyse auf dem Verkaufsprodukt bzw. Vermehrungsmaterial belegt wird. Für den Verkauf von Vermehrungsmaterial in Umstellung muss die Umstellungs-Knospe verwendet werden.

Im Pflanzjahr geerntete Früchte von Terminkulturen, welche aus nicht biologischen Betrieben stammen (z. B. Frigo-Erdbeeren oder Long-Cane-Himbeeren), müssen nicht-biologisch vermarktet werden.

Die Bio-Saatgutstelle kann in Rücksprache mit der MKA im Einzelfall andere Auflagen als die obengenannten machen, zusätzliche Vermarktungsaufgaben verfügen oder einzelne Pflanzenarten von den Auflagen ausnehmen.

Verkaufsprodukte, die aus nicht biologischen Pflanzkartoffeln, Knoblauch- und Schalottenzinken gewonnen werden, können ohne weitere Auflagen mit der Knospe vermarktet werden. Dies gilt ebenso für Verkaufsprodukte von nicht biologischen Zierpflanzen und -gehölzen aus vegetativem Vermehrungsmaterial.

2.2.9.3 **Produkte aus nicht biologischem Saatgut**

Produkte aus nicht biologischem Saatgut, welche im Rahmen einer Ausnahmegewilligung eingesetzt wurden, dürfen mit der Knospe vermarktet werden.

Ernteprodukte aus Gewebekultur müssen grundsätzlich in der ersten Wachstumsperiode als Umstellungsprodukt verkauft werden.

Auflagen beim Import von Knospe-konformem Pflanzgut für die Auszeichnung mit der Bio Suisse Knospe

Damit Pflanzgut aus ausländischer Knospe-Produktion mit der Bio Suisse Knospe vermarktet werden darf, muss mindestens eine Kulturmassnahme (Pikieren, Umtopfen oder Stecken) sowie mindestens die Hälfte der Kulturdauer (Zeit von der Aussaat bis zur verkaufsfertigen Pflanze) in der Schweiz erfolgen.

2.2.10 Ausnahmegesuche und Gemeinschaftsgesuche

Ausnahme gesuche müssen über die Internetseite www.organicxseeds.com gestellt werden. In Ausnahmefällen können schriftliche Gesuche per E-Mail, Fax oder Post an die Biosaatgutstelle des FiBL gerichtet werden: Kontaktadresse für Fragen und Ausnahmegewilligungen:

FiBL-Biosaatgutstelle	Tel. 062 865 72 08
Ackerstrasse	Fax 062 865 72 73
5070 Frick	biosaatgut@fibl.org

Folgende Angaben müssen im Gesuch gemacht werden:

Art, Sortenname, gewünschte Saat-/Pflanzgutmenge, Ausnahmegrund ([gemäß Teil II, Art. 2.2.3.3, Seite 74](#)), Bio-Betriebsnummer. Bei Kulturen in Vertragsanbau oder bei Ansaat durch Lohnunternehmer können die Ausführenden oder Vertragspartner (Abnehmer, Verarbeiter, Lohnunternehmer) für sämtliche beteiligten Landwirte eine kollektive Ausnahmegewilligung beantragen. Pflanzgutproduzenten können für eine ganze Produktionscharge eine Ausnahmegewilligung einholen.

Informationen über Ausnahmegewilligungen gibt es auf folgender Webseite: www.bioaktuell.ch

2.2.10.1 Gebühren

Ausnahmegesuche sind gebührenpflichtig und es können Lenkungsabgaben erhoben werden. Die MKA legt die Bearbeitungsgebühren jährlich im Kriterienkatalog für die Erteilung von Ausnahmegewilligungen fest.

2.2.10.2 Rückstandskontrollen

Bei Erteilung von Ausnahmegewilligungen für nicht biologisches Vermehrungsmaterial können Rückstandskontrollen zulasten des Gesuchstellers angeordnet werden.

2.2.11 Lenkungsabgaben

2.2.11.1 Grundlagen

Die MKA kann bei ungenügender Verfügbarkeit von schweizerischem Knospe-Vermehrungsmaterial und biologischem Vermehrungsmaterial das EU-Bio-Vermehrungsmaterial, das ausländische Knospe-Vermehrungsmaterial oder das nicht biologische Vermehrungsmaterial mit einer Lenkungsabgabe belegen. Die Lenkungsabgabe kompensiert den finanziellen Vorteil, der sich aus der Preisdifferenz zwischen Knospe- und Nicht-Knospe- bzw. biologischem und nicht biologischem Vermehrungsmaterial ergibt. Die Lenkungsabgabe kann erhöht werden, auch über die Preisdifferenz zwischen Knospe- und Nicht-Knospe-Ausgangsmaterial hinaus, wenn der Zweck, dass vermehrt biologisches Ausgangsmaterial zugekauft wird, nicht erfüllt wird.

2.2.11.2 Mittelverwendung

Der Ertrag aus den Lenkungsabgaben wird zur Förderung des Einsatzes, der Vermehrung und Zucht von inländischem Knospe-Vermehrungsmaterial verwendet, insbesondere:

- a) Kostendeckung für die Administration der Lenkungsabgabenerhebung.
- b) Förderung der Produktion von Vermehrungsmaterial im Inland.
- c) Übernahme von Risikogarantien für Saatgutproduzenten.
- d) Unterhalt der Saatgutdatenbank.

- e) Finanzierung von Forschungsprojekten im Bereich Saatgutproduktion, Pflanzgutproduktion und Pflanzenzucht.
- f) Öffentlichkeitsarbeit im Bereich Saatgut und Pflanzenzucht.

2.2.11.3 Geltungsbereich

Diese Lenkungsabgabe gilt für den Zukauf von nicht Schweizer Knospe-Ausgangsmaterial bzw. nicht biologischem Ausgangsmaterial (Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial, Pflanzgut). Die Kulturen werden jeweils von der MKA festgelegt.

2.2.11.4 Höhe der Lenkungsabgabe

Die Höhe der Lenkungsabgabe wird durch die MKA festgelegt.

Lenkungsabgabe auf nicht Schweizer Knospe-Pflanzmaterial im Obst- und Beerenanbau

Die Lenkungsabgabe wird aufgrund der vielen unterschiedlichen Kombinationen von Sorten und Qualität von Fall zu Fall festgelegt. Beim Zukauf von nicht biologischen Jungpflanzen entspricht sie mindestens der realen Preisdifferenz zwischen dem bewilligungspflichtigen nicht biologischen Pflanzmaterial und einem Referenzpreis für Schweizer Knospe-Pflanzmaterial. Beim Zukauf von EU-Bio-Jungpflanzen werden für die Berechnung der Lenkungsabgabe 10 % vom Referenzpreis abgezogen. Der Referenzpreis für Schweizer Knospe-Obst- und Beerenpflanzmaterial wird jährlich (vor der Pflanzsaison: Juli–Anfang August) durch eine Begleitgruppe (Zusammensetzung: Pflanzmaterialproduzenten, Mitglieder der Fachgruppe Obst und Beeren, Bio-Saatgutstelle) festgelegt.

Der Gesuchsteller muss mit dem Antrag für eine Bewilligung die verbindliche Offerte für das Nicht-Schweizer Knospe-Pflanzmaterial bei der Saatgutstelle einreichen und von zwei auf www.organicxseeds.com registrierten Jungpflanzenproduzenten eine Bestätigung einreichen, dass die gewünschte Ware nicht erhältlich ist.

2.2.12 Produktion und Vertrieb von biologischem Ausgangsmaterial

Die Grundsätze, Ziele und Weisungen (praktische Anwendung) gem. [Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 67](#) bis [Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 113](#) gelten zusätzlich zu den folgenden kulturspezifischen Anforderungen.

2.2.12.1 Bio-Anerkennung und Fristen

Für die Produktion von Bio-Saatgut muss die Samenträgerpflanze auf einem zertifiziert biologischen Betrieb angebaut werden.

Für die Produktion von biologischem vegetativem Vermehrungsmaterial bei ausdauernden Kulturen müssen die Pflanzen zwei Wachstumsperioden auf einem zertifiziert biologischen Betrieb angebaut werden.

Für die Produktion von biologischem vegetativem Vermehrungsmaterial mit Zwischenvermehrung müssen die Mutterpflanzen während mindestens einer Generation auf einem zertifiziert biologischen Betrieb angebaut werden. Die Pflanzen der zweiten Generation dürfen als Bio-Produkte in den Verkauf gelangen.

Wenn eine Rückstandsanalyse der nicht biologischen Mutterpflanzen vorliegt oder wenn belegt werden kann, dass die zugekauften Mutterpflanzen nicht mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln behandelt worden sind, dürfen bereits die Pflanzen bzw. das Erntegut der ersten Generation als Knospe-Produkte verkauft werden.

Samenträger- und Mutterpflanzen dürfen in Behältern angebaut werden, wenn sie für die Produktion von Vermehrungsmaterial bestimmt sind.

2.2.12.2 Produktion von Ausgangsmaterial aus Umstellung

Saatgut aus Umstellungsbetrieben darf als «Saatgut aus Umstellung» deklariert vertrieben werden. Es darf von den Produzenten wie Bio-Saatgut eingesetzt werden.

Pflanzgut von mehrjährigen Kulturen darf als Umstellungsware verkauft werden, falls es vor Ablauf der zweijährigen Umstellungsfrist oder ohne biologische Zwischenvermehrung vermarktet wird. Für die Produzenten gilt bis zum Abschluss der zweijährigen Umstellungsphase eine ergänzende Umstellungsfrist für die Ernteware ([Ausnahmen gemäss Teil II, Art. 2.2.6, Seite 77](#)).

2.2.12.3 Pflanzgutanzucht

Substratzusammensetzung

Reine Torfsubstrate sind in der Pflanzgutanzucht nicht erlaubt. Der Torfgehalt der Anzuchtsubstrate für Jungpflanzen (inkl. Erdpresstopf, Trays und Terminkulturen) darf höchstens 70 % betragen. Ab 1.1.2025 darf [gemäß Teil II, Art. 3.6.2, Seite 121](#) das Anzuchtsubstrat noch maximal 60 % Torf enthalten. Die Zusammensetzung von Substraten für Topfkulturen von Küchenkräutern ist [im Teil II, Kap. 3.6, Seite 121](#) geregelt. Torfersatzprodukte dürfen nur mit Hilfsstoffen, gemäss FiBL-Betriebsmittelliste aufbereitet werden. Bei der Jungpflanzenanzucht wird ein zurückhaltender Torfverbrauch empfohlen.

Düngung

Bio-Pflanzgutssubstrate können mit Produkten, gemäss der Betriebsmittelliste des FiBL aufgedüngt werden. Die Beimischung von chemisch-synthetisch hergestellten Spurenelementdüngern in Substraten ist verboten.

Heizung und Beleuchtung der Anzuchthäuser

Je nach Pflanzgut können Heizung und Beleuchtung ohne weitere Einschränkungen eingesetzt werden. Eine gute Wärmedämmung der Anzuchthäuser soll gewährleistet sein.

2.2.12.4 Saatgutbehandlung

Saatgutbeizungen

Saatgut darf nur mit Mitteln behandelt werden, welche im Abschnitt «Saatgutbehandlungsmittel» in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt sind.

Physikalische Saatgutbehandlung

Physikalische (z. B. mechanische oder thermische) Saatgutbehandlungsverfahren sind erlaubt. Die Bestrahlung mit beschleunigten Elektronen (sogenannte Elektronenbeize) ist verboten.

Saatgutkonfektionierung

Verfahren der Saatgutkonfektionierung wie Priming (Vorkeimung), Färben, Coating (Umhüllung) und Pillierung sind erlaubt. Durch einen Vermerk auf dem Lieferschein oder durch ein Begleitschreiben muss nachgewiesen werden, dass die Umhüllung des konfektionierten Saatguts frei von Pflanzenschutzmitteln und Düngern ist. Ausgenommen davon sind Düngemittel und Saatgutbehandlungsmittel, welche in der Betriebsmittelliste aufgeführt sind.

2.2.12.5 Datenbankeintrag

Vermehrungsmaterial in Bio-Qualität aus der Schweiz soll in der öffentlich zugänglichen Datenbank www.organicxseeds.com eingetragen werden. Nicht eingetragenes Vermehrungsmaterial gilt als nicht verfügbar im Hinblick auf diese Bestimmungen.

2.2.12.6 Verbot von Flugtransporten

Mit der Knospe ausgezeichnetes Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial und Pflanzgut dürfen nicht mit dem Flugzeug transportiert werden (s. [Grundsätze und Ziele Teil V, Kap. 1, Seite 303](#)).

2.2.12.7 Wildsammlung

Vorstufensaatgut für die Saatgutvermehrung sowie vegetatives Vermehrungsmaterial dürfen aus nicht zertifizierter Wildsammlung stammen.

2.3 Förderung der Biodiversität

Der biologische Landbau soll in ein vielfältiges, sich selbst regulierendes Ökosystem eingebettet sein. Hecken, Trockenrasen, Ackerrandstreifen, Hochstamm-bäume und andere Biotop-e bereichern nicht nur das Landschaftsbild, sondern tragen dazu bei, die Artenvielfalt zu erhalten und damit auch die Nützlinge zu fördern.

Knospe-Produzenten bewirtschaften den ganzen Betrieb so, dass die Umwelt, die vorkommenden Pflanzen, Tiere und Kleinstlebewesen möglichst geschont werden. Sie bemühen sich um einen möglichst vielfältigen Betrieb, auf dem sowohl auf als auch neben den Produktionsflächen verschiedene Lebewesen und Lebensräume Platz haben. Knospe-Produzenten ergänzen die bereits hohen Systemleistungen des Biolandbaus zugunsten der Biodiversität mit weiteren Massnahmen.

Knospe-Produzenten erhalten und fördern auf der gesamten Betriebsfläche die Biodiversität durch:

- a) Schonende Bewirtschaftung der gesamten Betriebsfläche. Diese beinhaltet die folgenden Grundsätze aus den bestehenden Richtlinien:
 - eine schonende Bodenbearbeitung, Bodenpflege und organische Düngung, welche das Bodenleben fördern
 - eine vielfältige und ausgewogene Fruchtfolge
 - ein Anteil von mindestens 10 – 20 % Kunstwiese in der Fruchtfolge
 - keine Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln (gem. [Pflanzengesundheit Teil II, Kap. 2.6, Seite 112](#))
 - keine Anwendung von Herbiziden, Wachstumsregulatoren und Welkemitteln
 - kein Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern (gem. [Nährstoffversorgung Teil II, Kap. 2.4, Seite 100](#))
 - kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen.
- b) Anlage und Pflege von Biodiversitätsförderflächen und Umsetzung von gezielten Massnahmen zur Förderung von Arten und Lebensgemeinschaften.

Der Betriebsleiter verpflichtet sich zu Erhaltung, Ergänzung oder Neuanlage von naturnahen Lebensräumen (Biodiversitätsförderflächen) und deren sachgerechter Pflege.

Auf Biodiversitätsförderflächen wird auf den Einsatz von Mähaufbereitern und Mulchgeräten verzichtet, mit Ausnahme von Biodiversitätsförderflächen in Spezialkulturen.

2.3.1 Anforderungen

Jeder Knospe-Betrieb muss zusätzlich zu den Systemleistungen des Biolandbaus mindestens 12 Fördermassnahmen umsetzen. Dabei kann er selbst bestimmen, welche Massnahmen er erfüllen möchte.

Knospe-Betriebe müssen jedes Jahr bei der Kontrolle die Zusammenfassung des aktualisierten Biodiversitäts-Checks vorweisen. Der Check muss auf folgender Website ausgefüllt werden www.bio-diversitaet.ch (MKA 6/2017)

2.3.2 Geltungsbereich und Übergangsfrist

Auf allen Betrieben mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche ab 2 ha müssen die Anforderungen [gemäss Teil II, Art. 2.3.1, Seite 83](#) eingehalten werden. Betriebe mit einer LN von weniger als 2 ha, reine Gärtnereien, Zierpflanzenproduzenten, Baumschulen, Fischzuchten und Pilzzuchten müssen die Anforderungen [gemäss Teil II, Art. 2.3.1, Seite 83](#) nicht erfüllen. Betriebe mit Gewächshäusern müssen die Anforderungen [gemäss Teil II, Art. 2.3.1, Seite 83](#) nur für ihre übrige landwirtschaftliche Nutzfläche einhalten, sofern diese mindestens 2 ha beträgt.

Betriebe mit einem hohen Anteil an Spezialkulturen sowie Kleinbetriebe, welche aufgrund der spezifischen Situation die 12 erforderlichen Massnahmen nicht erfüllen, können zusammen mit der Beratung ein individuelles Biodiversitätsförderungskonzept erstellen und Bio Suisse zur Prüfung einreichen.

Die über die DZV hinausgehenden [Anforderungen gemäss Teil II, Kap. 2.3, Seite 83](#) müssen ab dem 1.1.2015 vollumfänglich eingehalten werden.

2.3.3 Biodiversitätsförderflächen (BFF)

Die BFF müssen auf dem Betrieb mindestens 7 % der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche (inkl. Spezialkulturen) ausmachen. Sie müssen auf der Betriebsfläche im üblichen Bewirtschaftungsbereich des Betriebes liegen und Eigentum oder Pachtland des Bewirtschafters sein. Alle Elemente, welche in der DZV definiert sind, müssen mindestens entsprechend dieser Verordnung bewirtschaftet werden.

Massgebend sind die Bedingungen der DZV und der jeweils aktuellsten Version der Wegleitung «Biodiversitätsförderung auf dem Landwirtschaftsbetrieb» der Beratungszentrale AGRIDEA. Gemeinschaften zwischen mehreren Betrieben betreffend Biodiversitätsförderflächen sind nicht möglich.

Von der landwirtschaftlichen Nutzfläche inkl. Vertragsflächen, die zum Betrieb gehören (z. B. nicht überbautes Bauland), müssen mindestens 7 % als Biodiversitätsförderfläche ausgeschieden werden. Abweichungen zum ÖLN : 7 % Biodiversitätsförderflächen müssen auch für Spezialkulturen ausgeschieden werden.

Im Fall einer Zupacht von Land nach Ablauf der Nachmeldfrist der Betriebsdatenerhebung müssen die 7 % Biodiversitätsförderfläche auf der neuen Fläche im betreffenden Jahr nicht eingehalten werden, weil die Fläche in diesem Jahr nicht zur Betriebsfläche gerechnet wird (Produkte dieser neuen Flächen sind nicht biologisch).

Rebberge können unter Typ 15 der Biodiversitätsförderflächen vom AGRIDEA-Merkblatt «Wegleitung Biodiversitätsförderung auf dem Landwirtschaftsbetrieb» eingeordnet werden, wenn die Flächen vom Kanton anerkannt sind. (MKA 8/2002)

ÖLN-Gemeinschaften

ÖLN-Gemeinschaften, in welchen der Knospe-Betrieb zusätzlich zu seiner nötigen Ausgleichsfläche für einen nicht biologischen Betrieb die Ökofläche ausweist, sind möglich. Alle anderen ÖLN-Gemeinschaften mit nicht biologischen Betrieben sind verboten. (MKA 7/2005)

2.3.4 Betriebe mit mehreren Produktionsstätten

Betriebe mit mehreren Produktionsstätten, welche ausserhalb des üblichen Bewirtschaftungsbereichs liegen, müssen die Biodiversitätsförderflächen für jede Produktionsstätte anteilmässig ausweisen. Bei Betrieben mit Flächen im Ausland müssen die Biodiversitätsförderflächen im Inland mindestens 7 % der im Inland bewirtschafteten Flächen betragen.

2.3.5 Randflächen

Entlang von Wegen sind Grünflächenstreifen von mindestens 0,5 Meter Breite zu belassen. Auf diesen dürfen keine Dünger und keine Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden. Diese Grünflächenstreifen können nur als Biodiversitätsförderflächen angerechnet werden, wenn sie sich auf der Betriebsfläche befinden, die entsprechenden Bedingungen für extensiv oder wenig intensiv genutzte Wiesen einhalten und mindestens 3 Meter breit sind. Die ersten 3 Meter solcher Grünflächenstreifen quer zur Bewirtschaftungsrichtung können nicht als Biodiversitätsförderflächen angerechnet werden.

Entlang von Hecken, Feldgehölzen, Waldrändern und Ufergehölzen ist ein extensiver Grün- oder Streifenstreifen von mindestens 3 Metern Breite anzulegen. Auf diesem Streifen dürfen weder Dünger noch Pflanzenbehandlungsmittel ausgebracht werden. Entlang von Oberflächengewässern ist ein Grün- oder Streifenstreifen oder ein Ufergehölz von mindestens 6 Metern Breite anzulegen. Auf den ersten 3 Metern dürfen weder Dünger noch Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden. Ab dem dritten Meter dürfen keine Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden.

2.3.6 Erklärungen zum Katalog mit Fördermassnahmen

Der nachfolgende Katalog enthält Massnahmen zur Förderung der Biodiversität auf Knospe-Betrieben. Die Fördermassnahmen sind in fünf Bereiche unterteilt:

- a) Anteil und Qualität der Biodiversitätsförderflächen
- b) Strukturvielfalt in Biodiversitätsförderflächen und spezifische Artenschutzmassnahmen

- c) Agrobiodiversität
- d) Biodiversität in Produktionsflächen (Grünland und Ackerbau)
- e) Biodiversität in Spezialkulturen (Obst, Wein, Gemüse)

Im folgenden Massnahmenkatalog werden die einzelnen Fördermassnahmen mit den zu erfüllenden Kriterien aufgelistet. Erläuterungen zu jeder einzelnen Massnahme sind jeweils als Ausführungsbestimmungen der MKA aufgeführt (kursiver Text). Sind unter einem Ziel mehrere Fördermassnahmen aufgeführt, so können diese kumuliert werden.

Legende mit Beispiel: Ein Betrieb mit einer Hecke der Qualitätsstufe 2 von 10 a erfüllt zwei Fördermassnahmen:

Massnahmenbereich

Beispiel: Anlegen/pflegen einer Hecke der Qualitätsstufe 2			
Nr.	Fördermassnahme inkl. Kriterien	Bezugsgrösse	erfüllt
6.1	Beispiel: Hecke der Qualitätsstufe 2: Fläche: ≥ 5 a inkl. Krautsaum	Aren	<input type="checkbox"/>
6.2	Beispiel: Hecke der Qualitätsstufe 2: Fläche: ≥ 10 a inkl. Krautsaum	Aren	<input type="checkbox"/>
↳	Erläuterungen (Ausführungsbestimmungen der MKA) Beispiel: (...) Die Mindestfläche kann sich auch aus kleineren Flächen zusammensetzen. (...)		
⇒	Wirkung auf die Biodiversität Beispiel: Eine hohe Strukturvielfalt schafft Lebensraum für verschiedenste Tier- und Pflanzenarten. (...)		

2.3.7

Massnahmenkatalog zur Förderung der Biodiversität

A: Anteil und Qualität der Biodiversitätsförderflächen			
⇒ Ein hoher Anteil an Biodiversitätsförderflächen steigert die Naturvielfalt.			
⇒ Kombiniert mit einer hohen Qualität der Biodiversitätsförderflächen wird die Artenvielfalt erhalten und gefördert.			
⇒ Vernetzung ist eine wichtige Massnahme zur Förderung der Naturvielfalt.			
1	Hoher Anteil an Biodiversitätsförderflächen		erfüllt
1.1	7,5–10 %	LN	<input type="checkbox"/>
1.2	> 10–12,5 %	LN	<input type="checkbox"/>
1.3	> 12,5–15 %	LN	<input type="checkbox"/>
1.4	> 15–17,5 %	LN	<input type="checkbox"/>
1.5	> 17,5–20 %	LN	<input type="checkbox"/>
1.6	> 20–22,5 %	LN	<input type="checkbox"/>
1.7	> 22,5–25 %	LN	<input type="checkbox"/>
1.8	≥ 25 %	LN	<input type="checkbox"/>
↳	Betriebe mit einem hohen Anteil an Biodiversitätsförderflächen (gemäss DZV) können in diesem Massnahmenbereich eine bis max. acht Massnahmen erfüllen. Bäume und Strukturelemente gemäss DZV sind anrechenbar, 1 Hochstammbaum = 1 Are. Die Massnahmen 1.1 bis 1.8 sind kumulierbar. Beispiel: 19 % BFF = 5 Massnahmen.		

2	Biodiversitätsförderflächen der Qualitätsstufe 2 und/oder Brachen, Säume, Hecken oder Streueflächen		erfüllt
2.1	1–2 %	LN	<input type="checkbox"/>
2.2	> 2–3 %	LN	<input type="checkbox"/>
2.3	> 3–4 %	LN	<input type="checkbox"/>
2.4	> 4–5 %	LN	<input type="checkbox"/>
2.5	> 5–6 %	LN	<input type="checkbox"/>
2.6	> 6–7 %	LN	<input type="checkbox"/>
2.7	> 7–8 %	LN	<input type="checkbox"/>
2.8	> 8 %	LN	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>In diesem Massnahmenbereich können die qualitativ wertvollen Biodiversitätsförderflächen, gestuft nach dem Prozentualen Anteil an der LN, ausgewiesen werden. Anrechenbar sind:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ <i>alle angemeldeten Biodiversitätsförderflächen der Qualitätsstufe 2 gemäss DZV (Hochstamm-Feldobstbäume der Qualitätsstufe 2 zählen ebenfalls).</i> ■ <i>Besonders wertvolle Förderflächen wie Bunt- und Rotationsbrachen, Ackerschonstreifen, Säume, Hecken und Streueflächen der Qualitätsstufe 1.</i> <p><i>Die Massnahmen 2.1 bis 2.8 sind kumulierbar. Beispiel: Ein Betrieb mit 4 % BFF der Qualitätsstufe 2 und/oder Brachen etc. erfüllt drei Massnahmen.</i></p>		

3	Teilnahme an Vernetzungsprojekt		erfüllt
3.1	Mindestens 2,5 %	LN	<input type="checkbox"/>
3.2	Mindestens 5 %	LN	<input type="checkbox"/>
3.3	Mindestens 7,5 %	LN	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Der Betrieb erfüllt diese Massnahmen, wenn mindestens 2,5 % , 5 % resp. 7,5 % der LN als anerkannte BFF in einem vom Kanton anerkannten Vernetzungsprojekt integriert sind.</i></p>		

B: Strukturvielfalt und spezifische Artenschutzmassnahmen

⇒ Eine hohe Strukturvielfalt schafft Lebensraum für verschiedenste Tier- und Pflanzenarten, fördert dadurch Zielarten und erhöht den Wert für die Naturvielfalt.

4	Aufwertung von Wiesen und Weiden (BFF) mit Kleinstrukturen	erfüllt
4.1	Mindestens 3 der folgenden Kleinstrukturen pro ha BFF: Wassergraben, Bächlein, Tümpel, Steinhaufen, Trockenmauern, Ruderalflächen oder offene Bodenflächen, Asthaufen oder Holzbeigen, Hecken oder Gebüsch. Mindestgrösse der Kleinstrukturen gemäss Ausführungsbestimmungen.	auf 50 % der BFF <input type="checkbox"/>
4.2	Mindestens 3 der folgenden Kleinstrukturen pro ha BFF: Wassergraben, Bächlein, Tümpel, Steinhaufen, Trockenmauern, Ruderalflächen oder offene Bodenflächen, Asthaufen oder Holzbeigen, Hecken oder Gebüsch. Mindestgrösse der Kleinstrukturen gemäss Ausführungsbestimmungen.	Auf 100 % der BFF <input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Pro ha BFF (nur Wiesen und Weiden) müssen mindestens 3 Kleinstrukturen vorhanden sein oder angelegt werden. Bei 4.1 gilt dies für die Hälfte aller BFF, bei 4.2 auf 100 % der BFF.</i></p> <p><i>Die Mindestgrösse der Kleinstrukturen sind:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wassergraben oder Bächlein (mindestens je 4 Laufmeter) ■ Teiche oder Tümpel (mindestens je 4 m²) ■ Hecken oder Gebüsch (mindestens je 4 m² und 0,5 m hoch) ■ Ruderalflächen oder offene Bodenflächen (mindestens je 4 m²) ■ Stein- oder Asthaufen oder Felsblöcke (mindestens je 4 m² und 0,5 m hoch) ■ Trockenmauern (mindestens 4 Laufmeter und 0,5 m hoch) ■ Holzbeigen (Länge mindestens 2 m, Breite mind. 0,5 m plus Pufferstreifen von 0,5 m). <p><i>Beispiel: Ein Betrieb mit 6 ha BFF (Wiesen/Weiden) braucht bei 4.1 insgesamt mind. 9 Kleinstrukturen, bei 4.2 insgesamt mind. 18 Kleinstrukturen. Die Elemente sind an die Betriebssituation angepasst frei wähl- und kombinierbar und sind möglichst sinnvoll auf den BFF zu verteilen. Kleinbetriebe: Misst die aufgewertete BFF weniger als 1 ha, müssen in jedem Fall mindestens 3 Kleinstrukturen vorhanden sein.</i></p>	
5	Anlegen/pflegen einer Hecke der Qualitätsstufe 1 mit Kleinstrukturen	erfüllt
5.1	Hecke: Fläche 10 a, aufgewertet mit Kleinstrukturen	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Anrechenbar sind nur Hecken der Qualitätsstufe 1, wenn sie mit Kleinstrukturen aufgewertet sind. Mindestgrösse der Hecke: 10 a. Nicht kumulierbar mit 6.1 und 6.2.</i></p> <p><i>Die Kleinstrukturen sind unter Massnahme 4 aufgelistet, die Mindestmasse zählen dabei sinngemäss. Insgesamt braucht es pro 10 a Hecke mindestens 5 Kleinstrukturen in der Hecke. Die Mindestfläche kann sich auch aus kleineren Flächen zusammensetzen. Anrechenbar sind diese kleineren Flächen, wenn sie je mindestens 10 m lang sind.</i></p>	
6	Anlegen/pflegen einer Hecke der Qualitätsstufe 2	erfüllt
6.1	Hecke der Qualitätsstufe 2: Fläche: ≥ 5 a inkl. Krautsaum	<input type="checkbox"/>
6.2	Hecke der Qualitätsstufe 2: Fläche: ≥ 10 a inkl. Krautsaum	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Anrechenbar sind Hecken der Qualitätsstufe 2 mit einer Mindestfläche von 5 a resp. 10 a (inkl. Krautsaum). Die Mindestfläche kann sich auch aus kleineren Flächen zusammensetzen. Anrechenbar sind diese kleineren Flächen, wenn sie je mindestens 10 m lang sind. Hecken können auch unter 2 angerechnet werden. Nicht kumulierbar mit 5.1.</i></p>	
7	Gestuffer, aufgewerteter Waldrand mit angrenzender Biodiversitätsförderfläche	erfüllt
7.1	≥ 50 m aufgewerteter Waldrand	<input type="checkbox"/>
7.2	≥ 100 m aufgewerteter Waldrand	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Stufige, ausgelichtete und naturnah aufgewertete Waldränder von mindestens 50 m resp. 100 m Länge, an die eine Biodiversitätsförderfläche angrenzt. Die BFF darf vom gestuften Waldrand nicht durch einen befestigten Weg getrennt sein.</i></p> <p><i>Massnahme ist auch anrechenbar, wenn der Wald nicht zum Betrieb gehört.</i></p>	

8	Krautsaum an Bachlauf mit spätem Schnitt (ab 1. August)	erfüllt
8.1	≥ 50 m Ufer mit 2 Meter breitem Krautsaum	<input type="checkbox"/>
8.2	≥ 100 m Ufer mit 2 Meter breitem Krautsaum	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Der an einen Bachlauf angrenzende Krautsaum (mind. 2 m breit und ohne Gehölz) darf erst ab dem 1. August genutzt werden. Gesamtlänge mindestens 50 m resp. 100 m, wobei jede Uferseite separat anrechenbar ist (50 m Bach, Krautsaum beidseits gepflegt: 100 m Krautsaum: 8.1 und 8.2).</i>	
9	Regelmässiger Unterhalt von Trockenmauern	erfüllt
9.1	≥ 50 m Gesamtlänge der Trockenmauern	<input type="checkbox"/>
9.2	≥ 100 m Gesamtlänge der Trockenmauern	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Die Trockenmauer muss eine Gesamtlänge von mindestens 50 m resp. 100 m, eine durchschnittliche Mindesthöhe von 0,5 m haben und nach traditioneller Technik aus losen Steinen aufgebaut sein. Die 50 m resp. 100 m Länge können sich auch aus mehreren kürzeren Abschnitten zusammensetzen.</i>	
10	Tümpel, Wassergraben, Teich	erfüllt
10.1	≥ 2 a Gesamtfläche (inkl. Randfläche)	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Anrechenbar sind Tümpel, Wassergraben und Teiche, deren Gesamtfläche inkl. Randflächen mindestens 2 a beträgt. Die Randflächen entsprechen einem mindestens 3 m breiten Streifen.</i>	
11	Fachgerechte Nistmöglichkeiten/Nistkästen für Vögel, Fledermäuse, Wildbienen in Betriebsfläche oder an Gebäuden	erfüllt
11.1	≥ 20 Stück	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Auf der Betriebsfläche oder an Gebäuden sind mindestens 20 Nistmöglichkeiten oder Nistkästen für Vögel, Fledermäuse oder Wildbienen vorhanden. Für fachgerechtes Anbringen der Nistkästen wird eine Absprache mit dem örtlichen Vogelschutzverein empfohlen.</i>	
12	Förderung von Bestäubern: Bienenvölker	erfüllt
12.1	≥ 3 Bienenvölker	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Es werden auf dem Betrieb während der ganzen Vegetationsdauer mindestens 3 Bienenvölker gehalten. Die Bienen müssen nicht zum Betrieb gehören.</i>	
13	Individuelle Fördermassnahme	erfüllt
13.1	Spezielle Aktivitäten mit hoher Wirkung auf die Biodiversität, welche in der Weisung nicht aufgelistet sind.	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Anrechenbar sind spezielle Leistungen, welche nicht in diesem Massnahmenkatalog aufgeführt sind, jedoch nachweislich eine hohe Wirkung auf die Biodiversität haben. Als Nachweis gilt: Bestätigung durch Biodiversitätsberatung, Natur- oder Vogelschutzverein auf Bestätigungs⁹⁾-Formular für individuelle Fördermassnahme.</i>	

⁹⁾ www.bio-diversitaet.ch ↳ Glossar Biodiversitätsförderung ↳ Individuelle Fördermassnahme ↳ Bestätigungsformular zum Herunterladen

C: Agrobiodiversität		
<p>⇒ <i>Gefährdete und/oder alte Sorten: Eine grosse genetische Diversität ist wichtig für die Biodiversität sowie die Züchtung neuer Sorten. Dank der genetischen Vielfalt kann Krankheiten und Schädlingen besser begegnet werden.</i></p> <p>⇒ <i>Sortenvielfalt: Durch den Einsatz einer grossen Sortenvielfalt im Obst-, Beeren- und Weinbau wird die Agrobiodiversität gefördert.</i></p> <p>⇒ <i>Gefährdete Nutztierassen: Mit der Erhaltung von Rassen wird auch die genetische Vielfalt unserer Nutztiere bewahrt.</i></p>		
14	Anbau gefährdeter oder alter Ackerkulturen	erfüllt
14.1	Mindestfläche: 25 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Es müssen mindestens 25 a an gefährdeten oder alten Ackerkulturen angebaut werden. Artenliste der gefährdeten oder alten Ackerkulturen:</i></p> <p><i>Einkorn, Emmer/Zweikorn, Kamut, Speisehirse/Rispenhirse, Lein, Leindotter, Buchweizen, Saflor/Färberdistel, Mohn, Safran, Linsen.</i></p> <p><i>Sorten der anderen Ackerkulturen können angerechnet werden, wenn sie in der von Bio Suisse zusammen mit ProSpecieRara erstellten Sortenliste aufgeführt sind.</i></p>	
15	Anbau gefährdeter oder alter Gemüsesorten	erfüllt
15.1	Mindestfläche: 10 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Angebaut werden müssen mindestens 10 a an alten Gemüsesorten (verschiedene Sorten anrechenbar) gemäss speziell erstellter Sortenlisten von Bio Suisse/ProSpecieRara.</i></p>	
16	Anbau gefährdeter oder alter Rebensorten	erfüllt
16.1	Anbau von einer Sorte auf einer Mindestfläche von 5 a	<input type="checkbox"/>
16.2	Anbau einer weiteren Sorte, Mindestfläche pro Sorte: 5 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Pro alte Sorte mit Bedeutung für die genetische Diversität, werden mindestens 5 a angebaut. Es gilt die speziell erstellte Sortenliste von Bio Suisse und ProSpecieRara.</i></p>	
17	Anbau in der Schweiz gefährdeter Obst-, Beeren-, Reben- oder Gemüsesorten auf LN	erfüllt
17.1	Mindestens 10 Sorten, pro Sorte mindestens 1 a	<input type="checkbox"/>
17.2	Mindestens 20 Sorten, pro Sorte mindestens 1 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Anrechenbar, wenn mindestens 10 oder 20 gefährdete Sorten gemäss spezieller Sortenliste von Bio Suisse und ProSpecieRara angebaut werden. Es können dabei Obst-, Beeren-, Reben- und Gemüse-sorten zusammengezählt werden.</i></p> <p><i>Pro Sorte muss mindestens 1 a angebaut werden, ein Obstbaum zählt dabei als 1 a.</i></p>	
18	Sortenvielfalt im Obstbau (auf LN)	erfüllt
18.1	Mindestens 20 Sorten, pro Sorte mind. 1 Baum	<input type="checkbox"/>
18.2	Mindestens 40 Sorten, pro Sorte mind. 1 Baum	<input type="checkbox"/>
⚡	<p><i>Betriebe mit mindestens 20 verschiedenen Sorten im Obstbau (Kern- und/oder Steinobst anrechenbar) erfüllen eine Massnahme, bei mind. 40 Sorten zwei Massnahmen. Gefährdete Obstsorten, welche unter 17 aufgeführt werden, können hier nochmals angerechnet werden.</i></p>	

19	Sortenvielfalt im Beeren- und Kräuteraanbau (auf LN)	erfüllt
19.1	Mindestens 10 Sorten, pro Sorte mindestens 0,5 a, Gesamtfläche mindestens 10 a	<input type="checkbox"/>
19.2	Mindestens 20 Sorten, pro Sorte mindestens 0,5 a, Gesamtfläche mindestens 20 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Betriebe, welche auf einer Fläche von mindestens 10 a resp. 20 a, mindestens 10 resp. 20 verschiedene Kräuter- und/oder Beerensorten anbauen, erfüllen diese Massnahmen. Pro Sorte müssen mindestens 0,5 a angebaut werden. Gefährdete Sorten, welche unter 17.1/17.2 aufgeführt werden, zählen hier nochmals.</i>	
20	Sortenvielfalt im Weinbau (auf LN)	erfüllt
20.1	Mindestens 4 Sorten, pro Sorte mind. 4 a	<input type="checkbox"/>
20.2	Mindestens 6 Sorten, pro Sorte mindestens 4 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Betriebe mit mindestens 4 verschiedenen Sorten im Weinbau erfüllen diese Massnahme, wenn pro Sorte mindestens 4 a angebaut werden. Beim Anbau von 6 Sorten auf je mindestens 4 a wird eine weitere Massnahme erfüllt.</i>	
21	Haltung gefährdeter Nutzierrassen: Rinder	erfüllt
21.1	5 GVE oder Teilnahme an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Betriebe, die an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara teilnehmen, erfüllen die Massnahme ohne GVE-Untergrenze. Ansonsten müssen mindestens 5 GVE gefährdete Rinderrassen (gemäss Rassenliste von ProSpecieRara) auf dem Betrieb gehalten werden. Diese Tiere müssen von einem Betrieb stammen, der an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara teilnimmt.</i>	
22	Haltung gefährdeter Nutzierrassen: Schafe, Ziegen, Wollschwein, Geflügel	erfüllt
22.1	3 GVE oder Teilnahme an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Betriebe, die mit mindestens einer Nutzierrasse der aufgeführten Tierkategorien an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara teilnehmen, erfüllen die Massnahme ohne GVE-Untergrenze. Ansonsten müssen mindestens 3 GVE gefährdete Kleintiere (Schafe, Ziegen, Wollschwein und/oder Geflügel) gemäss der Rassenliste von ProSpecieRara gehalten werden. Diese Tiere müssen von einem Betrieb stammen, der an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara teilnimmt.</i>	
D: Biodiversität in Produktionsflächen		

23	Nutzungsvielfalt: Grosse Vielfalt an Nutzungstypen	erfüllt
23.1	3 Nutzungstypen	<input type="checkbox"/>
23.2	4 Nutzungstypen	<input type="checkbox"/>
23.3	5 Nutzungstypen	<input type="checkbox"/>
23.4	6 Nutzungstypen	<input type="checkbox"/>
↳	<p>Als Nutzungstypen zählen: Ackerkulturen, Mähwiesen, Weiden, Waldweiden, Streuenutzung, Obstbau, Gemüsebau, Rebbau sowie übrige Spezialkulturen (wie Beeren, Kräuter, Schnittblumen etc.). Anrechenbar sind diese Nutzungstypen, wenn sie mindestens 8 % der LN ausmachen. Die Alpung zählt als zusätzlicher Nutzungstyp, wenn mindestens 50 % des Tierbestandes gealpt wird. Bei kombinierten Nutzungen, z. B. Mähnutzung und Weide auf der gleichen Parzelle, kann nur die Hauptnutzung als Nutzungstyp angerechnet werden.</p> <p>Beim Obstbau werden Hochstamm bäume in a umgerechnet, bei Niederstammanlagen wird die Fläche gezählt. Hochstamm bäume und Niederstammanlagen können kumuliert werden. Einzeln oder kombiniert muss ein Mindestanteil von 8 % der LN erreicht werden.</p> <p>Die Massnahmen sind kumulierbar, ein Betrieb mit 5 Nutzungstypen erfüllt drei Massnahmen.</p>	
⇒	Eine hohe Vielfalt an Lebensräumen fördert die Biodiversität, dies wird durch eine hohe Nutzungsvielfalt resp. Nutzungstypen erzielt.	

Massnahmen im Grünland

24	Verzicht auf Einsatz von rotierenden Mähgeräten bei der Mahd der Biodiversitätsförderflächen	erfüllt
24.1	Verzicht auf 100 % der Biodiversitätsförderfläche	BFF <input type="checkbox"/>
↳	Massnahme gilt als erfüllt, wenn auf 100 % der BFF auf den Einsatz rotierender Mähgeräte verzichtet wird. Ausnahme: Motorsensen für den Einsatz in steilem Gelände.	
⇒	Fördert den Schutz von Insekten, Reptilien und Kleinsäugetern.	

25	Verzicht auf Einsatz von Mähaufbereitern	erfüllt
25.1	60 % auf fixer Fläche während ganzem Jahr	Grünlandfläche <input type="checkbox"/>
25.2	100 %	Grünlandfläche <input type="checkbox"/>
↳	Auf 60 % resp. 100 % der Grünlandfläche wird auf den Einsatz von Mähaufbereitern verzichtet. 25.1 bezieht sich auf die das ganze Jahr hindurch gleichbleibende Fläche.	
⇒	Fördert den Schutz von Insekten.	

26	Erhalt von Rückzugsstreifen für Kleintiere in extensiven und wenig intensiven Wiesen (BFF)	erfüllt
26.1	Fläche der Rückzugsstreifen: mindestens 5 % der Bezugsfläche Bezugsfläche: 25 % der extensiven und wenig intensiven Wiesen	Ökowiesen <input type="checkbox"/>
26.2	Fläche der Rückzugsstreifen: mindestens 5 % der Bezugsfläche Bezugsfläche: 50 % der extensiven und wenig intensiven Wiesen	Ökowiesen <input type="checkbox"/>
↳	<p>Die Bezugsfläche beträgt bei 26.1 ein Viertel, bei 26.2 die Hälfte aller Ökowiesen (mindestens Qualitätsstufe 1) auf dem Betrieb. Von dieser Fläche müssen in der genutzten Parzelle bei jedem Schnitt 5 % der gemähten Fläche als Altgras stehen gelassen werden. Bei mehrmaliger Nutzung wird der Altgrasstreifen von Nutzung zu Nutzung auf der Fläche verschoben.</p> <p>Beispiel: Ein Betrieb mit 8 ha Ökowiesen erfüllt die Massnahme 26.1, wenn er 10 a als Rückzugsstreifen stehen lässt (ein Viertel von 8 ha = 2 ha, davon 5 % = 10 a)</p> <p>Um Massnahme 26.2 zu erfüllen, müssen 20 a als Altgras stehen gelassen werden.</p>	
⇒	Hohe Wirkung auf Insekten, die sich in die noch nicht gemähten Wiesen zurückziehen können. Tiere, insbesondere Vögel haben noch Nahrung.	

27	Verzicht auf Grassilage		erfüllt
27.1	100 % bis 31. August	Grünlandfläche	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Betriebe, die bis am 31.8. zu 100 % auf Grassilage zur Futterkonservierung verzichten, erfüllen diese Massnahme. Zugekaufte Grassilage für die Fütterung wird toleriert.</i>		
⇒	<i>Nützlingsförderung, da tendenziell späterer Schnitt.</i>		
28	Verzicht auf Grassilage und nur Bodenheu (ohne Belüftung)		erfüllt
28.1	100 % bis 31. August	Grünlandfläche	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Betriebe, die bis am 31.8. zu 100 % auf Grassilage und auf die Heubelüftung zur Futterkonservierung verzichten, erfüllen diese Massnahme. Zugekaufte Grassilage für die Fütterung wird toleriert.</i>		
⇒	<i>Nützlingsförderung, da Insekten trockenes Heu verlassen können.</i>		
29	Wildheuf Flächen im Sömmerungsgebiet		erfüllt
29.1	Mindestfläche: 20 a		<input type="checkbox"/>
29.2	Mindestfläche: 40 a		<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Gemeint sind Wildheuf Flächen im Sömmerungsgebiet, welche mit Sense oder Balkenmäher bewirtschaftet werden. Nicht anrechenbar sind Heuwiesen und maschinell bewirtschaftete Heuf Flächen im Sömmerungsgebiet. Die geforderten 20 a resp. 40 a können sich aus mehreren Teilflächen zusammensetzen.</i>		
⇒	<i>Wildheuf Flächen sind besonders artenreiche Wiesen an steilen und abgelegenen Standorten im Sömmerungsgebiet. Sie tragen so zu einer hohen regionalen Strukturvielfalt bei. Durch das Heuen werden Vergandung und Verbuschung verhindert.</i>		

Rebbau

30	Nutzungsvielfalt im Berggebiet: Ackerbau ab Bergzone II		erfüllt
30.1	Mindestfläche: 25 a (Kleinbetriebe < 10 ha = mind. 10 a)		<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Betriebe, welche ab Bergzone II mindestens 25 a Getreide, Kartoffeln oder Gemüse anbauen, können diese Massnahme erfüllen.</i>		
⇒	<i>Förderung offener Lebensräume und der Nutzungsvielfalt im Berggebiet</i>		
31	Bunt- und Rotationsbrache, Blühstreifen und/oder Saum auf Ackerfläche		erfüllt
31.1	≥ 1 % der Fruchtfolgefläche, mindestens jedoch 10 a	FFF	<input type="checkbox"/>
31.2	≥ 2 % der Fruchtfolgefläche, mindestens jedoch 10 a	FFF	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Diese Massnahme erfüllen Betriebe, welche auf mindestens 1 % resp. 2 % der Fruchtfolgefläche (offene Ackerfläche und Kunstwiese) oder Dauerkulturen (gemäss DZV) eine Bunt-, Rotationsbrache, Blühstreifen und/oder Saum auf Ackerfläche (gemäss Definition DZV) angelegt haben. Die Mindestfläche für BFF beträgt jeweils 10 a. Beispiel: Bei einer Fruchtfolgefläche von 15 ha müssen mindestens 15 a resp. 30 a Brache oder Saum angelegt werden.</i>		
⇒	<i>Brachen und Säume sind wertvolle Vernetzungs- und Rückzugselemente und schaffen für viele Kleintiere ideale Überwinterungsstrukturen.</i>		

32	Hoher Anteil Kunstwiese in der Fruchtfolge		erfüllt
32.1	≥ 30 % der Fruchtfolgefläche		<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Der Anteil an Kunstwiese in der Fruchtfolgefläche (offene Ackerfläche und Kunstwiese) muss mindestens 30 % betragen. Die Kulturdauer beträgt mindestens 2 Jahre, im Gemüsebau mindestens 1 Jahr.</i>		
⇒	<i>Fördert Kleintiere und Bodenlebewesen in und über dem Boden.</i>		
33	Verzicht auf mechanische Unkrautregulation im Getreideanbau		erfüllt
33.1	Mindestfläche Getreide 1 ha, davon mindestens 25 % oder max. 3 ha ohne mechanische Unkrautregulierung	Getreidefläche	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Bei betriebsspezifischer Eignung kann auf mindestens 25 % der Getreidefläche aber max. 3 ha auf mechanische Unkrautregulierung mit Hackgerät oder Striegel verzichtet werden. Anrechenbar ist diese Massnahme ab einer Mindestfläche von 1 ha Getreidebau.</i> <i>Mechanische Einzelstockbekämpfung ist erlaubt.</i> <i>Beispiel: Ein Betrieb mit 5 ha Getreide darf auf einer Fläche von total 1,25 ha keine mechanische Unkrautregulierung durchführen. Ein Betrieb mit mehr als 12 ha Getreidefläche verzichtet auf max. 3 ha auf mechanische Unkrautregulierung.</i>		
⇒	<i>Der Verzicht auf den Striegel fördert bodenbrütende Vögel und selten gewordene Ackerflora.</i>		
34	Untersaat in einjährigen Kulturen		erfüllt
34.1	Mindestens 10 % der offenen Ackerfläche, max. 3 ha	oAF	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Auf mindestens 10 % der oAF muss eine Untersaat in einjährigen Kulturen gemacht werden: Ein-saat von Klee, Gras, Klee/Gras- oder Gras-Mischung.</i>		
⇒	<i>Durch die Untersaat werden das Nistplatzangebot für Bodenbrüter erhöht und Nützlinge wie Spinnen, Käfer, Ameisen gefördert.</i>		
35	Mischkulturen im Getreidebau		erfüllt
35.1	Jährlich mindestens 10 % der offenen Ackerfläche, Mindestfläche 25 a, max. 30 ha	oAF	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Auf jährlich mindestens 10 % der oAF werden Mischkulturen im Getreide angebaut. Die Mindestfläche beträgt 25 a.</i> <i>Betriebe mit > 30 ha oAF müssen maximal 3 ha Mischkulturen anbauen.</i> <i>Geeignete Kombinationen im Getreidebau sind Getreide kombiniert mit beispielsweise Eiweiss-erbsen oder Ackerbohnen. Es zählen nur Mischungen zwischen verschiedenen Arten.</i>		
⇒	<i>Bewirkt bessere Ausnützung von Nährstoffen, Erosionsschutz und fördert Agrobiodiversität.</i>		
36	Winterbegrünung im Winterhalbjahr mit Zwischenfrucht oder Gründün-gung		erfüllt
36.1	≥ 75 %, Saat spätestens 15.9., Umbruch ab 14.2.	Fläche der Sommerkultu-ren	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Gründüngung oder Zwischenfrucht im Winterhalbjahr auf ≥ 75 % der Fläche der Kulturen, die im Frühjahr gesät werden.</i> <i>Spätester Saatzeitpunkt: 15.9.; frühester Umbruch/Mulchen: 14.2.</i>		
⇒	<i>Winterbegrünungen sind wichtig für Überwinterung von Insekten, Vögeln und Kleintieren.</i>		

37	Förderung der Bodenlebewesen: Einsatz von (Mist-)Kompost		erfüllt
37.1	Nährstoffbedarf wird zu mindestens 75 % mit (Mist-)Kompost gedeckt	FFF	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Betriebe, welche mindestens 75 % ihres Nährstoffbedarfs mit Kompost gemäß Teil II, Art. 2.4.1, Seite 101 sowie kompostiertem Mist und kompostiertem Gärgut fest decken, erfüllen diese Massnahme.</i>		
⇒	<i>Förderung der Bodenlebewesen.</i>		

38	Bodenschonender Ackerbau: Pflugverzicht		erfüllt
38.1	Pflugeinsatz in jeder Parzelle maximal 2 x innerhalb einer ≥ 5-jährigen FF erlaubt. Bei kürzerer FF nur einmal (entspricht ca. 60 % pfluglos).	oAF	<input type="checkbox"/>
38.2	Pflugeinsatz nur einmal in einer mindestens 5-jährigen FF (entspricht ca. 80 % pfluglos).	oAF	<input type="checkbox"/>
⇒	<i>Aufbau von Humus und Bodenlebewesen sowie höhere Bodenbedeckung auf der Ackerfläche.</i>		

39	Bodenschonende Anbauverfahren im Ackerbau		erfüllt
39.1	Mind. 20 % der oAF, mind. 50 a	oAF	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Mindestens 20 % der oAF werden mit einem bodenschonenden Anbauverfahren (Direkt-, Streifenfräs- oder Mulchsaat gemäß Artikel 79 der DZV) bearbeitet. Die Mindestfläche beträgt 50 a. Betriebe mit über 15 ha offener Ackerfläche erfüllen die Massnahme mit 3 ha entsprechender Bewirtschaftung.</i>		
⇒	<i>Aufbau von Humus und Bodenlebewesen sowie höhere Bodenbedeckung auf der Ackerfläche.</i>		

E: Biodiversität in Spezialkulturen

Obstbau

40	Fahrgassen im Intensivobstbau – alternierendes Mähen/Mulchen		erfüllt
40.1	Mindestens auf 50 % der Obstbaufläche Mindestgrösse der Obstbaufläche 25 a		<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Die Fahrgassen im Obstbau werden auf 50 % der Fläche des Betriebszweigs vom 1. April bis 31. August alternierend gemäht oder gemulcht. Bei Frostgefahr wird zusätzliches Mähen/Mulchen toleriert. Das Intervall zwischen dem Mähen oder Mulchen beträgt dabei mindestens 5 Wochen. Die Mindestfläche beträgt 25 a.</i>		
⇒	<i>Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, die sich in noch nicht gemähte Wiesen zurückziehen können und ein lückenloses Angebot an Pollen und Nektar vorfinden.</i>		

41	Wildpflanzenstreifen in den Fahrgassen von Intensivobstanlagen	erfüllt
41.1	Etablieren und extensives Pflegen einer artenreichen Flora (Wildpflanzen) zwischen den Traktorspuren in den Fahrgassen. Auf mindestens 10 % der gesamten Fahrgassenlänge aller Obstanlagen. Mindestlänge 100 m (Breite: mind. 50 cm).	<input type="checkbox"/>
41.2	Etablieren und extensives Pflegen einer artenreichen Flora (Wildpflanzen) zwischen den Traktorspuren in den Fahrgassen. Auf mindestens 25 % der gesamten Fahrgassenlänge aller Obstanlagen. Mindestlänge 250 m (Breite: mind. 50 cm).	<input type="checkbox"/>
41.3	Etablieren und extensives Pflegen einer artenreichen Flora (Wildpflanzen) zwischen den Traktorspuren in den Fahrgassen. Auf mindestens 50 % der gesamten Fahrgassenlänge aller Obstanlagen. Mindestlänge 500 m (Breite: mind. 50 cm).	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>In mindestens 10 % der Fahrgassenlänge aller Obstanlagen werden auf einer Gesamtlänge von mindestens 100 m (Zielbreite: mind. 50 cm) Wildpflanzen etabliert und spezifisch gepflegt.</i>	
⇒	<i>Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, lückenloses Angebot an Pollen und Nektar.</i>	
42	Förderung von Wildkräutern im Baumstreifen der Intensivobstanlagen	erfüllt
42.1	Auf mindestens 10 % der Baumstreifenlänge der Obstanlagen wird eine artenreiche Flora (Wildkräuterstreifen) etabliert und gepflegt. Mindestreihenlänge: 100 m, 20 cm breit	<input type="checkbox"/>
42.2	Auf mindestens 25 % der Baumstreifenlänge der Obstanlagen wird eine artenreiche Flora (Wildkräuterstreifen) etabliert und gepflegt. Mindestreihenlänge: 250 m, 20 cm breit	<input type="checkbox"/>
42.3	Auf mindestens 50 % der Baumstreifenlänge der Obstanlagen wird eine artenreiche Flora (Wildkräuterstreifen) etabliert und gepflegt. Mindestreihenlänge: 500 m, 20 cm breit	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>In mind. 10 % der Baumstreifenlänge aller Obstanlagen werden auf mindestens 100 m im Sandwich-System Wildkräuter angesät oder als Spontanflora etabliert.</i>	
⇒	<i>Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, lückenloses Angebot an Pollen und Nektar.</i>	
43	Einzelsträucher und Gebüschgruppen im Intensivobstbau	erfüllt
43.1	≥ 10 Sträucher pro ha auf einer Parzelle, zählt ab mindestens 10 Sträuchern	<input type="checkbox"/>
43.2	≥ 10 Sträucher pro ha auf einer weiteren Parzelle, zählt ab mindestens 10 Sträuchern	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Anrechenbar sind Hecken und Sträucher wie Haselstrauch, Heckenrose, Brombeer- und Himbeersträucher oder andere Sträucher am Rand der Reihen oder in den Obst-Parzellen. Sträucher am besten im Bereich der Hagelnetz-Abankerungen oder entlang der Hagelnetze pflanzen. Insgesamt müssen pro ha Obstanlage mindestens 10 Sträucher resp. Gebüschgruppen vorhanden sein. Gleiches gilt bei einer Obstbaufläche von < 1 ha.</i>	
⇒	<i>Hecken und Sträucher tragen zur Strukturvielfalt bei und bieten Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.</i>	

44	Extensive Wiesen- und Wildkräuterstreifen entlang der und quer zur Obstanlage	erfüllt
44.1	Mindestens 1 m breiter Streifen und eine Fläche von mind. 1 a/ha der gesamten Bruttoobstbaufläche. Mindestfläche 1 a.	<input type="checkbox"/>
44.2	Mindestens 1 m breiter Streifen und eine Fläche von mind. 2 a/ha der gesamten Bruttoobstbaufläche. Mindestfläche 2 a.	<input type="checkbox"/>
44.3	Mindestens 1 m breiter Streifen und eine Fläche von mind. 3 a/ha der gesamten Bruttoobstbaufläche. Mindestfläche 3 a.	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Ein extensiver, blühender Wiesen- oder Wildkräuterstreifen von mindestens 1 m Breite wird entlang oder quer zu den Baumreihen angelegt. Die Fläche dieses Streifens ist zusätzlich zu den BFF und muss pro ha Bruttoobstanlagenfläche mindestens 1 a (44.1), 2 a (44.2) oder 3 a (44.3) ausmachen. Gleiches gilt für Obstanlagenflächen von < 1 ha. Die Streifen dürfen nur selten befahren werden und nicht im Anwendungsbereich von Pflanzenschutzmitteln oder Dünger liegen, Bewirtschaftung gemäss DZV BFF extensive Wiesen.</i>	
⇒	<i>Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, lückenloses Angebot an Pollen und Nektar.</i>	
45	Anbau resistenter Obstsorten im Intensivobstbau	erfüllt
45.1	Anbau resistenter/hoch toleranter Sorten in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz auf mindestens 25 % der Obstbaufläche, mindestens 25 a	<input type="checkbox"/>
45.2	Anbau resistenter/hoch toleranter Sorten in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz auf mindestens 50 % der Obstbaufläche, mindestens 50 a	<input type="checkbox"/>
45.3	Anbau resistenter/hoch toleranter Sorten in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz auf 100 % der Obstbaufläche, mindestens 100 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Auf mindestens 25 % der Obstbaufläche werden resistente/hoch tolerante Obstsorten angebaut und mit einem reduzierten Pflanzenschutz kombiniert, insbesondere Schorfbehandlung nur während der Ascosporenflugphase (Primärinfektionsphase).</i>	
⇒	<i>Durch die Verwendung resistenter Sorten kombiniert mit einem eingeschränkten Pflanzenschutz wird die Fauna, v. a. die Nützlinge, geschont.</i>	
46	Reduzierte naturschonende Schädlingsregulierung im Obstbau	erfüllt
46.1	Verzicht auf breitwirkende Schädlingsbekämpfungsmittel auf mindestens 50 % der Obstbaufläche, mindestens 25 a.	<input type="checkbox"/>
46.2	Verzicht auf breitwirkende Schädlingsbekämpfungsmittel auf 100 % der Obstbaufläche, mindestens 50 a.	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Verboten ist der Einsatz breitwirkender Mittel wie Spinosad (Audienz) und Pyrethrum auf 50 % resp. 100 % der Obstbaufläche. Vögel können die Schädlingsregulierung unterstützen (gem. Massnahme 48).</i>	
⇒	<i>Mit einem eingeschränkten Pflanzenschutz werden die Fauna, v. a. die Nützlinge, sowie die Flora geschont.</i>	

47	Förderung der Bodenlebewesen: Einsatz von Kompost in Obstanlagen	erfüllt
47.1	75 % des Bedarfs der Obstkulturen an P und K gemäss Suisse-Bilanz werden mit Kompost gedeckt.	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Der Bedarf nach Suisse-Bilanz der Obstkulturen an P und K wird zu 75 % mit Kompost gedeckt (gemäss Teil II, Art. 2.4.1, Seite 101 sowie kompostierter Mist, kompostiertes Gärgut fest, kompostiertes Pilzsubstrat).</i>	
⇒	<i>Durch die Verwendung von Mistkompost wird der Humusbilanz Rechnung getragen sowie die Bodenfruchtbarkeit im physikalischen und biologischen Sinn gefördert.</i>	
48	Nistmöglichkeiten in Obstanlagen	erfüllt
48.1	Mindestens 10 Nistkästen in maximal einer ha	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Ziel: Dichte an Kästen auf einer ha um Nistmöglichkeiten für seltene Vogelarten zu ermöglichen. Nicht mit Massnahme 11 kumulierbar.</i>	

Rebbau

49	Förderung der Naturvielfalt im Rebbau: Fahrgassen alternierend bearbeiten	erfüllt
49.1	≥ 50 % der Rebbaufäche Mindestfläche 25 a	<input type="checkbox"/>
49.2	≥ 50 % der Rebbaufäche Mindestfläche 50 a	<input type="checkbox"/>
49.3	≥ 50 % der Rebbaufäche Mindestfläche 50 a Fahrgassen mindestens 1-mal pro Jahr walzen oder über zwei Intervalle stehen lassen, statt alternierend zu mulchen oder zu mähen.	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Die Fahrgassen im Rebbau werden auf 50 % der Fläche des Betriebszweigs vom 1. April bis 31. August alternierend bearbeitet (gemulcht, gemäht oder gewalzt). Das Intervall zwischen dem Mulchen, Mähen oder Walzen beträgt dabei mindestens 5 Wochen (DZV schreibt ein Intervall von 6 Wochen vor). Flächen können als BFF in Dauerkulturen «Rebfläche mit natürlicher Artenvielfalt» angemeldet werden. Die Mindestfläche des Betriebszweigs beträgt 25 resp. 50 a.</i>	
⇒	<i>Hecken und Sträucher tragen zur Strukturvielfalt bei und bieten Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.</i>	
50	Hecken und Sträucher im Rebbau	erfüllt
50.1	≥ 5 Sträucher auf einer ha	<input type="checkbox"/>
50.2	≥ 5 Sträucher auf einer weiteren ha	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Anrechenbar sind Hecken, Kleinbäume (z. B. Weinbergpfirsich) und Sträucher wie Haselstrauch, Heckenrose, Brombeer- und Himbeersträucher u. a. am Rand der Reihen oder in der Rebenparzelle. Insgesamt müssen auf einer ha Rebbau mindestens 5 Sträucher resp. Bäume vorhanden sein. Gleiches gilt bei einer Rebbaufäche von < 1 ha.</i>	
⇒	<i>Hecken und Sträucher tragen zur Strukturvielfalt bei und bieten Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.</i>	

51	Förderung von seltenen Zwiebelpflanzen im Rebbau	erfüllt
51.1	In einer Parzelle Vorkommen von Zwiebelpflanzen	<input type="checkbox"/>
51.2	In mehreren Parzellen Vorkommen von Zwiebelpflanzen	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>In 200 m resp. 400 m Reihelänge werden seltene Zwiebelpflanzen wie Wilde Tulpe, Acker-Gelbstern, Weinbergstraubenhyaazinthe, Doldiger Milchstern u. a. Arten im Rebbau gefördert. Dies wird erreicht durch eine gezielte Bodenbearbeitung und Pflanzung der Zielarten in einzelnen Reihen der Reben in Parzellen mit genereller Dauerbegrünung. Zur Umsetzung dieser anspruchsvollen, aber sehr wertvollen Massnahme muss eine Naturschutzfachperson beigezogen werden.</i>	
⇒	<i>Förderung seltener Zwiebelpflanzen.</i>	
52	Anbau pilzresistenter Rebbau-Sorten	erfüllt
52.1	≥ 10 % der Rebbaufäche, Minimum 10 a in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz	<input type="checkbox"/>
52.2	≥ 25 % der Rebbaufäche, Minimum 25 a in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Auf mindestens 10 % der Rebbaufäche werden PIWI-Sorten angebaut und mit einem reduzierten Pflanzenschutz kombiniert (bei Kupfer max. 25 % der zugelassenen Menge).</i>	
⇒	<i>Durch die Verwendung resistenter Sorten kombiniert mit einem eingeschränkten Pflanzenschutz wird die Fauna, v. a. die Nützlinge, geschont.</i>	
53	Kupferverzicht im Rebbau	erfüllt
53.1	≥ 10 % der Rebbaufäche, Minimum 10 a	<input type="checkbox"/>
53.2	≥ 25 % der Rebbaufäche, Minimum 25 a	<input type="checkbox"/>
53.3	≥ 50 % der Rebbaufäche, Minimum 50 a	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Auf mindestens 10 % der Rebbaufäche wird vollständig auf den Einsatz von Kupfer verzichtet.</i>	
54	Schonende Insektenregulierung	erfüllt
54.1	Auf 100 % der Rebbaufäche	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Auf 100 % der Rebbaufäche erfolgt die Insektenregulierung ohne Pflanzenschutzmittel (Verwirrtechnik, Fallen und Bakterienpräparate erlaubt).</i>	
55	Liegenlassen von Rebenschnittgut in Parzelle (nicht häckseln)	erfüllt
55.1	≥ 50 % der Rebbaufäche, mind 50 a.	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Anstatt das Schnittgut zu häckseln, wird es neben den Rebstöcken liegen gelassen.</i>	
56	Trockenmauern im Rebbau	erfüllt
56.1	≥ 10 m ²	<input type="checkbox"/>
56.2	≥ 25 m ²	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Die Trockenmauern müssen eine Gesamtlänge von mindestens 10 m² resp. 25 m² haben und nach traditioneller Technik aus losen Steinen aufgebaut sein. Die Gesamtlänge kann sich auch aus mehreren kürzeren Abschnitten zusammensetzen. Diese Massnahme ist nicht kumulierbar mit 9.1 und 9.2.</i>	

57	Nistmöglichkeiten in Rebanlage	erfüllt
57.1	Mindestens 10 Nistkästen in maximal einer ha .	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Die gleichen Nistkästen können nicht bei M 11 und M 48 angerechnet werden. Ziel ist durch eine gewisse Dichte an Nistkästen seltene Vogelarten zu fördern. Für die Auswahl der Nistkästen wird die Absprache mit dem lokalen Vogelschutzverein empfohlen.</i>	

Gemüsebau

58	Pflege oder Anlegen eines blumenreichen Wiesenstreifens bei Folientunnels oder Gewächshäusern	erfüllt
58.1	Wiesenstreifen mindestens 1 m breit, Fläche: $\geq 2\%$ der Fläche des gedeckten Anbaus, mindestens jedoch 100 m ² .	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Entlang von Folientunnels oder Gewächshäusern wird ein mindestens 1 m breiter Streifen einer blumenreichen Wiesenmischung angesät (empfohlen werden Blumenwiesen- und Blumenrasenmischungen). Die Fläche des Wiesenstreifens beträgt mindestens 2 % der Fläche des geschützten Anbaus, in jedem Fall jedoch mindestens 100 m². Schnittermine und Schnitthäufigkeit gemäss Pflegeanleitung der Saatgutmischung. Beim Blumenrasen muss das Schnittgut des ersten Schnitts abgeführt werden.</i>	
⇒	<i>Der blütenreiche Bestand fördert Insekten, Nützlinge und Bienen durch ein Angebot an Pollen und Nektar.</i>	
59	Einsatz von nützlingsfördernden BFF-Blühstreifen für Bestäuber und andere Nützlinge sowie Pflanzung von Gemüseblühstreifen oder Begleitpflanzen in die Gemüsekulturen	erfüllt
59.1	In mindestens einer Kultur, Mindestfläche 25 a	<input type="checkbox"/>
59.2	In mindestens einer Kultur, Mindestfläche 50 a	<input type="checkbox"/>
↳	<i>In mindestens einer Gemüsekultur werden nützlingsfördernde Begleitpflanzen oder Blühstreifen eingesät oder gepflanzt. Es muss eine Mindestfläche der Gemüsekultur von 25 a resp. 50 a erreicht werden. Mindestgrösse von Blühstreifen: Feldlänge x zwei Beet-Breiten.</i>	
⇒	<i>Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, lückenloses Angebot an Pollen und Nektar.</i>	
60	Mischkultur im Gemüsebau	erfüllt
60.1	Mindestens 10 % der Gemüseanbaufläche	<input type="checkbox"/>
↳	<i>Auf jährlich mindestens 10 % der Gemüseanbaufläche werden Mischkulturen (auch reihenweise) angebaut.</i>	
⇒	<i>Bewirkt eine bessere Ausnutzung von Nährstoffen, Erosionsschutz und trägt zur Agrobiodiversität bei.</i>	

61	Vielfalt an botanischen Familien im Gemüseanbau	erfüllt
61.1	Anbau von mindestens 5 verschiedenen botanischen Familien; je mindestens 8 % der Gemüsefläche	<input type="checkbox"/>
61.2	Anbau von mindestens 7 verschiedenen botanischen Familien; je mindestens 4 % der Gemüsefläche	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Der Massnahmenbereich 61 kann nur von Betrieben gewählt werden, deren Gemüseanteil $\geq 50\%$ der LN ausmacht. Kann die geforderte Gemüsefläche von 8 % oder 4 % pro Sorte bei einer Sorte nicht erfüllt werden, können die fehlenden Flächenprozentage mit einer sechsten resp. achten Familie aufgefüllt werden.</i>	
⇒	<i>Vielfalt an botanischen Familien erhöht die Agrobiodiversität.</i>	
62	Schonende Insektenregulierung im Gemüsebau	erfüllt
62.1	Auf mind. 10 % der Gemüsebaufläche	<input type="checkbox"/>
62.2	Auf mind. 20 % der Gemüsebaufläche	<input type="checkbox"/>
⚡	<i>Auf 10 % resp. 20 % der Gemüsebauflächen werden keine Pflanzenschutzmittel zur Insektenregulierung ausgebracht.</i>	

2.4 Nährstoffversorgung

Die Düngung soll das Bodenleben fördern. Die Stickstoffdüngung erfolgt ausschließlich mit organischen Düngern. Eine mineralische Ergänzungsdüngung erfolgt auf Grund von Standortbedarf, Bodenanalysen, Beobachtungen auf dem Betrieb und der Nährstoffbilanz des ganzen Betriebes und ist auf ein Minimum zu beschränken.

Die Intensität der Düngung, insbesondere die Stickstoffdüngung, darf die Qualität der Erzeugnisse (wertgebende Inhaltsstoffe, Geschmack, Geruch, Haltbarkeit, Bekömmlichkeit) nicht beeinträchtigen.

Im Weiteren muss die Intensität der Düngung den Standort- und Klimabedingungen angepasst werden.

Im Zusammenhang mit der standortgerechten Nährstoffversorgung sind im Wesentlichen zwei Aspekte zu berücksichtigen: Die Begrenzung der Bewirtschaftungsintensität (die Obergrenze nach Düngergrossvieheinheiten (DGVE¹⁰) und verfügbarem Stickstoff [gemäß Teil II, Art. 2.4.2.1, Seite 101](#)) und die Ausgeglichenheit zwischen Nährstoffbedarf und Nährstoffangebot ([gemäß Teil II, Art. 2.4.2.3, Seite 102](#)).

¹⁰ Eine DGVE entspricht 105 kg N und 35 kg P₂O₅ gemäss Gewässerschutzgesetz

2.4.1 Begriffsdefinitionen

Hofdünger	Dünger-Verordnung (DüV, SR 916.171) Art. 5 Abs. 2 a: <ul style="list-style-type: none"> ■ Gülle, Mist, Mistwässer, Gülleseparierungsprodukte, Gärgülle aus Biogasanlagen⁽¹¹⁾, Silosäfte und vergleichbare Abgänge aus der Tierhaltung oder dem Pflanzenbau des eigenen oder anderer Landwirtschaftsbetriebe in aufbereiteter oder nicht aufbereiteter Form ■ Anteil Material nicht landwirtschaftlicher Herkunft: maximal 20 % (FS) 	
Recyclingdünger	DüV Art. 5 Abs. 2.b.1: Dünger pflanzlicher, tierischer, mikrobieller oder mineralischer Herkunft oder aus der Abwasserreinigung wie:	
	a) Kompost	fachgerecht, unter Luftzutritt verrottetes pflanzliches, tierisches oder mikrobielles Material
	b) festes und flüssiges Gärgut ⁽¹²⁾	fachgerecht unter Luftabschluss in Biogasanlagen vergärtes pflanzliches, tierisches oder mikrobielles Material mit einem Anteil an nicht landwirtschaftlichem Co-Substrat von mehr als 20 %. Gärgut flüssig (TS-Gehalt kleiner als 20 %) wird auch als Recyclingdünger flüssig (bzw. früher als Presswasser) bezeichnet.
	c) unverrottetes pflanzliches Material	z. B. Nebenprodukte aus Gemüserüstereien, Brennereien und Mostereien oder Extraktionsschrot
	d) verbrauchtes Pilzsubstrat	
Handelsdünger	organisch oder mineralisch	Umfasst sämtliche in der Betriebsmittelliste (FiBL) aufgeführte Düngerprodukte, ausser Recyclingdünger fest

2.4.2 Standortgerechte Nährstoffversorgung

Im Zusammenhang mit der standortgerechten Nährstoffversorgung sind im Wesentlichen zwei Aspekte zu berücksichtigen: Die Begrenzung der Bewirtschaftungsintensität (die Obergrenze nach Düngergrossvieheinheiten (DGVE) und verfügbarem Stickstoff [gemäss Teil II, Art. 2.4.2.1, Seite 101](#)) und die Ausgeglichenheit zwischen Nährstoffbedarf und Nährstoffangebot (Nährstoffbilanz [gemäss Teil II, Art. 2.4.2.3, Seite 102](#)).

2.4.2.1 Die Begrenzung der Bewirtschaftungsintensität

Die Intensität der Düngung muss den Standort- und Klimabedingungen angepasst werden. Die Menge sämtlicher ausgebrachter Nährstoffe pro ha darf bei besten Bedingungen im Talgebiet den Nährstoffanfall von 2,5 DGVE/ha nicht übersteigen. Für die Berechnung des durchschnittlichen Tierbesatzes eines Betriebes sind die verschiedenen Flächenintensitäten zu berücksichtigen. Im gedeckten Anbau dürfen mehr als 2,5 DGVE/ha resp. 135 kg N verfügbar ausgebracht werden, wenn der Bedarf der Kulturen nachweislich höher ist (Suisse-Bilanz).

Die Begrenzung der Bewirtschaftungsintensität ist abhängig von den Standort- und Klimabedingungen. Die Bewirtschaftungsintensität wird durch das N-Angebot bestimmt. Die Höchstwerte werden deshalb in DGVE und kg Stickstoff (verfügbar) pro ha als Durchschnitt der gesamten düngbaren Fläche eines Betriebes angegeben. Es gelten folgende Höchstwerte:

¹¹ Gärgülle setzt sich aus unseparierten (flüssigen und festen) Reststoffen aus einer Biogasanlage zusammen und zählt als Hofdünger, wenn in der Biogasanlage maximal 20 % Material (FS) nicht landwirtschaftlicher Herkunft vergoren werden.

¹² Mit Gärgut ist in den Bio Suisse Richtlinien immer ein Recyclingdünger, kein Hofdünger gemeint.

Erschwerniszonen	Höchstwerte	
	DGVE/ha DF ⁽¹³⁾	kg N _{verf} ⁽¹⁴⁾ /ha DF ⁽¹³⁾
Talzone (TZ)	2,5	135
Hügelzone (HZ)	2,1	113
Bergzone (BZ) I	1,8	97
Bergzone (BZ) II	1,4	76
Bergzone (BZ) III	1,2	65
Bergzone (BZ) IV	1,1	59

In begründeten Fällen kann die Zertifizierungsstelle auf Antrag höhere Werte zulassen. Bei der Bewertung der Anträge stützt sich die Zertifizierungsstelle auf folgende Kriterien: klimatisch begünstigte Lagen in entsprechenden Zonen, Betriebe mit nachweislich hohem Anteil guter Böden (z. B. Ertragsnachweis, Vergleich mit dem Durchschnitt der Zone), keine Anzeichen von Überdüngung. Die Obergrenze von 2,5 DGVE/ha darf jedoch keinesfalls überschritten werden.

Ausnahme: Im gedeckten Anbau ist die Bewirtschaftungsintensität nicht begrenzt; massgeblich ist eine ausgeglichene Nährstoffbilanz. Nährstoffzufuhr für Jung- und Topfpflanzen, welche für den Verkauf bestimmt sind, wird nicht in die Nährstoffbilanz einbezogen.

Eine ausgeglichene Suisse-Bilanz gilt als Nachweis bis zu folgenden Bewirtschaftungsintensitäten: BZ I: 2,3 DGVE/ha, BZ II: 1,8 DGVE/ha, BZ III: 1,5 DGVE/ha, BZ IV: 1,3 DGVE/ha. Bei einer höheren Intensität braucht es eine schriftliche Bestätigung einer unabhängigen Fachstelle. (MKA 5/2016)

Hofdüngerwegfahren gemäss HODUFLU (Internetprogramm zur einheitlichen Verwaltung von Hof- und Recyclingdüngerverschiebungen in der Landwirtschaft) können vor der Berechnung der Bewirtschaftungsintensitäten (DGVE) abgezogen werden. (MKA 5/2017)

2.4.2.2 Dünger- und Futteraustausch

Für gesetzlich anerkannte, örtlich eng begrenzte Gemeinschaften (z. B. Käseereignossenschaften, Betriebs- und Betriebszweiggemeinschaften) mit gemeinsamer Knospe-Vermarktung ist ein Dünger- und Futteraustausch möglich.

2.4.2.3 Nährstoffbilanzierung

Gemäss Bio-Verordnung, Art. 12, Absatz 3, muss der Düngerbedarf auf Grund einer ausgeglichenen Nährstoffbilanz nachgewiesen werden. Der Phosphor- und Stickstoffhaushalt wird anhand der Methode Suisse-Bilanz von AGRIDEA in der jeweiligen aktuellen Version oder gleichwertiger Berechnungsmethoden beurteilt.

Betriebe, welche keine N- oder P-haltigen Dünger zuführen sind von der Berechnung der Suisse-Bilanz befreit, wenn der Viehbesatz pro ha düngbare Flächen folgende Werte nicht überschreitet:

Talzone (TZ)	2,0 DGVE /ha düngbare Fläche
Hügelzone (HZ)	1,6 DGVE/ha düngbare Fläche
Bergzone (BZ) I	1,4 DGVE/ha düngbare Fläche
Bergzone (BZ) II	1,1 DGVE/ha düngbare Fläche
Bergzone (BZ) III	0,9 DGVE/ha düngbare Fläche
Bergzone (BZ) IV	0,8 DGVE/ha düngbare Fläche

¹³ DF = Düngbare Fläche (ohne ungedüngte Flächen wie Extensivwiesen, Bunt- und Rotationsbrachen etc.)

¹⁴ N_{verf} = Verfügbarer Stickstoff. Detaillierte Angaben zur Stickstoff-Verfügbarkeit [gemäss Teil II, Art. 2.4.2.4, Seite 103](#); Bsp. Rindvieh: 2,5 DGVE x 105 kg N_{total} - 15 % unvermeidbare Verluste x 60 % Ausnützungsgrad = 135 kg N_{verf}

2.4.2.4 Stickstoff

Der Stickstoffhaushalt darf höchstens ausgeglichen bilanziert werden (Planung für Hofdüngerabnahmeverträge, Tierbesatz etc. = max. 100 %). Von den zugelassenen N-Düngemitteln werden folgende Anteile verfügbaren Stickstoffs für die Bilanzierung angerechnet:

- Für die Berechnung des pflanzenbaulich wirksamen Stickstoffs in den Hof- und Recyclingdüngern gelten die GRUDAF-Bestimmungen für Hofdünger.
- Bei Handelsdüngern werden 70 % vom Gesamtstickstoff als verfügbar angerechnet.
- Bei Grünabfallkompost werden 10 % des Gesamtstickstoffs als verfügbar angerechnet, Mistkompost und Pilzkompost werden bezüglich N-Verfügbarkeit wie Stapelmist behandelt.

2.4.2.5 Phosphor

Die Düngung mit Phosphor hat im Rahmen des Bedarfs nach der Suisse-Bilanz zu erfolgen. Der Phosphorhaushalt darf höchstens ausgeglichen bilanziert werden (Planung für Hofdüngerabnahmeverträge, Tierbesatz usw. = max. 100 %). Im Vollzug werden 10 % Fehlerbereich toleriert.

Ein Überschreiten der 110-Prozentgrenze ist in den folgenden Fällen möglich:

- Betriebe, die mit Bodenanalysen nach einer anerkannten Methode eines anerkannten Labors den Nachweis erbringen, dass die Böden unterversorgt sind, können mit Einbezug eines gesamtbetrieblichen Düngungsplanes einen höheren Bedarf auf den untersuchten Parzellen (gemäss GRUDAF) geltend machen. Wenig intensiv genutzte Wiesen dürfen nicht aufgedüngt werden.
- Phosphor aus Kalkdünger und Kompost kann maximal auf drei Jahre verteilt werden. Die Überschussmenge des in dieser Form zugeführten Phosphors muss jedes Jahr in die Nährstoffbilanz des Folgejahres übertragen werden.

2.4.3 Anforderungen an zu- und weggeführte Düngemittel

Die Verwendung chemisch-synthetischer Stickstoffverbindungen, leichtlöslicher Phosphate sowie hochprozentiger chlorhaltiger und reiner Kalidünger ist verboten. Im biologischen Landbau zugelassene Düngemittel sind [gemäß Teil II, Art. 2.4.4.5, Seite 110](#) sowie in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt.

Zugeführte organische Dünger, Komposte und Erden dürfen keine Zusätze enthalten, die nach den allgemeinen Bio Suisse Richtlinien nicht zugelassen sind. Auf eine mögliche Schadstoffbelastung (Schwermetalle, Antibiotika, Rückstände von Pflanzenbehandlungsmitteln, Kunststoff usw.) ist besonders zu achten. Im Zweifelsfall müssen entsprechende Analysen durchgeführt oder angefordert werden.

Über die Zufuhr von Düngemitteln (Herkunft, Menge und Verwendung) ist genau Buch zu führen. Im Zweifelsfall müssen Analysen durchgeführt und von der Zertifizierungsstelle beurteilt werden.

Reduktion Kunststoff-Verunreinigung

Bio Suisse hat das Ziel, dass nur kunststofffreie Dünger auf Knospe-Flächen ausgebracht werden. Mit folgenden Massnahmen soll dieses Ziel schrittweise umgesetzt werden.

Ab 1.1.2021 müssen zugeführte Gärgut flüssig/fest, Gärgülle, Gärmist und Kompost in der Betriebsmittelliste (BML) gelistet sein. Das gilt auch für eigene, in Biogas- oder Kompostieranlagen aufbereitete Nährstoffe. Der Gehalt an Fremdstoffen muss auf ein Minimum reduziert werden. Für Kunststoff gelten folgende Höchstwerte (bezogen auf die TS des Endprodukts): Ab 1.1.2021 0,1 %; ab 1.1.2024 0,05 %. Die Grenzwerte werden im Rahmen der BML-Listung kontrolliert.

Anlagen, welche weniger als 100 Tonnen biogene Abfälle pro Jahr annehmen, müssen für die BML-Listung keine Kunststoffanalysen vorweisen. Bei Verdacht auf zu hohe Kunststoffwerte kann eine Analyse verlangt werden.

Die für die Kunststoffanalysen nötigen Proben müssen von einer unabhängigen und anerkannten Kontrollinstanz genommen und in einem vom Bund zugelassenen Labor analysiert werden.

2.4.3.1 Hofdünger

a) Hofdüngerzufuhr: Rückstände und Fremdstoffe

Ab 1.1.2021 müssen zugeführte Gärgülle und Gärmist in der Betriebsmittelliste gelistet sein. Das gilt auch für eigene, in Biogas- oder Kompostieranlagen aufbereitete Nährstoffe.

Sämtliche Nährstoffverschiebungen müssen in HODUFLU erfasst und von den annehmenden Landwirten im System quittiert werden. Es werden nur die in HODUFLU erfassten Verschiebungen von Hof- und Recyclingdünger für die Erfüllung der Suisse-Bilanz anerkannt. (MKA 6/2016)

Bei einer jährlichen Hofdüngerzufuhr von mehr als 1 DGVE pro Betrieb muss ein genehmigter Hofdüngerabnahmevertrag (auch HODUFLU) vorliegen.

Sobald ein Knospe-Betrieb Hofdünger nicht direkt von einem anderen Bio-Betrieb (d. h. z. B. über eine Biogasanlage, einen Nährstoffpool) zuführt, muss ein [Hofdüngerabnahmevertrag](#) zwischen dem Abgeber und dem ausbringenden Betrieb abgeschlossen werden, damit die Nährstoffe dem Bio-Hofdüngeranteil angerechnet werden können. Bei direkten Verschiebungen zwischen zwei Landwirtschaftsbetrieben reicht die Erfassung auf HODUFLU. (MKA 6/2014)

Hofdünger muss von anerkannten Bio-Betrieben stammen. Wo keine ausreichende Versorgung mit hofeigenen oder von Bio-Betrieben zugeführten Hofdüngern möglich ist, darf maximal die Hälfte des Bedarfs an Stickstoff resp. Phosphor⁽¹⁵⁾ gemäss Suisse-Bilanz von nicht biologischen Betrieben stammen.

Bevor ein Knospe-Betrieb Hofdünger von nicht biologischen Betrieben zuführt, muss der Nachweis erbracht sein, dass innerhalb der Distanzlimiten keine Bio-Hofdünger angeboten werden. Als Nachweis für die Bio-Kontrolle gilt ein Ausdruck von www.biomondo.ch einmal pro Kalenderjahr. Es wird zwischen festen und flüssigen Hofdüngern unterschieden, d. h. wer z. B. Gülle möchte ist nicht verpflichtet, z. B. Bio-Hennenmist abzunehmen. (MKA 5/2018)

Für Betriebe, die in Gebieten mit Mangel an verfügbaren Bio-Hofdüngern liegen, kann die MKA eine Ausnahmegewilligung für die höhere Zufuhr von Hofdünger aus Nichtbiobetrieben erteilen. Mit einer Ausnahmegewilligung dürfen die eigenen Hofdünger bis max. 80 % des Bedarfes an Stickstoff respektive Phosphor mit nicht biologischen Hofdüngern ergänzt werden. Insgesamt dürfen maximal 50 % des Bedarfes⁽¹⁵⁾ mit zugeführter Gärgülle abgedeckt werden.

Massgebend ist derjenige Nährstoff, welcher die Prozentgrenze als erster erreicht. Nährstoffe von den eigenen Tieren, welche in einer eigenen oder fremden Biogasanlage vergoren wurden, dürfen zu 100 % wieder auf den Knospe-Betrieb zurückgeführt werden. Diese werden dem biologischen Hofdüngeranteil angerechnet.

Kompostierter Gärmist gilt als Kompost und ist somit nicht von der 50%-Limite betroffen.

Nicht biologische Hofdünger dürfen nur von folgenden Betrieben zugeführt werden:

- Betriebe, die mit einem Label nachweisen können, dass auf ihrem Hof keine GVO eingesetzt werden. Die zugelassenen Labels werden jährlich von der MKA festgelegt und veröffentlicht (Ausführungsbestimmungen MKA: Hofdüngerabnahme und -abgabe)
- Betriebe, deren Tiere keinem in der Labelliste aufgeführten Label unterstehen, wenn der Nachweis erbracht wird, dass keine GVO-Futtermittel eingesetzt werden (Nachweis des Futtermittellieferanten muss vorhanden sein). Dies ist auch erfüllt, wenn keine Futtermittel zugeführt werden.
- Von angestammten Käseereien mit Milchablieferungspflicht.

¹⁵ Massgebend ist der Nährstoff, der die 50-Prozentgrenze als erster übersteigt.

Zugelassene Labels für Hofdüngerzufuhr von Nichtbiobetrieben

Alle Tiere und Kulturen	IP-Suisse Wenn ein Betrieb bei irgendeinem Betriebszweig IP-Suisse-Produktion macht, darf auf dem ganzen Betrieb kein GVO-Futter eingesetzt werden. Somit kann der Hofdünger von einem solchen Betrieb auf einen Knospe-Betrieb geführt werden, egal welcher Betriebszweig unter dem Label «IP-Suisse» steht.
Schweine	QM-Schweizerfleisch, Agri Natura, Coop Naturafarm, SwissPrimPorc, Manor-Natura, TerraSuisse (M-7)
Kälber- und Grossviehmast	QM-Schweizerfleisch, Agri Natura, Natura Beef, SwissPrimBeef, TerraSuisse (M-7)
Milch	QM-Schweizerfleisch
Lämmer	QM-Schweizerfleisch, TerraSuisse (M-7)
Ziegen	QM-Schweizerfleisch
Eier	Coop Naturafarm, Suisse Garantie
Poulets	Agri Natura, Coop Naturafarm, TerraSuisse (M-7), Bell Schweiz AG, Kneuss Guggeli, Frifag Märwil AG, Micarna AG
Truten	TerraSuisse (M-7)

(MKA 6/2017)

Besteht der Verdacht auf erhöhte Antibiotika-Werte oder Vorhandensein von genveränderten Organismen, kann die Kontrollstelle eine Rückstandsanalyse verlangen.

Der Betrieb, von dem die Hofdünger stammen, muss in jedem Fall die Vorgaben des Gewässerschutzgesetzes (GschG), der Tierschutzverordnung (TschV) und, falls Land bewirtschaftet wird, den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) erfüllen. Dies ist mit der Kopie eines gültigen Attestes zu belegen.

b) Hofdüngerabgabe

Ein Knospe-Betrieb muss mindestens 50 % des anfallenden Hofdüngers gemäss Suisse-Bilanz auf der hofeigenen Fläche ausbringen können. Kleinbetriebe mit maximal 2 DGVE Hofdüngieranfall sind von dieser Regelung ausgenommen.

Es sind nur Hofdüngerabgabeverträge mit Bio-Betrieben zugelassen.

Hofdünger dürfen an Düngerhersteller abgegeben werden, wenn die Bilanz des Warenflusses des Düngerherstellers stimmt, d. h. es muss belegt werden können, dass gleichviel Dünger wieder an Bio-Betriebe abgegeben wird, wie zur Herstellung angenommen wurde. Die Distanzlimiten gem. c) müssen auch bei Hofdüngerabgabe an Düngerhersteller eingehalten werden. Hofdüngerabgaben an Hobbygärtner und Nichtbiobetriebe dürfen in der Nährstoffbilanz nicht abgezogen werden.

Hofdünger, die veredelt wurden (z. B. Wurmerde), können nach Erteilung einer Ausnahmegewilligung (MKA) von der Nährstoffbilanz abgezogen werden.

Es ist erlaubt Mist an eine Kompostieranlage abzugeben. Es muss aber die gleiche Nährstoffmenge in Form von Kompost zurückgenommen werden. (MKA 5/2011)

c) Hofdüngerzufuhr und -abgabe: Distanzlimiten und Energieaufwand

Die maximale Luftdistanz, innerhalb der Hofdünger zugeführt oder abgegeben werden dürfen, beträgt für:

- Gülle, Gärgülle 20 km
- Geflügelmist 80 km
- Mist von allen anderen Tieren 40 km

Berechnung von Distanzlimiten

Bei direkter Hofdüngerlieferung zwischen Landwirtschaftsbetrieben ist die Distanz von Betriebszentrum zu Betriebszentrum massgebend. Werden Hofdünger über eine Biogasanlage oder einen Nährstoffpool geliefert, werden die Distanzen vom abgebenden und ausbringenden Landwirtschaftsbetrieb zur Biogasanlage bzw. Nährstoffpool getrennt beurteilt. (MKA 6/2018)

Wegen des hohen Energieverbrauchs bei der Trocknung dürfen getrocknete Hofdünger nicht zugeführt werden. Werden die Hofdünger mit erneuerbarer Energie oder Abwärme aus Produktionsprozessen getrocknet oder energiesparend hergestellt, kann die Zertifizierungsstelle auf Antrag Ausnahmen zulassen. Bei der Herstellung von getrockneten Hofdüngern darf die Distanz zwischen Hof und Trocknungsanlage die maximal zulässigen Distanzlimiten nicht überschreiten.

Hofdüngerzufuhr und -abgabe

Bei Nutzung von Bio-Wiesen durch nicht biologisch wirtschaftende Nachbarn (z. B. Kunstwiese in der Fruchtfolge von Gemüsebetrieben) darf der nicht biologische Nutzer seinen Hofdünger ausbringen, sofern dabei die Mengen genau erfasst und in der Nährstoffbilanz des Bio-Betriebes verbucht werden. Zudem müssen die übrigen Anforderungen [gemäss Teil II, Kap. 2.4, Seite 100](#) eingehalten werden. (PAK 6/1997)

Der Tausch von Gülle und Mist zwischen einem Nichtbiobetrieb und einem Knospe-Betrieb ist unter folgenden Bedingungen zulässig:

- Die Transportwege müssen schlussendlich kürzer sein als zwischen zwei Knospe-Betrieben.
- Beide Betriebe müssen gegenseitig Hofdüngerabnahmeverträge abschliessen.
- Es dürfen max. 50 % des Bedarfs (gemäss Suisse-Bilanz) des Knospe-Betriebes Gülle und/oder Mist getauscht werden.
- Gülle und Mist müssen von Tieren stammen, welche die Bestimmungen eines Labels der obenstehenden Liste erfüllen.
- Die Nährstoffmenge in DGVE muss identisch sein. (MKA 5/2005)

GRUDAF: Betriebe, welche ab 1.1.2011 mit der neuen GRUDAF-Berechnung mehr als 50 % der anfallenden Nährstoffe abgeben müssen, damit sie die Suisse-Bilanz einhalten, müssen bei der MKA eine Ausnahmebewilligung für die Abgabe von mehr als 50 % ihrer Nährstoffe beantragen. (MKA 6/2010)

Die Ermittlung der Hofdüngermenge, welche zu- oder weggeführt wird, stützt sich auf die Vorgaben der jeweiligen Kantone. (MKA 6/2010)

2.4.3.2 Recyclingdünger

a) Recyclingdüngerzufuhr: Rückstände und Fremdstoffe

Wo keine ausreichende Versorgung mit hofeigenen oder von Bio-Betrieben zugeführten Nährstoffen möglich ist, darf maximal die Hälfte des Bedarfs an Stickstoff resp. Phosphor⁽¹⁶⁾ gemäss Suisse-Bilanz mit Gärgut flüssig oder fest abgedeckt werden. Eingesetzte flüssige Recyclingdünger müssen in der Betriebsmittelliste gelistet sein.

Ab 1.1.2021 müssen auch eingesetzte Kompost- und Gärgutprodukte in der Betriebsmittelliste aufgeführt sein. Das gilt auch für eigene, in Biogas- oder Kompostieranlagen aufbereitete Nährstoffe.

Bevor ein Knospe-Betrieb Recyclingdünger zuführt, die Hofdünger von nicht biologischen Betrieben enthalten, muss der Nachweis erbracht sein, dass innerhalb der Distanzlimiten keine Bio-Hofdünger angeboten werden. Als Nachweis für die Bio-Kontrolle gilt ein Ausdruck von www.biomondo.ch einmal pro Kalenderjahr. Es wird zwischen festen und flüssigen Hofdüngern unterschieden, d. h. wer z. B. Gärgut flüssig möchte ist nicht verpflichtet, z. B. Bio-Hennenmist abzunehmen. (MKA 5/2018)

Insgesamt darf ein Knospe-Betrieb maximal 50 % seines Gesamtnährstoffbedarfes⁽¹⁶⁾ (Suisse-Bilanz) mit zugeführten Nährstoffen aus einer Biogasanlage (Gärgülle und Gärgut) abdecken. (MKA 6/2016).

¹⁶ Massgebend ist der Nährstoff, der die 50-Prozentgrenze als erster übersteigt.

Nährstoffe von den eigenen Tieren, welche in einer eigenen oder fremden Biogasanlage vergoren wurden, dürfen über die 50 Prozentlimite hinaus auf den Knospe-Betrieb zurückgeführt werden. In solch einem Fall dürfen keine zusätzlichen, betriebsfremden Nährstoffe aus einer Biogasanlage zugeführt werden. Sie werden dem biologischen Hofdüngeranteil zugerechnet. Massgebend ist derjenige Nährstoff, welcher die Prozentgrenze als erster erreicht. (MKA 6/2014)

Zufuhr von Rohmaterial aus nicht biologischem Anbau zur Kompostierung oder Vergärung auf dem Betrieb: Rohmaterialien zur Kompostierung oder Vergärung haben den Hygieneklassen der Liste der Ausgangsmaterialien für Vergär- und Kompostieranlagen des Bundesamtes für Umwelt auf der Webseite www.bafu.admin.ch zu entsprechen. Nicht speziell ausgerüstete Betriebe können nur seuchenhygienisch unbedenkliche Materialien der Klasse a verwenden.

Dem Recyclingdünger zugefügte Hofdünger müssen die Qualitätsanforderungen für Hofdünger [gemäß Teil II, Art. 2.4.3.1, Seite 103](#) erfüllen. Hofdünger von Nichtbiobetrieben werden dem nicht biologischen Hofdüngeranteil [gemäß Teil II, Art. 2.4.3.1, Seite 103](#) angerechnet. Besteht der Verdacht auf erhöhte Schwermetallwerte oder Vorhandensein von GVO, kann die Kontrollstelle eine Rückstandsanalyse verlangen.

Recyclingdünger flüssig (Gärgut flüssig): Zugeführte Recyclingdünger flüssig haben die Schwermetallgrenzwerte der ChemRRV¹⁷⁾ einzuhalten.

Zufuhr von Kompost und Recyclingdünger fest (Gärgut): Zugeführter Kompost und Recyclingdünger fest haben die Schwermetallgrenzwerte der ChemRRV einzuhalten, sowie die Qualitätsrichtlinien der Branche für Kompost und Gärgut auf www.biomassesuisse.ch zu erfüllen. Die in der ChemRRV festgelegten Ausbringmengen (25 Tonnen TS/ha alle 3 Jahre) dürfen nicht überschritten werden.

b) Distanzlimiten und Energieaufwand

Die maximale Luftdistanz einer Anlage, aus der Recyclingdünger zugeführt oder abgegeben werden dürfen, beträgt für:

- lose gehandelte Komposte, Pilzsubstrat mit Hofdünger 80 km
- Kompost-Rohmaterial, Gärgut fest 40 km
- Gärgut flüssig 20 km

Für Komposte, Pilzsubstrat und Gärgut als Bestandteil von Handelsdüngern und Substraten gilt die Distanzlimite nicht.

Pilzsubstrate ohne Hofdünger sind ebenfalls von der Distanzlimite ausgenommen. (MKA 6/2016) Wurmkompost darf nur als Komponente in Substraten importiert werden. Der Import von reinem Wurmkompost ist nicht zulässig. (MKA 6/2014)

2.4.3.3 Biogasanlagen

Knospe-Betriebe dürfen Biogasanlagen betreiben, an Anlagen beteiligt sein und Gärgut als Hof- oder Recyclingdünger zuführen (Anforderungen an Zufuhr [gemäß Teil II, Art. 2.4.3.1, Seite 103](#) und [gemäß Teil II, Art. 2.4.3.2, Seite 106](#)). Es ist nicht zwingend notwendig, dass der Knospe-Betrieb eigene Hofdünger hat.

a) Ausgangsmaterialien (gilt für eigene und betriebsfremde Anlagen, von denen ein Knospe Betrieb Gärgut zuführt)

Sämtliche Ausgangsmaterialien dürfen die offiziell gültigen Grenzwerte betreffend GVO-Freiheit für Futtermittel nicht überschreiten. Die Zufuhr von nicht biologischen Hofdüngern in eine Biogasanlage, an welcher ein Knospe-Betrieb beteiligt ist oder die auf einem Knospe-Betrieb steht, ist erlaubt. Alle beteiligten Betriebe müssen die Richtlinien eines Labels erfüllen, welche den Einsatz von GVO-Futter verbieten.

Rohmaterialien für die Vergärung müssen gemäss den in der Positivliste der Inspektoratskommission der Kompostier- und Vergärbranche definierten Anforderungen vergoren werden (Dokument einsehbar auf www.bafu.admin.ch). Produkte in Lebens- und Futtermittelqualität dürfen nicht in einer Biogasanlage vergoren werden. Einzige Ausnahme sind Reststoffe aus der Lebens- und Futtermittelherstellung (z. B. Müllereiabfälle, Schotte), die in der Region nicht als Futtermittel verwendet werden können. Diese dürfen in einer Biogasanlage vergoren werden.

¹⁷⁾ Schwermetallwerte der ChemRRV: Grenzwerte in mg/kg TS: Cd 1; Cu 100*; Ni 30; Pb 120; Zn 400**; Hg 1

* ab einem Anteil von mehr als 50 % Exkrementen von Schweinen, bezogen auf die Trockensubstanz 150 g/t TS

** ab einem Anteil von mehr als 50 % Exkrementen von Schweinen, bezogen auf die Trockensubstanz 600 g/t TS

b) Zufuhr und Abgabe

Bevor ein Knospe-Betrieb Nährstoffe zuführt, die Hofdünger von nicht biologischen Betrieben enthalten, muss der Nachweis erbracht sein, dass innerhalb der Distanzlimiten keine Bio-Hofdünger angeboten werden. Als Nachweis für die Bio-Kontrolle gilt ein Ausdruck von www.biomondo.ch einmal pro Kalenderjahr. Es wird zwischen festen und flüssigen Hofdüngern unterschieden, d. h. wer z. B. Gärgut flüssig möchte ist nicht verpflichtet, z. B. Bio-Hennenmist abzunehmen. (MKA 5/2018)

Ab 1.1.2021 müssen zugeführte Gärgut flüssig/fest, Gärgülle und Kompost in der Betriebsmittelliste gelistet sein. Das gilt auch für eigene, in Biogas- oder Kompostieranlagen aufbereitete Nährstoffe.

Ein Knospe-Betrieb muss von einer Biogasanlage so viele Nährstoffe zurücknehmen, wie er Nährstoffe mit seinen Hofdüngern geliefert hat. Weitere Bezüge werden dem nicht biologischen Düngeranteil angerechnet. Sind andere Knospe-Betriebe an der Anlage beteiligt, können weitere Mengen von Gärgülle/Gärgut unter den Knospe-Betrieben verschoben werden, wenn dies mit einem kant. anerkannten Vertrag (auch HODUFLU) zwischen den Knospe-Betrieben vereinbart ist. Insgesamt können maximal so viele Nährstoffe als anrechenbarer Bio-Dünger weggeführt werden, wie Hofdünger aus Knospe-Betrieben zugeführt wurde. Der Hofdünger eines Knospe-Betriebes darf nicht via Biogasanlage an einen nicht biologischen Betrieb abgegeben werden. Die Nährstoffmengen werden in kg Phosphor berechnet.

Sobald ein Knospe-Betrieb Hofdünger über eine Biogasanlage abgibt oder dem Bio-Hofdüngeranteil anrechenbare Nährstoffe zuführt, muss ein [Hofdüngerabnahmevertrag](#) zwischen dem Abgeber und dem ausbringenden Betrieb abgeschlossen werden. Bei direkten Verschiebungen zwischen zwei Landwirtschaftsbetrieben reicht die Erfassung auf HODUFLU. (MKA 6/2014)

2.4.3.4 Handelsdünger

Es dürfen nur Handelsdünger eingesetzt werden, die in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt sind. Für die Aufnahme von Handelsdüngern in die Betriebsmittelliste gelten die in den Grundsätzen und [gemäß Teil II, Art. 2.4.3, Seite 103](#) aufgeführten Kriterien sowie Anhang 2 der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft.

Zusätzliche Kriterien für die Aufnahme von Düngern in die Betriebsmittelliste:

Düngergruppe	Aufnahmekriterien
a) Dünger aus Mist und Gülle ¹⁸⁾	<ul style="list-style-type: none"> ■ Getrocknete Hofdünger sind nicht zugelassen. ■ Im Ausnahmefall können getrocknete Hofdünger zugelassen werden, sofern diese alle Bedingungen gemäß Teil II, Art. 2.4.3.1, Seite 103 erfüllen.
b) Dünger aus rein mechanisch aufbereiteten pflanzlichen Rohstoffen (Leguminosenmehle, Trester, Algen usw.)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Erste Wahl aus biologischem Anbau, falls nicht vorhanden, aus nicht biologischem Anbau. ■ Nachweis der GVO-Freiheit bei kritischen Kulturen (d. h. bei Zulassung von GVO-Sorten der entsprechenden Kultur). ■ Herkunft Europa und Mittelmeerraum; Herkunft ausserhalb Europas und der Mittelmeer-Anrainerstaaten nur im Ausnahmefall, wenn nachweislich kein gleichwertiges Produkt in Europa verfügbar ist. Die MKA bestimmt im Rahmen der jährlichen Überarbeitung der Betriebsmittelliste, welche Produkte mit Herkunft ausserhalb Europas und der Mittelmeer-Anrainerstaaten zugelassen werden können.
c) Dünger aus pflanzlichen Abfallprodukten (Filterkuchen von Ölfrüchten, Vinsasse, Melasse, Schlempe und Schlempeextrakt etc.)	<ul style="list-style-type: none"> ■ gleiche Kriterien wie unter b). ■ zusätzlich Analyse von Verarbeitungsrückständen (Extraktionsmittel, Schmierstoffe usw.).

¹⁸⁾ Mist als Handelsdüngerbestandteil mit der Herkunft Schweiz wird bevorzugt. Mist aus dem angrenzenden Ausland kann zugelassen werden, wenn die Tierhaltung gemäss EU-BioV zertifiziert ist.

Düngergruppe	Aufnahmekriterien
d) Nebenprodukte tierischen Ursprungs (Federmehl, Hornmehl usw.)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Erste Wahl aus biologischer Produktion, falls nicht vorhanden, zweite Wahl aus Labelproduktion und erst in dritter Wahl aus nicht biologischem Landbau. ■ In der Schweiz nicht zugelassene Haltungssysteme müssen möglichst ausgeschlossen werden (Käfighaltung usw.). ■ Herkunft Europa und Mittelmeerraum; Herkunft ausserhalb Europas und der Mittelmeer-Anrainerstaaten nur im Ausnahmefall, wenn nachweislich kein gleichwertiges Produkt in Europa verfügbar ist. Die MKA bestimmt im Rahmen der jährlichen Überarbeitung der Betriebsmittelliste, welche Produkte mit Herkunft ausserhalb Europas und der Mittelmeer-Anrainerstaaten zugelassen werden können.
e) mineralische Dünger (Rohphosphat, Kalisulfat, Kalimagnesia usw.)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nur mechanisch-thermische Aufbereitung. ■ Herkunft Europa und Mittelmeerraum; Herkunft ausserhalb Europas und der Mittelmeer-Anrainerstaaten nur im Ausnahmefall, wenn nachweislich kein gleichwertiges Produkt in Europa verfügbar ist. ■ Chemisch-synthetisch hergestellte Chelate sind verboten.

2.4.4 Anwendungsbestimmungen für einzelne Nährstoffe

2.4.4.1 Kalium und Magnesium

Für die Düngung von Kalimagnesia, Kalisulfat oder Magnesias-Kainit muss eine aktuelle Bodenprobe (nicht älter als 4 Jahre) eines anerkannten Labors vorliegen.

2.4.4.2 Spurenelemente

Für Spurenelementdünger und andere Dünger mit wasserlöslichen Salzen aus Bor, Kupfer, Eisen, Mangan, Molybdän und Zink sowie für Ca- und Mg-Blattdünger gelten die nachfolgenden Regelungen.

a) Einsatz

Spurennährstoffe und leichtlösliche Blattdünger dürfen nur eingesetzt werden, wenn der Nährstoffbedarf der Pflanzen nicht auf andere Weise, d. h. durch Fruchtfolge, Standortwahl und Düngung mit organischen Düngemitteln sichergestellt werden kann. In diesem Fall dürfen unter den folgenden Bedingungen Spurennährstoffe und Blattdünger eingesetzt werden:

- Der Bedarf muss nachgewiesen werden. Als Bedarfsnachweis gelten Boden-, Pflanzenanalysen oder sichtbare Mangelerscheinungen an den Kulturpflanzen.
- Ein Kontrollfenster ohne Behandlung muss ausgeschieden werden.
- Die Wirkung des Einsatzes muss dokumentiert sein.

b) Ausnahmen

Für die Bordüngung von Sellerie, Broccoli, Spinat, Blumenkohl, Zuckerrüben und Randen, für die Kalziumdüngung bei Apfelbäumen sowie für die Anwendung von Bittersalz bei Chicorée müssen weder Mangelerscheinungen sichtbar sein noch ein Bedarfsnachweis erbracht werden. Das Dokumentieren der Düngung sowie das Anlegen eines ungedüngten Kontrollfensters sind obligatorisch.

2.4.4.3 Produkte

Die zugelassenen Produkte sind in der Betriebsmittelliste aufgeführt.

2.4.4.4 Vermeidung von Nährstoffverlusten

Bei der Lagerung von Hofdüngern, Kompost, Erden und Substraten im Freien sind geeignete Massnahmen zur Vermeidung von Nährstoffauswaschung und -verlusten vorzusehen (Abdeckung usw.). Rasch wirksame Dünger (Gülle, Vinasse usw.) müssen so eingesetzt werden, dass möglichst keine Verluste entstehen resp. ins Grundwasser gelangen.

Hofdüngerlagerung

Für zugemietete Güllegruben muss ein schriftlicher Mietvertrag vorliegen. Sie dürfen der Lagerkapazität angerechnet werden, wenn sie im Winter befüllt werden können, d. h. von Schnee und Strassenverhältnissen her zugänglich sind oder per Transportleitung erreicht werden können.

Definition Sickersaft: Sickersaft ist eine wässrige Lösung von Mistinhaltsstoffen, der entsteht, wenn Niederschlagswasser auf Miststöcken während der Lager- und Entnahmepériode durch den Miststapel dringt und sich mit organischen Stoffen anreichert. Hinsichtlich der Umweltrelevanz darf Sickersaft nicht in Oberflächen-gewässer und das Grundwasser gelangen. (MKA 5/2011)

Alle Bio-Betriebe mit Rindviehhaltung, welche Mist stapeln, müssen beim Hauptstall über eine befestigte Mistplatte mit Sickersaftauffang verfügen. Es darf kein Sickersaft sichtbar sein. Bei Nebenställen muss der Mist immer mit einem Vlies abgedeckt werden, wenn keine Mistplatte mit Sickersaftauffang vorhanden ist. Sichtbare Anzeichen eines länger dauernden Austritts von Sickersaft, der durch nachweisliche Veränderungen des Pflanzenbestandes, Bodensättigung, Aufweichung des Bodens, Anzeichen im Kies oder Geilstellen erkennbar ist, werden sanktioniert. (MKA 5/2011)

Schaf-, Ziegen- und Pferdemit brauchen keine befestigte Mistplatte und keine Güllegrube, sofern der Mist bei Auftreten von Sickerwasserverlust sofort abgedeckt wird oder eine gewässerschutzkonforme Feldrandkompos-tierung durchgeführt wird. Voraussetzung ist eine kantonale Gewässerschutzbestätigung. (PAK 12/1997)

2.4.4.5 Zugelassene Hilfsmittel zur Düngung und Bodenverbesserung

Zur Düngung und Bodenverbesserung sind im biologischen Landbau folgende Mittel erlaubt:

Hofeigene Dünger

- Stallmist, frisch oder unter Luftzutritt verrottet
- Jauche/Gülle nach aerober Aufbereitung (rühren und wenn möglich Belüftung, separiert oder unsepariert)
- Organische Abfälle und Ernterückstände, unter Luftzutritt verrottet
- Organisches Mulchmaterial
- Gründüngung
- Strohdüngung
- Häusliche Abwässer sind nur aus dem eigenen Betrieb und nur gemischt mit einem Mehrfachen an Rinder- und/oder Schweinegülle zugelassen.

Zugeführte organische Dünger

- Kompost
- Mist/Jauche/Gülle und organische Abfälle [gemäss Teil II, Kap. 2.4, Seite 100](#)
- Produkte und Nebenprodukte tierischen Ursprungs wie Horn-, Haar- und Federabfälle*
- Algenprodukte
- Organische Nebenprodukte der Lebensmittelindustrie (ohne chemische Rückstände)
- Sägemehl und Rindenabfälle (ohne chemische Behandlungsmittel)

* gemäss den aktuellen Bestimmungen der Behörden

Zugeführte mineralische Dünger

- Gesteinsmehle wie Urgesteinsmehl, Quarzmehl, Basaltmehl und Tonerdemehle wie Bentonit und andere
- Meeralkalk
- Möglichst langsam wirkende Düngekalke (Dolomitkalk, kohlensaurer Kalk; keine Brand- und Löschkalke)
- Rohphosphate, Thomasmehl, Thomaskalk (nur mit niedrigem Schwermetallgehalt)
- Kalihaltige Silikat-Gesteinsmehle (Feldspäte, Glimmer)
- Patentkali (Kalimagnesia), Kalisulfat (nur bei Kalimangel, der bei Bodenproben festgestellt wurde)
- Konverterkalk (MKA 5/2021)

Präparate zur Beschleunigung der Kompostierung und der Umsetzungsvorgänge im Boden

- Zur Beschleunigung der Kompostierung und der Umsetzungsvorgänge im Boden sind ausschliesslich Massnahmen und Präparate aus einem der methodisch-biologischen Verfahren anzuwenden. Zugelassen sind:
- pflanzliche Präparate
- Algenextrakte
- Bakterienpräparate
- biologisch-dynamische Präparate

Mittel zur Stärkung der Pflanzen

- pflanzliche Extrakte und Präparate wie Aufgüsse und Tee
- Algenextrakte
- Gesteinsmehle, Bentonite und andere Tonminerale
- biologisch-dynamische Präparate

Weitere Ausführungsbestimmungen zu diesem Kapitel:

Gülleseparation: Rein mechanische Gülleseparationsverfahren ohne thermische Trocknung sind auf Knospe-Betrieben zulässig. (MKA 3/2005)

Leere Säcke und Gebinde von unerlaubten Düngern dürfen nicht auf dem Bio-Betrieb vorhanden sein.

2.5 Schutz vor Verunreinigungen

Betriebe und/oder Parzellen, die der Gefahr einer starken Immission von unerlaubten Hilfs- oder Schadstoffen (z. B. chemisch-synthetischen oder gentechnisch hergestellten Pflanzenschutzmitteln) ausgesetzt sind, können von der Knospe-Vermarktung ausgeschlossen werden. Die MKA kann bei gefährdeten Betrieben das Ergreifen von Massnahmen zur Verhinderung der Kontamination verlangen.

2.5.1 Verzicht auf Gentechnik

Auf gentechnische Eingriffe und den Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und deren Folgeprodukte wird im biologischen Landbau (Produktion und Verarbeitung) verzichtet.

2.5.2 Koexistenz mit benachbarten GVO-Kulturen

Werden in der Nachbarschaft biologischer Kulturen GVO-Kulturen der gleichen Art angebaut, besteht die Gefahr der GVO-Einkreuzung durch Pollenflug. Wird zudem mit Gerätschaften und Transportmitteln von nicht biologischen Betrieben gearbeitet, besteht die Gefahr von Verunreinigungen. Für die biologischen Erntegüter gilt ein GVO-Grenzwert von 0,1 % GVO-Material (DNA oder Protein).

2.5.3 Abdrift von nicht erlaubten Hilfsstoffen

Jeder Knospe-Betrieb ist aufgefordert nach bestem Wissen und Gewissen Abdrift auf biologische Flächen zu vermeiden.

Zur Unterstützung stellt Bio Suisse auf ihrer Webseite www.bio-suisse.ch verschiedene Hilfsmittel wie Merkblätter und Checklisten zur Verfügung. Die [Checkliste für die Risikoanalyse von Rückständen in der landwirtschaftlichen Produktion](#) dient zur Erfassung des Abdriftrisikos, schlägt konkrete Massnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen vor und kann für die vom Lebensmittelgesetz verlangte Pflicht zur Selbstkontrolle verwendet werden.

Bei Verdacht auf Abdrift muss eine Meldung an die Zertifizierungsstelle erfolgen. (MKA 5/2021)

2.5.4 Schadstoffimmissionen

Bei Problemflächen, die Schadstoffen ausgesetzt sind (z. B. Gemüseflächen neben Strassen) kann der Kontrolleur eine Analyse beantragen. Massgebend, dass die Produkte verkauft werden können, sind die Grenzwerte der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung (ChemRRV, SR 814.81). (PAK 1996)

2.6 Pflanzengesundheit

Die Gesundheit der Kulturpflanzen wird bestimmt durch die Wahl klimatisch geeigneter, widerstandsfähiger Sorten und Arten, eine harmonische Düngung und geeignete Anbau- und Pflegemassnahmen (z. B. Fruchtfolge, Pflanzenart, Mischkulturen, Pflanzenabstand, Gründüngung). Die Verwendung chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel ist untersagt.

Vielfältige Lebensräume wie Hecken, Nistplätze oder Feuchtbiotope schaffen günstige Bedingungen für die natürlichen Feinde von Schädlingen.

Die Auswahl und Ausführung der Massnahmen muss gezielt, d. h. für die Nichtzielorganismen schonend erfolgen. Die Unkrautregulierung erfolgt durch Kulturmassnahmen und mechanische Mittel. Abflammen ist erlaubt. Jegliche Anwendung von Herbiziden und Wachstumsregulatoren (Halmverkürzer, chemische Fruchtausdünger, Bodendesinfektionsmittel sowie Stielweichmacher u. a.) und Welkemitteln ist untersagt.

2.6.1 Mittel zur Steigerung der Selbstregulation und Widerstandskraft

Um die Selbstregulation im Ökosystem zu verbessern und um die Pflanzen gegen Schadorganismen (Pilze, Bakterien, Insekten, Tiere usw.) zu stärken, können Regulierungs- und Stärkungsmittel [gemäss Teil II, Art. 2.6.3.2, Seite 112](#) und der Betriebsmittelliste des FiBL eingesetzt werden.

2.6.2 Massnahmen zur direkten Regulierung von Schadorganismen

Zur direkten Regulierung von Schadorganismen sind mechanische und biotechnische Massnahmen sowie Pflanzenschutzmittel [gemäss Teil II, Art. 2.6.3.2, Seite 112](#) und der Betriebsmittelliste des FiBL zugelassen. Dies macht insbesondere dann Sinn, wenn nach Abschätzung der Schädlings-Nützlings-Entwicklung ein bedeutender Schaden an den Kulturen zu erwarten ist.

2.6.3 Pflanzenschutzmittel

Die Verwendung chemisch-synthetischer und gentechnisch hergestellter Pflanzenschutzmittel ist verboten. Deren Rückstände dürfen auf den Produkten nicht nachweisbar sein, sofern sie nicht auf eine allgemeine Umweltbelastung zurückzuführen sind. Parzellen, die der Gefahr einer erhöhten Immission von chemisch-synthetischen oder gentechnisch hergestellten Pflanzenschutzmitteln ausgesetzt sind, können von der Knospe-Vermarktung ausgeschlossen werden bzw. es kann durch die MKA das Ergreifen von Massnahmen zur Verhinderung der Kontamination verlangt werden ([gemäss Teil II, Art. 2.5.3, Seite 111](#)).

Leere Gebinde von unerlaubten Pflanzenschutzmitteln dürfen nicht auf dem Bio-Betrieb vorhanden sein.

2.6.3.1 Aufnahme in die Betriebsmittelliste

Über die Aufnahme von Pflanzenschutzmitteln in die für Bio Suisse Betriebe verbindliche Betriebsmittelliste entscheidet die MKA. Es können ausschliesslich Wirkstoffe angemeldet werden, welche gemäss der Schweizerischen Bio-Verordnung erlaubt sind.

↳ Wegleitung zur Anmeldung siehe www.betriebsmittelliste.ch

2.6.3.2 Zugelassene Pflanzenschutzmittel

Mechanische Abwehrmassnahmen wie Kulturschutznetze, Schneckenzäune, beleimte Kunststoff-Fallen und Leimringe sowie selbst hergestellte pflanzliche Extrakte wie Aufgüsse, Auszüge und Tee sind erlaubt.

Für alle Pflanzenschutzmittel (inkl. Biocontrol-Organismen und Nützlinge) gilt:

- Es dürfen ausschliesslich Wirkstoffe eingesetzt werden, welche gemäss der Schweiz. Bio-Verordnung erlaubt sind.
- Es dürfen ausschliesslich Handelsprodukte eingesetzt werden, welche in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt sind.
- Diese Produkte dürfen ausschliesslich in den aufgeführten Kulturen eingesetzt werden.

Für Kupferpräparate gelten folgende Höchstmengen Reinkupfer pro ha behandelte Fläche und Jahr:

- Kernobst 1,5 kg
(im Zusammenhang mit Strategien zur Bekämpfung des Feuerbrandes bis 4 kg)
- Steinobst 4 kg
- Beerenobst 2 kg
- Gemüse 4 kg
- Kartoffeln 4 kg
- Hopfen 4 kg
- Weinbau 4 kg
Wobei diese Menge über einen Zeitraum von 5 Jahren bilanziert werden kann. Dabei darf die Höchstmenge von 3 kg pro ha gesamtbetriebliche Rebfläche und Jahr nicht überschritten werden. Für Einsatzmengen über 4 kg pro ha und Jahr besteht eine obligatorische Meldepflicht an die Zertifizierungsstelle.

Obligatorischer Spritzentest

Die für den Pflanzenschutz eingesetzten zapfwellenangetriebenen oder selbstfahrenden Geräte müssen mindestens alle drei Jahre von einer berechtigten Stelle getestet werden. Demeter-Betriebe, welche mit ihren Geräten ausschliesslich biologisch-dynamische Präparate ausbringen, sind davon ausgenommen (BioV Art. 11a). (MKA 7/2003)

2.6.4 **Dämpfen**

Das Dämpfen des Bodens im Freiland ist untersagt. (Ausnahmen [gemäß Teil II, Art. 3.1.4, Seite 116](#))

Abflammen

Die Unkrautregulierung erfolgt durch Kulturmassnahmen und mechanische Massnahmen. Grundsätzlich ist nur ein oberflächliches Abflammen erlaubt. Das Abflammen der Erde im Bearbeitungsfluss der Maschine ist weder im Freiland noch im geschützten Anbau erlaubt.

Mäuse und Lagerschädlinge

Mäusebekämpfung: Die Mäusebekämpfung im Freien mit Kohlenmonoxid und einem abgestimmten Gasgemisch (z. B. Sauerstoff und Propangas), das in das Tunnelsystem der Tiere eingeleitet und entzündet wird, ist erlaubt. Die MKA empfiehlt die Mäusebekämpfung mit mechanischen Mausefallen. (MKA 5/2002)

2.7 **Energieeffizienz**

Im geschützten Anbau soll möglichst wenig Energie verwendet werden. Bei geschützten Kulturflächen stehen maximale Heiztemperaturen, maximale Heizperioden, eine energiesparende Anbautechnik, die Wahl des Heizungssystems, die verwendeten Brennstoffe und eine gute Wärmedämmung im Vordergrund. Die erforderlichen Minimalmassnahmen werden in den Weisungen geregelt.

2.7.1 **Allgemeine Anforderungen**

Gebäudehülle: Bestehende Gewächshäuser müssen mit einer Gebäudehülle, welche einen mittleren U-Wert von maximal 2,4 W/m² K aufweist, oder mit isolierten Wänden (doppelschichtig oder einfach mit Noppenfolie) und isolierten Dachflächen (doppelschichtig oder einfachbeschichtet mit einem Energieschirm) ausgerüstet sein. Für neu gebaute Gewächshäuser (Warmhäuser) gilt ein mittlerer U-Wert von 2,1 W/m²K.

Assimilationsbeleuchtung: Ausser bei der Anzucht von Pflanzgut und Vermehrungsmaterial sowie der Mutterpflanzenkultur zur Stecklingsgewinnung ist Assimilationsbeleuchtung verboten.

Dämpfen: Im gedeckten Anbau ist das flache Dämpfen des Bodens gestattet, die Tiefendämpfung bedarf einer Ausnahmebewilligung.

2.7.2 **Erneuerbare Energieträger**

Ab 1.1.2030 muss im geschützten Anbau 80 % der für das Heizen (inkl. Trockenheizen) eingesetzten Energie aus erneuerbaren Energieträgern stammen. Ausgenommen von dieser Regelung sind bis 31.12.2039 Gewächshäuser, welche nur zur Frostfreihaltung (< 5 °C) geheizt werden. Ab 1.1.2040 muss 100 % der eingesetzten Heizenergie für die Grund- und Spitzenlast sowie für die Frostfreihaltung, das Trockenheizen und die CO₂-Düngung mit erneuerbaren Energieträgern abgedeckt werden.

Als erneuerbare Energieträger gelten Wind- und Wasserkraft, Solarenergie, Biomasse (z.B. Holz) sowie Umweltwärme (z.B. Geothermie). Zusätzlich darf auch Abwärme aus industriellen Prozessen (Wärmenetze), die nicht primär der Wärmeabfuhr dienen, eingesetzt werden. Aus Wärmenetzen, die zusätzlich für die Spitzenlastabdeckung fossile Brennstoffe verbrennen, darf ab 1.1.2040 keine Energie mehr zugeführt werden.

Für das Betreiben einer Wärmepumpe sowie einer Widerstandsheizung darf ab 1.1.2040 kein Atomstrom mehr verwendet werden. Gleiches gilt für den Bezug von Fernwärme aus Wärmepumpen.

In begründeten Fällen (Einfluss Dritter) kann die MKA eine befristete Ausnahmegewilligung für Betriebe ausstellen, die den Anteil erneuerbarer Energien zum geforderten Zeitpunkt nicht erreichen.

2.7.3 **Gemüsebau und Topfkräuterproduktion**

In der Periode vom 1. Dezember bis 28. Februar können Gewächshäuser, welche die baulichen Anforderungen [gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 113](#) erfüllen, auf maximal 10 °C geheizt werden.

Gewächshäuser, welche die baulichen Anforderungen [gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 113](#) nicht erfüllen, dürfen in der kalten Jahreszeit lediglich (ab 1.1.2040 mit erneuerbarer Energie [gemäss Teil II, Art. 2.7.2, Seite 113](#)) frostfrei gehalten werden (maximal 5 °C). Dies gilt für den Zeitraum vom 1. November bis 31. März.

2.7.4 **Treibereikulturen und Sprossen**

Treibereikulturen (Chicorée-Arten, Schnittlauch, Rhabarber, Löwenzahn, Blumenzwiebeln,...) und Grünsprossen, welche auf Substraten (z. B. Erde) angezogen werden, gelten als Anbau. Sie können ganzjährig bis maximal 18 °C beheizt werden, wenn das Gewächshaus die Anforderungen [gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 113](#) erfüllt.

Die Treiberei von Chicorée auf Wasser (ohne Substrat) und Sprossen ohne Substrat (ausschliesslich aus Saatgut, Wasser und Licht) gilt als Verarbeitung (Regelungen [siehe Teil III, Kap. 6.7, Seite 237](#)).

2.7.5 **Zierpflanzen**

Zierpflanzen in Gewächshäusern können ganzjährig bis maximal 18 °C beheizt werden, wenn die Gebäudehüllen der Gewächshäuser die [gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 113](#) erwähnten Anforderungen erfüllen.

Gewächshäuser, welche die [gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 113](#) erwähnten baulichen Anforderungen nicht erfüllen, dürfen in der Periode vom 1. November bis 31. März lediglich frostfrei (ab 1.1.2040 mit erneuerbarer Energie [gemäss Teil II, Art. 2.7.2, Seite 113](#)) gehalten werden (maximal 5 °C). In begründeten Fällen kann die MKA für bestehende Gebäude während der Restnutzungszeit Ausnahmen bewilligen.

2.7.6 **Jungpflanzenanzucht**

Gemäss den Bedürfnissen des Pflanzguts können Heizung und Beleuchtung ohne weitere Einschränkungen eingesetzt werden, wenn die Gebäudehülle die Anforderungen [gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 113](#) erfüllt.

2.7.7 **Pflanzensammlungen**

Für Pflanzensammlungen, die schulischen Zwecken dienen oder eine hohe öffentliche oder wissenschaftliche Bedeutung haben, gelten keine Einschränkungen bei der Heizungstemperatur, sofern die Gebäudehülle die Bedingungen [gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 113](#) erfüllt.

3 Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau

3.1 Gemüse und Kräuter

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) gem. [Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 67](#) bis [Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 113](#) gelten zusätzlich zu den folgenden kulturspezifischen Anforderungen.

3.1.1 Erden und Substrate

Der Anbau von Gemüse ist nur als Erdkultur erlaubt. Nicht zugelassen sind der Anbau auf Steinwolle, die Hydrokultur, die Nährfilmtechnik und ähnliche Verfahren. Die Wassertreiberei bei Chicorée ist ohne Düngerzusatz erlaubt.

Der Einsatz von Torf zur Anreicherung der Böden mit organischen Substanzen ist nicht gestattet. Ebenso ist die Verwendung von Styromull und anderen synthetischen Stoffen auf Böden und in Substraten verboten.

Die Zusammensetzung von Substraten für Jungpflanzen, Topfkulturen und Küchenkräuter ist [im Teil II, Art. 3.6.2, Seite 121](#) geregelt.

Der Zukauf organischer Düngemittel dient nur als Ergänzung zu den Kulturmassnahmen.

3.1.2 Substratzusammensetzung

Substratprüfung

Betriebseigene Mischungen werden bei der Kontrolle beurteilt und können im Zweifelsfalle zur genauen Abklärung ans FiBL weitergeleitet werden. Pflanzgutsubstrate können zusätzlich mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden. Hersteller erhalten bei der Bio Suisse Geschäftsstelle die notwendigen Auskünfte.

Mischen von Düngern oder Substraten

Beim Mischen von Düngern oder Substraten durch Bio-Produzenten oder Lohnunternehmer ist Folgendes zu beachten:

- Jede Mischung muss rückverfolgbar sein (Angabe des Produktionsdatums, der Zusammensetzung und des Gesamtgewichtes oder -volumens).
- Die Komponenten müssen in der Rechnung einzeln mit Name, Gewicht und Bezugsquelle aufgeführt sein. Zusätzlich müssen das Produktionsdatum, die Zusammensetzung, das Gesamtgewicht oder -volumen und die Bezugsquelle der Bestandteile angegeben werden.
- Es dürfen nur Komponenten aus der aktuellen Betriebsmittelliste gemischt werden. Pflanzliche und mineralische Rohmaterialien für Substrate (inkl. Torf) müssen mindestens der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft Anhang 2 und der Betriebsmittelliste entsprechen (keine harnstoffimprägnierten Holzfasern!).
- Blatt- und Spurenelementdünger der aktuellen Betriebsmittelliste dürfen nicht als Komponenten eingemischt werden.

↳ **zu Art. 3.1.1-3.1.2: Betriebsmittelliste des FiBL, Teil „Dünger“**

3.1.3 Jungpflanzen

Jungpflanzen müssen selbst angezogen oder von Betrieben gekauft werden, die Knospe-konform produzieren. Bei unvorhersehbaren Engpässen entscheidet die MKA im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben über die Anwendung.

Die Zusammensetzung von Anzuchtsubstrate für Jungpflanzen (inkl. Erdpresstopf, Trays und Terminkulturen) ist [im Teil II, Art. 3.6.2, Seite 121](#) geregelt.

Nicht biologisches Pflanzgut

Es darf – basierend auf den Bestimmungen der Bio-Verordnung – nur biologisches Pflanzgut (Jungpflanzen) eingesetzt werden.

Verkauf von Gemüse in Töpfen

Der Verkauf von Gemüse (inkl. Salat) in Töpfen ist nur als Jungpflanze (keine konsumfertige Ware) erlaubt. (MKA 6/2007)

In Töpfen produziertes geerntetes Gemüse darf nicht in den Verkauf gelangen. (MKA 6/2013)

3.1.4 Dämpfen von Flächen und Erden

Im gedeckten Anbau und bei der Setzlingsanzucht ist eine flache Dämpfung zur Beikraut-Regulierung erlaubt. Ebenso dürfen Erden und Substrate gedämpft werden. Das Dämpfen ist aber auf ein Minimum zu beschränken.

Die Tiefdämpfung zur Bodenentseuchung bedarf einer Ausnahmegewilligung.

Das Dämpfen des Bodens im Freiland ist für die Jungpflanzenanzucht erlaubt.

3.1.5 Anbau unter Glas und Plastik

Die Verwendung von Flachfolien, Vliesen usw. ist auf ein Minimum zu beschränken. Gebrauchte Flachfolien, Vliese usw. sind dem Recycling zuzuführen.

3.1.6 Stroh

Stroh zum Schutz der Früchte und für die Bodenabdeckung muss Bio-Qualität haben. Für die Umsetzung dieser Richtlinie gilt eine Übergangsfrist bis 31.12.2020.

3.2 Obst und Beeren

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) gem. [Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 67](#) bis [Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 113](#) gelten zusätzlich zu den folgenden kulturspezifischen Anforderungen.

3.2.1 Anbauformen

Die Pflanzen sollten während ihrer Vegetationszeit möglichst genügend Licht erhalten, entsprechend sind die Baumform und die Pflanzdistanzen danach auszurichten. Obstart, Sorte und Unterlage sind auf den Boden und die örtlichen Klimaverhältnisse abzustimmen.

3.2.2 Schnitt

Um eine gute Fruchtqualität zu erreichen, fördert der Schnitt aufgelockerte Baumkronen mit ruhigem, aber kräftigem Fruchtholz. Er ist dem Zustand der Bäume, der Sorte, der Baumform, der Wuchskraft und dem Baumalter anzupassen.

3.2.3 Bodenpflege und Stroh

Obstanlagen müssen ganzjährig begrünt sein. Die Begrünung ist so zu regulieren, dass eine artenreiche Flora und Fauna erhalten bleibt. Monokulturen in der Begrünung sind zu unterlassen.

Die Baumstreifen können, insbesondere in Junganlagen, mechanisch offengehalten oder mit organischem Material (z. B. Rinden-Kompost) oder langlebigen Kunststoffgeweben abgedeckt werden.

Stroh zum Schutz der Früchte und für die Bodenabdeckung muss Bio-Qualität haben. Für die Umsetzung dieser Richtlinie gilt eine Übergangsfrist bis 31.12.2020.

3.2.4 Düngung und Mulchen

Zugeführte organische Masse ist als Mulchdecke zu belassen oder eventuell flach einzuarbeiten.

Düngung und Mulchen haben zeitgerecht und zurückhaltend zu erfolgen, damit das physiologische Gleichgewicht der Bäume nicht gestört und die Qualität der Früchte nicht leidet.

3.2.5 **Pflanzenschutz und Pflanzenpflege**

Alle pflanzenbaulichen Massnahmen wie Wahl der Anbauform, des Baumabstandes, der Sorte und die Pflege stärken die Widerstandskraft der Obstbäume.

Bei der Neupflanzung sind widerstandsfähige Obstsorten vorzuziehen.

Im Obstbau erlaubte Pflanzenbehandlungsmittel sind im [Abschnitt Teil II, Art. 2.6.3, Seite 112](#) sowie in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt.

3.2.6 **Behangs- und Wachstums-Regulierung**

Die rechtzeitige und gezielte Hand-Ausdünnung verbessert die Qualität der Früchte und verhindert jährlich wechselnde Ertragsschwankungen (Alternanz).

3.2.7 **Strauchbeeren und andere Obstarten**

Die Richtlinien gelten sinngemäss auch für Beerenobst und sonstige Obstarten.

3.2.8 **Qualität und Sortierung**

Zu Qualität und Sortierung des Obstes erlässt Bio Suisse Mindestvorschriften (siehe Merkblatt «Sortiervorschriften» auf www.bioaktuell.ch).

3.3 **Reben**

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) gem. [Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 67](#) bis [Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 113](#) gelten zusätzlich zu den folgenden kulturspezifischen Anforderungen.

3.3.1 **Bodenpflege**

Rebberge im Ertrag sollen ganzjährig begrünt sein. Die Begrünung kann zeitweise durch eine Mulchdecke aus organischem Material oder durch Einsaaten ersetzt werden.

Stroh für die Bodenabdeckung muss Bio-Qualität haben. Für die Umsetzung dieser Richtlinie gilt eine Übergangsfrist bis 31.12.2020.

Der Boden von Neuanlagen kann mittels mechanischer Mittel oberflächlich bearbeitet werden. Die Begrünung muss vielfältig sein, damit eine artenreiche Flora und Fauna erhalten bleibt (alternierender Schnitt und entsprechende Düngung).

3.3.2 **Düngung und Bodenbearbeitung**

Erlaubte Bodenverbesserungs- und Düngemittel sind im [Abschnitt im Teil II, Art. 2.4.4.5, Seite 110](#) sowie in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt.

Zugeführte organische Masse ist flach einzuarbeiten oder als Mulchdecke zu belassen. Eine Lockerung zur Beseitigung von Verdichtung erfolgt nicht durch Wenden des Bodens, sondern mittels tiefwurzelnder Pflanzen. Bei Neupflanzungen ist Rigolen (Tiefpflügen) gestattet.

3.3.3 **Pflanzenschutz und Pflanzenpflege**

Alle pflanzenbaulichen Massnahmen wie Rebenerziehung, Stockaufbau, Anschnitt, Laubwandhöhe, Zeilenbreite und Kulturmassnahmen verbessern die Widerstandskraft der Rebe.

Angestrebt werden widerstandsfähige Rebsorten.

Im Rebbau zugelassenen Pflanzenbehandlungsmittel sind in [Pflanzenschutzmittel Teil II, Art. 2.6.3, Seite 112](#) sowie in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt.

3.3.4 Qualitätsförderung

Der natürliche Zuckergehalt wird durch geeignete Kulturmassnahmen wie Schnitt, Laubarbeit und Ertragsregulierung optimiert. Im Betriebsdurchschnitt wird mindestens der kantonale bzw. regionale Mittelwert der entsprechenden Sorte angestrebt.

3.4 Speisepilze

Die Knospe-Pilzproduktion wird, unabhängig davon, ob sie im Freiland oder in gedeckten Hallen erfolgt, als Urproduktion behandelt. Sämtliche Knospe-Pilzproduzenten werden somit wie Landwirtschaftsbetriebe kontrolliert und zertifiziert, und es gilt der Grundsatz der Gesamtbetrieblichkeit.

Auf Gesuch hin kann die MKA für Knospe-Pilzproduzenten eine kürzere Umstellungsdauer als zwei Jahre bewilligen. Voraussetzung für die verkürzte Umstellungsperiode ist, dass auf dem Betrieb keine nicht biologischen Pilze mehr produziert werden, und dass der Betriebsleiter auf die biologische Pilzproduktion hin ausreichend geschult ist. Der Umstellbeginn ist für Pilzproduzenten nicht auf den 1. Januar beschränkt.

Die Grundsätze der Produktionsvorschriften Pflanzenbau von Bio Suisse (gem. [Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 67](#) bis [Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 113](#)) sind auch in der Speisepilzproduktion vollumfänglich einzuhalten. Hingewiesen sei insbesondere auf das Verbot von chemisch-synthetischen Pflanzenbehandlungsmitteln und Düngern.

3.4.1 Umstellung

Auf Gesuch hin kann die MKA für Knospe-Pilzproduzenten eine kürzere Umstellungsdauer als zwei Jahre bewilligen. Dies vorausgesetzt, dass auf dem Betrieb keine nicht biologischen Pilze mehr produziert werden, und dass der Betriebsleiter auf die biologische Pilzproduktion hin ausreichend geschult ist. Die Anmeldefrist ist für Pilzproduzenten nicht auf den 1. Januar beschränkt.

3.4.2 Ausgangsstoffe

Für den Knospe-konformen Pilzanbau dürfen nur organische und/oder mineralische Ausgangsstoffe verwendet werden, nach Bio Suisse Richtlinien und gemäss der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft, Anhang 2, Ziff. 5. Mindestens 75 % des Gewichts jedes einzelnen Substratbestandteils landwirtschaftlichen Ursprungs müssen aus Bio-Produktion stammen.

3.4.3 Substrat

Substrathersteller, welche Bio-Substrat an Knospe-Pilzproduzenten liefern, werden als Verarbeitungsbetriebe kontrolliert und zertifiziert. Substrathersteller müssen einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse abschliessen.

Lizenzverträge können nur mit inländischen Substratherstellern abgeschlossen werden, für ausländische Substrathersteller gelten die Auflagen des Bereichs Verarbeitung und Handel von Bio Suisse. (MKA 6/2016)

Bei ausschliesslicher Eigenproduktion muss die Rezeptur des Substrates dem Kontrolleur vorgelegt werden. Dieser nimmt im Zweifelsfall Rücksprache mit der MKA. Der Warenfluss bezüglich der Zufuhr der Substratbestandteile als auch der Wegfuhr des verbrauchten Substrates muss in einem Journal erfasst werden.

3.4.3.1 Stroh im Substrat

Das Stroh im Substrat muss zu 100 % aus Bio-Produktion stammen. In erster Linie muss Stroh von Knospe-Betrieben (vollumgestellt oder in Umstellung), in zweiter Linie Stroh aus gesamtbetrieblich umgestellten Bio-Betrieben im In- und Ausland eingesetzt werden. Für jede Charge importierten Strohs muss eine Bestätigung der gesamtbetrieblichen Umstellung vorliegen. Dies gilt auch für Produzenten, die Bio-Stroh importieren.

3.4.3.2 Mist im Substrat

Der Mist im Substrat muss zu 100 % von gesamtbetrieblich umgestellten Bio-Betrieben stammen. Bei Nichtverfügbarkeit kann Bio Suisse eine Ausnahmegewilligung für die Verwendung von nicht biologischem Mist bis zu einem Anteil von 25 % des gesamten Mistanteils erteilen (berechnet in Trockensubstanz, vor der Kompostierung).

3.4.3.3 Ausnahmeregelung Pferdemist

Mit Ausnahmegewilligung der MKA darf unter den folgenden Bedingungen nicht biologischer Pferdemist zum biologischen Substratanteil gerechnet werden:

- a) Der Pferdepensionsbetrieb setzt über das ganze Jahr zu 100 % Bio-Stroh ein (unter Einhaltung der [gemäss Teil II, Art. 3.4.3.1, Seite 118](#) festgehaltenen Vorschriften).
- b) Die Pferde müssen [gemäss Teil II, Kap. 4.2, Seite 125](#) gefüttert werden.
- c) Die Bestimmungen dieser Ausnahmeregelung müssen zwischen dem Substrathersteller und dem Pferdepensionsbetrieb vertraglich geregelt werden. Im Vertrag muss der Pferdebetrieb ebenfalls das Kontrollrecht gewähren.

3.4.3.4 Abgabe des verbrauchten Substrates

Das Substrat muss dem Mistlieferanten oder einem Bio-Betrieb abgegeben werden. Die Abgabe an Hobbygärtner ist erlaubt. Bei der Abgabe sind die [gemäss Teil II, Art. 2.4.3.2, Seite 106](#) erwähnten Vorgaben einzuhalten.



Pilzsubstrate, die keine Hofdünger enthalten, müssen nicht zwingend an Bio-Betriebe abgegeben werden und es gelten keine Distanzlimiten. (MKA 6/2016)

3.4.4 Speisepilzproduktion

3.4.4.1 Herkunft der Brut

Wenn qualitativ gute biologische Brut verfügbar ist, muss diese eingesetzt werden. Die Nichtverfügbarkeit muss in der Datenbank www.organicxseeds.com geprüft werden. Eine schriftliche Bestätigung der Nichtverfügbarkeit (Datenbankausdruck) ist erforderlich.

3.4.4.2 Deckerde

Torf sollte in der Deckerde möglichst zurückhaltend eingesetzt werden. Die MKA kann Anforderungen an die Deckerde definieren.

3.4.5 Hygienisierung

Das Substrat und die Deckerde dürfen nur thermisch hygienisiert werden. Der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln ist verboten, insbesondere im Substrat der Deckerde, im Giesswasser und in der Luft.

Die Kulturräume dürfen nur mit Hitze oder den von Bio Suisse zugelassenen Mitteln desinfiziert werden.

3.5 Treiberei



Wenn zur Herstellung der Sprossen nur Samen oder andere Pflanzenteile, Wasser und Licht verwendet werden, so handelt es sich um eine Verarbeitung. Werden weitere Komponenten (z. B. Substrat) verwendet, so handelt es sich um eine landwirtschaftliche Produktion.

3.5.1 Definition

Treiberei ist eine Kulturmassnahme zur Beschleunigung des Wachstums von vegetativen Pflanzenteilen nach der Ruhephase (z. B. Chicorée-Arten, Schnittlauch, Löwenzahn, Blumenzwiebeln).

Sprossenproduktion ist die Produktion von frisch gekeimten Samen. Dabei wird im Sinne dieser Weisung unterschieden zwischen Grünsprossen, auf Substrat oder gewachsenem Boden gezogenen Sprossen (Keimlinge, Microgreens) und Bleichsprossen, die in Wasser ohne Substrat produziert werden.

Die Produktion von Treibereikulturen und Sprossen ist im Biolandbau trotz vollständiger Trennung der Wurzelzone vom gewachsenen Boden erlaubt. Treiberei und Sprossenproduktion in Wasser ohne Substrat gelten als Lebensmittelverarbeitung und werden [im Teil III, Kap. 6.7, Seite 237](#) der Bio Suisse Richtlinien behandelt.

Bei der Produktion von Grünsprossen und Treibereikulturen auf Substrat handelt es sich um eine landwirtschaftliche Produktion, welche nur auf gesamtbetrieblich umgestellten Betrieben erfolgen darf.

3.5.2 Grünsprossen

3.5.2.1 Substrat

Es dürfen nur Komponenten aus der Betriebsmittelliste des FiBL verwendet werden. Pflanzliche Rohmaterialien müssen mindestens der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft Anhang 2 entsprechen. Die Verwendung von aufbereiteten mineralischen Substraten (z. B. Steinwolle) oder synthetischen Substraten ist verboten. Es darf nur Substrat eingesetzt werden, welches nicht zusätzlich mit Nährstoffen angereichert wurde. Die Zugabe von Nährstoffen bei der Produktion ist nicht erlaubt.

3.5.2.2 Saatgut

In der Grünsprossenproduktion darf nur Knospe-Saatgut verwendet werden. Beim Einsatz von Umstellungs-saatgut muss das Endprodukt mit der Umstellungs-Knospe vermarktet werden.

Wenn nachweislich zu wenig Knospe-Saatgut auf dem Markt vorhanden ist, kann die Bio-Saatgutstelle eine Ausnahmegewilligung für EU-Bio-Saatgut ausstellen.

Die Knospe mit dem Zusatz «BIO SUISSE» ([siehe Teil III, Art. 1.10.2.2, Seite 189](#)) darf nur verwendet werden, wenn das zertifizierte Saatgut, aus dem die Sprossen hergestellt wurden, aus der Schweiz stammt.

3.5.2.3 Vermarktung

Die Produktion von Sprossen auf Substrat ist nur erlaubt, wenn die Sprossen mit dem Substrat zusammen vermarktet werden. Grünsprossen dürfen nur geschnitten vermarktet werden, wenn sie im gewachsenen Boden produziert wurden.

3.5.3 Treiberei auf Substrat

3.5.3.1 Substrat

Die Substrattreiberei ist nur in Erde, biokompatiblen Substraten nach Betriebsmittelliste oder Eigenmischungen [gemäss Teil II, Art. 3.1.2, Seite 115](#) erlaubt. Nicht zugelassen ist die Treiberei auf synthetischen Stoffen und aufbereiteten mineralischen Komponenten (z. B. Steinwolle).

Es darf nur Substrat eingesetzt werden, welches nicht zusätzlich mit Nährstoffen angereichert wurde. Die Zugabe von Nährstoffen bei der Produktion ist nicht erlaubt. Ausgenommen ist die Zierpflanzenproduktion.

3.5.3.2 Ausgangsmaterial und Vermarktung

Die zur Treiberei verwendeten Pflanzenteile müssen Knospe-zertifiziert sein. Handelt es sich um Umstellungs-Ausgangsmaterial, müssen die Ernteprodukte mit der Umstellungs-Knospe vermarktet werden. Für die Auslobung mit der Knospe mit dem Zusatz «BIO SUISSE» ([siehe Teil III, Art. 1.10.2.2, Seite 189](#)) muss das zertifizierte Ausgangsmaterial in der Schweiz produziert worden sein. Kann die Produktion mit Knospe-Ausgangsmaterial nicht wie geplant durchgeführt werden, kann die Bio-Saatgutstelle eine Ausnahmegewilligung für EU-Bio -Ausgangsmaterial ausstellen. Treibereikulturen aus EU-Bio -Ausgangsmaterial müssen mit der Knospe mit dem Zusatz «BIO» ([siehe Teil III, Art. 1.10.2.3, Seite 190](#)) vermarktet werden.

Zierpflanzen aus EU-Bio-Ausgangsmaterial dürfen mit der Bio Suisse Knospe vermarktet werden. (MKA 5/2017)

↳ [Bezüglich Heizbestimmungen bei Sprossenproduktion und Treiberei gelten die Anforderungen gem. Teil II, Art. 2.7.4, Seite 114](#)

3.6 Zierpflanzen und Topfkräuter

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) gem. [Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 67](#) bis [Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 113](#) gelten zusätzlich zu den folgenden kulturspezifischen Anforderungen.

3.6.1 Definitionen

3.6.1.1 Einheimische Wildpflanzen

Dabei handelt es sich um Pflanzen, die züchterisch nicht bearbeitet und seit längerem heimisch sind. Als Referenz gilt «Flora Helvetica» (Lauber und Wagner [aktuelle Ausgabe]; Pflanzen, die nicht als «verwildert», «Kulturlpflanzen» etc. aufgeführt sind).

3.6.1.2 Topfkräuter

Dabei handelt es sich um Heil- und Küchenkräuter, die für den Verzehr bestimmt sind. Sie werden in Behältern angebaut und in denselben vermarktet und verkauft.

3.6.2 Erden, Substrate und Stroh

Auf den Einsatz von Torf sollte weitgehend verzichtet werden. Wenn möglich soll versucht werden die Topfgrösse und somit auch die Menge eingesetztem Torf zu reduzieren.

Für den Torfgehalt gibt es folgende Obergrenzen:

	maximaler Torfgehalt	minimaler Kompostanteil⁽¹⁹⁾	Maximaler Torfgehalt ab 1.1.2025	Minimaler Kompostanteil⁽¹⁹⁾ ab 1.1.2025
Anzuchtsubstrate für Jungpflanzen ⁽²⁰⁾ (inkl. Erdpresstopf, Trays, Terminkulturen)	70 %	–	60 %	-
Kultursubstrate für Beet- und Balkonpflanzen und Stauden	30 %	20 %	0 %	20 %
Kultursubstrate für Topfpflanzen (inkl. Kräuter)	50 %	10 %	30 %	10 %
Einheimische Wildpflanzen	0 %	20 %	0 %	20 %

Die Rezepturen für Substrate bei Sonderkulturen (z. B. Moorbeet, Sukkulente) können von den allgemeinen Richtlinien abweichen und werden im Einzelfall von der MKA beurteilt. Bei der Treiberei wird die Deckerde zum Gesamtsubstrat gerechnet.

Zugekaufte Handelssubstrate müssen auf der Betriebsmittelliste aufgeführt sein. Betriebseigene Rezepturen werden bei der Kontrolle überprüft. Es dürfen nur Komponenten aus der aktuellen Betriebsmittelliste gemischt werden sowie pflanzliche und mineralische Rohmaterialien (inkl. Torf), gemäss BioV des WBF Anhang 2.

Stroh für die Bodenabdeckung muss Bio-Qualität haben. Für die Umsetzung dieser Richtlinie gilt eine Übergangsfrist bis 31.12.2020.

¹⁹ Kompost: fachgerecht, unter Luftzutritt verrottetes pflanzliches, tierisches oder mikrobielles Material.

²⁰ Jungpflanzen sind Sämlinge oder Setzlinge für die weitere Umpflanzung.

3.6.3 Düngung

Erlaubt sind Düngemittel und Bodenverbesserer, die in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt sind. Flüssiger Dünger sollte zurückhaltend eingesetzt werden, um Nährstoffverluste zu vermeiden. Topfkulturen sollen zielgerichtet gedüngt werden.

3.6.4 Pflanzenschutz

Im Vordergrund stehen vorbeugende Massnahmen wie eine gute Klimaführung, ausgewogene Düngung, Förderung der Nützlinge und Wahl geeigneter Sorten. Zugelassene Pflanzenbehandlungsmittel sind in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt.

3.6.5 Ausgangsmaterial, Vermehrung und Zukauf

Saatgut, Stecklinge und sonstiges Vermehrungsmaterial müssen grundsätzlich aus biologischem Anbau stammen. Ausnahmen von diesem Grundsatz werden [im Teil II, Art. 2.2.3, Seite 74](#) geregelt.

Zusätzliche Anforderungen für einheimische Wildpflanzen: Die Vermehrung hat möglichst generativ (über Saatgut) zu erfolgen. Für Saatgut und Mutterpflanzen muss ein Herkunftsregister geführt werden. Für die geographische Herkunft gelten die Empfehlungen der Schweizerischen Kommission für die Erhaltung von Wildpflanzen SKEW (mit Sammelort und Höhenlage). Das Sammeln von Basissaatgut untersteht den Artikeln 19 und 20 des Natur- und Heimatschutzgesetzes (NHG, SR 451). Bei den Mutterpflanzen ist eine möglichst breite genetische Population erforderlich. Die genetische Vielfalt und Vitalität der Mutterpflanzen wird erreicht, indem sie mit Samen aus dem Wildstandort ergänzt werden.

3.6.6 Anzuchtlokale

Im Winter (1.12. bis 28.2.) dürfen die Kulturflächen lediglich frostfrei (ca. 5 °C) gehalten werden. Ausnahmen von dieser Regelung sind in folgenden Fällen möglich:

- bei der Anzucht von Pflanzgut und Vermehrungsmaterial (nach Definition [gemäss Teil II, Kap. 2.2, Seite 69](#) geregelt) sowie bei der Mutterpflanzenhaltung zur Stecklingsgewinnung
- bei Gewächshäusern mit besonders umweltfreundlichen Heizungstypen (z. B. Wärmekraft-Koppelsysteme, Wärmepumpen, Biogas-Heizungen) oder mit bestmöglich isolierter Gebäudehülle. Im Minimum darf die Gebäudehülle den mittleren K-Wert von 2,4 W/m² K nicht übersteigen. Bei Sanierungen müssen besonders umweltfreundliche Heizungstypen und beste Isolationen gewählt werden.

Die Ausnahmeregelung gemäss Ziffer b) gilt ausschliesslich für den Zierpflanzenanbau und nicht für den Gemüse- und Topfkräuteranbau!

Die generelle obere Heiztemperatur im Winter beträgt 18 °C. Ausgenommen davon sind Anzuchten von Pflanzgut und Vermehrungsmaterial sowie Pflanzensammlungen für schulische Zwecke.

Im gedeckten Anbau ist das flache Dämpfen des Bodens, entsprechend zum Gemüse- und Kräuteranbau gestattet. Für die Tiefendämpfung braucht es eine Ausnahmegewilligung.

3.6.7 Assimilationsbeleuchtung

Assimilationsbeleuchtung ist verboten. Ausnahmen gelten bei der Anzucht von Pflanzgut und Vermehrungsmaterial sowie bei der Mutterpflanzenhaltung zur Stecklingsgewinnung.

3.6.8 Kräuterproduktion in Töpfen

Definition: Bodenunabhängige Kulturen von Heil- und Küchenkräutern sind für den Verzehr bestimmte, in Behältern angebaute Kulturen, die zusammen mit dem Behälter verkauft und vermarktet werden. Dabei gelten folgende Präzisierungen resp. Abweichungen von den Anforderungen an den biologischen Gemüsebau:

- Der Anbau von bodenunabhängigen Kulturen von Heil- und Küchenkräutern für den Schnitt von Bundware ist verboten.

- b) Die Beheizung der Gewächshäuser ausserhalb der Vegetationsperiode ist nur während des Jungpflanzenstadiums erlaubt. Das Jungpflanzenstadium einer Topfkultur beträgt gemäss Definition maximal die Hälfte der Zeitperiode von der Saat bis zum Verkaufszeitpunkt und darf zudem 5 Wochen nicht überschreiten. Beispiel: Für eine Topfkultur Basilikum verstreichen von der Saat bis zum Verkauf 10 Wochen. Während den ersten 5 Wochen ist die Pflanze eine Jungpflanze.

3.6.9 **Anbau von Schnittblumen in Töpfen**

Schnittblumen aus bodenunabhängigem Anbau dürfen auch ohne Behälter verkauft werden.

3.6.10 **Handel und Vermarktung**

3.6.10.1 **Handel von biologischen Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräutern**

Für den Handel von biologischen Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräutern an den Endverkauf ist das Merkblatt «Verkauf von Bio-Pflanzen und Bio-Blumen mit der Knospe» auf www.bio-suisse.ch zu beachten.

3.6.10.2 **Handel und Direktvermarktung von nicht biologischen Zierpflanzen**

Nicht biologische Zierpflanzen (ausser Gemüsejungpflanzen und Topfkräuter) können von einer Knospe-Gärtnerei gehandelt und direkt vertrieben werden, wenn sie folgende Bedingungen erfüllen:

- a) Negativdeklaration «nicht biologisch» an jeder Pflanze bei etikettierter Ware oder spezieller Farbcode (Etikette oder Topf) bei nicht etikettierter Ware⁽²¹⁾
- b) Deklaration des ursprünglichen Produzenten
- c) Die nicht biologischen Pflanzen werden innerhalb der jeweiligen Klimazone oder des Verkaufsabteils (z. B. Schattenhalle, Wasserpflanzen, temperiertes Gewächshaus) getrennt angeboten. Die Zonen müssen deutlich als «nicht biologisch» gekennzeichnet werden
- d) Deklaration als «nicht biologisch» auf Lieferschein und Rechnung.

²¹ Bei Bezeichnung mit Farbcode muss an der Kasse oder beim Eingang sowie bei der jeweiligen Zone eine genaue Deklaration (inkl. Produzent) erfolgen.

4 Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung

4.1 Tierhaltung

Den artspezifischen Bedürfnissen aller Nutztiere ist Rechnung zu tragen. Dabei werden ethische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigt. Angestrebt wird eine hohe Lebensleistung der Tiere, jedoch keine Spitzenleistungen. Embryotransfer ist nicht zugelassen.

Durch angepasste Aufstallung und Gelegenheit zu Betätigung und Bewegung werden die Bedürfnisse der verschiedenen Nutztierarten berücksichtigt. Die Tierschutzverordnung des Bundes muss vollumfänglich eingehalten werden. Die Tiere der Rindergattung, einschliesslich der Bubalus- und Bisonarten, Tiere der Pferdegattung, Schafe, Ziegen, Tiere der Schweinegattung sowie Geflügel sind nach den Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf im Freien von Artikel 75 der DZV und dessen Ausführungsbestimmungen zu halten. Für die Haltung von Kaninchen gelten die Bestimmungen über die besonders tierfreundlichen Stallhaltungssysteme von Artikel 74 der DZV und dessen Ausführungsbestimmungen.

Der Tierbestand muss an die landwirtschaftliche Nutzfläche, den Standort und die Klimabedingungen angepasst sein. Der Tierbestand darf im Talgebiet pro ha landwirtschaftliche Nutzfläche 2,5 DGVE nicht überschreiten. In höheren Lagen und bei ungünstigen Standortverhältnissen ist der Tierbesatz zu reduzieren.

4.1.1 Ställe

Die Liegeflächen für alle Tiere müssen gemäss RAUS-Programm ausgestaltet sein. Die Ställe müssen mit Tageslicht versehen sein. Vollspaltenböden und vollperforierte Böden sind verboten.

Der Vollzug des Tierschutzes liegt bei den Kantonen. Nicht vollumfänglich tierschutzkonforme Ställe, welche nur zeitweise benutzt werden, wie z. B. Alpställe oder nur im Sommer genutzte Ställe, werden toleriert, wenn die kantonale Bewilligung vorliegt und tägliche Weide gewährt wird. Begründung: Tiere befinden sich nur kurze Zeit im Stall. (PAK 12/1996)

Wenn die Munimast aufgegeben wird, aber die bereits vor dem Umstellungsdatum eingestellten Tiere noch ausgemästet werden, kann für max. 3 Monate eine Ausnahmegewilligung zum Weiterbetrieb von Vollspaltenböden beantragt werden. Eine Verlängerung ist explizit ausgeschlossen. Das Gesuch muss vor dem 1. Januar des ersten Umstellungsjahres eingereicht werden. (PAK 01/1997)

4.1.2 Anbindehaltung

Es ist nicht zulässig, Tiere angebunden zu halten. In Absprache mit der Zertifizierungsstelle können jedoch angebunden gehalten werden:

- Einzelne Tiere für begrenzte Zeit aus Sicherheits- bzw. Tierschutzgründen;
- Tiere der Rindergattung, sofern die Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf im Freien nach Artikel 75 der DZV eingehalten werden;
- Ziegen bis zum 31. Dezember 2022 in bereits vor dem 1. Januar 2001 bestehenden Gebäuden, sofern die Tiere auf reichlich mit Einstreu versehenen Flächen gehalten und individuell betreut werden und auch ausserhalb der Vegetationsperiode täglich Zugang zu einer Auslauffläche oder Weide haben.

Auslauf und Weide

Die RAUS-Bestimmungen müssen zwingend eingehalten werden. Gesuche für Ausnahmegewilligungen müssen an die vom zuständigen Kanton bestimmte Stelle (Landwirtschaftsamt, Fachstelle ÖLN etc.) gerichtet werden. Der Landwirt muss die Ausnahmegewilligung dem Kontrolleur gegenüber schriftlich vorweisen können.

Wenn der Kanton einem Landwirt im Rahmen der RAUS-Bestimmungen eine Ausnahmegewilligung erteilt, so gilt diese Ausnahmegewilligung automatisch für die Vermarktung unter der Knospe. (MKA 4/2002)

4.1.3 Reinigung und Schädlingskontrolle

4.1.3.1 Materialien und Farben im Stallbau

Materialien und Farben im Stallbau müssen unschädlich sein. Es sind möglichst unschädliche und biologisch gut abbaubare Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden.

4.1.3.2 Reinigung von Melkgerätschaften

Der Einsatz von QAV (Quartäre Ammoniumverbindungen)-haltigen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln bei Melkgerätschaften ist verboten. Die in der Betriebsmittelliste aufgeführten Reinigungs- und Entkeimungsmittel sind QAV-frei. Diese sind vorzugsweise einzusetzen. Werden andere Mittel eingesetzt, muss eine Bestätigung des Lieferanten vorliegen, dass diese QAV-frei sind.

4.1.3.3 Schädlingskontrolle

Betriebe, welche ein Mäuseproblem in Gebäuden haben, können ein Gesuch mit Beschreibung der Situation bei der MKA einreichen. Es muss aufgezeigt werden, welche Massnahmen bisher ergriffen wurden und wie das Problem aus Sicht des Betriebes gelöst werden soll. Die MKA wird die Fälle einzelbetrieblich anschauen. Eine generelle Bewilligung für den Einsatz von Mäusegift in Gebäuden erteilt die MKA nicht.

↳ **Betriebsmittelliste des FiBL:**

- Kap. 4.1 «Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Melkgerätschaften»
- Kap. 4.2 «Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Haltungs- und Stallungseinrichtungen»
- Kap. 5.1 «Mittel zur Raumbehandlung»

4.2 Fütterung

Die Tiere sind artgerecht zu ernähren. Die Fütterung der Nutztiere soll die menschliche Ernährung nicht direkt konkurrieren.

Grundsätzlich erfolgt die Fütterung der Tiere mit betriebseigenem Knospe-Futter. Umstellungsfutter aus eigener Produktion darf bis maximal 60 % der Ration (Umstellungsbetriebe: bis 100 %) eingesetzt werden. Zugeführte Futtermittel dienen nur der Ergänzung der betriebseigenen Futtergrundlage und werden möglichst aus biologischem Anbau bezogen.

Junge Säugetiere müssen auf der Grundlage von unveränderter Milch, vorzugsweise Muttermilch, ernährt werden. Alle Säugetiere sind während eines Mindestzeitraums mit unveränderter Milch zu ernähren. Der Mindestzeitraum bemisst sich nach der Tierart.

Die Futterkomponenten müssen naturbelassen und die angewendeten Techniken der Futterbereitung möglichst naturnah und energieschonend sein. Futtermittel dürfen keine Spuren von gentechnisch veränderten Organismen oder von Folgeprodukten von gentechnisch veränderten Organismen enthalten, die anteilmässig über den gesetzlichen Limiten liegen.

Spezifische Fütterungsgrundsätze für Wiederkäuer

Die Fütterung erfolgt zu 100 % aus biologischen Komponenten. Ab 1.1.2020 müssen 90 % des gesamten Futters Schweizer Knospe-Futter sein, ab 1.1.2022 besteht das gesamte Futter zu 100 % aus Schweizer Knospe-Anbau (ausgenommen Mühlennebenprodukte).

Die Wiederkäuer müssen einen minimalen Wiesenfutter- (frisch, siliert oder getrocknet) und Weidefutteranteil, gerechnet auf die Jahresration, fressen. Dieser beträgt im Talgebiet 75 % und im Berggebiet 85 %. Der restliche Teil der Ration kann aus übrigem Grundfutter bestehen. Ergänzend kann maximal 10 %, ab 1.1.2022 maximal 5 % Krafffutter (ausgenommen Mühlennebenprodukte) eingesetzt werden.

4.2.1 Definitionen

4.2.1.1 Definitionen der Tierkategorien für die Berechnung der Fütterungsparameter

Tierkategorie	Verzehr pro Jahr DGVE (dt TS)	Verzehr pro Jahr pro Tier oder Platz (dt TS)
Wiederkäuer (Milchkühe: 5'000 kg Milch)*	55	
Tiere der Pferdegattung	55	
Übrige Raufutterverzehrer (inkl. Kaninchen)	55	
Zuchtschweine und Ferkel	38	17/Platz
Mastschweine (3 Umtriebe/Jahr)	40	2/Tier bzw. 6/Platz
Legehennen	40	0,4/Platz
Mastpoulets (5,5 Umtriebe/Jahr)	84 (bei 5,5 Umtrieben)	5,5 kg/Tier bzw. 30 kg/Platz

* DGVE-Faktor für Milchkühe: Bei einer Jahresmilchleistung von 5'000 kg bis 5'999 kg wird der Faktor von 1 DGVE eingesetzt. Je 1'000 kg höherer oder tieferer Milchleistung steigt oder sinkt der DGVE-Faktor für Milchkühe um 0,1 (4'000 kg bis 4'999 kg = 0,9 DGVE; 6'000 kg bis 6'999 kg = 1,1 DGVE; 7'000 kg bis 7'999 kg = 1,2 DGVE usw.).

4.2.1.2 Definition Grundfutter für Bio Suisse Betriebe

- Verfüttertes Stroh und verfütterte Streue
- Futter von Dauer- und Kunstwiesen frisch, siliert oder getrocknet (Herkunft Schweiz und direkte Nachbarländer)
- Ackerkulturen, bei welchen die ganze Pflanze geerntet wird: frisch, siliert oder getrocknet (Maisganzpflanzen werden zum Grundfutter gezählt; jedoch wird z. B. Maiskolbenschrot bereits in die Kategorie Krafffutter eingeteilt).
- Zuckerrüben und Zuckerrübenschnitzel
- Futterrüben unverarbeitet
- Kartoffeln unverarbeitet
- Abgang aus Obst- und Gemüseverarbeitung (Äpfel, Trauben, Karotten, Randen etc.)
- Biertreber (Malztreber)
- Spelzen von Dinkel, Gerste, Hafer, Reis (bis 31.12.2021)
- Sojabohnen-, Kakao- und Hirseschalen (bis 31.12.2021)
- Ab 1.1.2022: Nebenprodukte der Trocken- und Schälmlüerei aus Schweizer Verarbeitung: Weizenkleie, Haferabfallmehl, Dinkel- und Haferspelzen, Dinkelspreu und Kornspreu sowie Gemische davon.

Die Aufzählung ist abschliessend.

4.2.1.3 Definition Krafffutter für Bio Suisse Betriebe

Futtermittel, die nicht unter Definition Grundfutter aufgeführt sind, gelten als Krafffutter (gem. Definition [Art. 4.2.1.2 Teil II, Art. 4.2.1.2, Seite 126](#)).

Anrechenbarkeit von Grundfutteranteilen in Mischfutter: Der effektive Grundfutteranteil in der Mischung kann zum Grundfutter gerechnet werden.

4.2.2 Milchfütterung bei Säugetieren

Der Mindestzeitraum, während dem unveränderte Milch, vorzugsweise Muttermilch, gefüttert werden muss, beträgt bei Rindern (einschliesslich Büffel- und Bison-Arten) und Tieren der Pferdegattung drei Monate, bei Schafen und Ziegen 35 Tage und bei Schweinen 42 Tage.

Die Ansäuerung der Milch für die Vertränkung an die Wiederkäuer ist mit Jogurt-, Sauermilch- und Kefirkulturen erlaubt.

Ergänzungsfutter mit Milchpulver darf nach dem Mindestzeitraum eingesetzt werden. Bei Wiederkäuern ist die Gabe von Raufutter obligatorisch. Den Mastkälbern muss mindestens 1'000 Liter Vollmilch (unveränderte Kuhmilch) vertränkt werden. Milchaustauscher ist für alle Tierkategorien während dem Mindestzeitraum nicht zugelassen, ausser bei Lämmer und Gitzis wenn eine medizinische Indikation vorliegt.

4.2.3 Zugeführte Futtermittel

Als Ergänzung zur betriebseigenen Futtergrundlage dürfen Futtermittel auf den Knospe-Betrieb zugeführt werden. Dabei gelten jedoch je nach Art der Futtermittel unterschiedliche Anforderungen.

4.2.3.1 Knospe-Futter

Die Zufuhr von Knospe-Futter ist erlaubt. Wird Knospe-Futter aus der Umstellung auf einen biologischen Betrieb zugeführt, darf der Anteil an Umstellungsfutter 30 % in der Ration der einzelnen Nutztierkategorien nicht übersteigen.

Im Ausland zugekauftes Knospe-Futter muss von Bio Suisse nachzertifiziert sein. Sonst wird es dem Nicht-Knospe-Futteranteil angerechnet.

Betriebe, die aus dem Ausland Futtergetreide direkt importieren, müssen ihren Bedarf an Futtergetreide mit mindestens 80 % inländischem Futtergetreide decken.

Ab 2019 müssen sämtliche Knospe-Einzelfuttermittel und [die nach Teil II, Art. 4.2.4, Seite 128](#) bewilligten EU, CH-Bio und konventionellen Futtermittel aus Europa stammen. Ausgenommen sind Kräuter und Gewürze und Komponenten in Betriebsmittellistenprodukten und Vormischungen.

Zugeführte Siloballen müssen mit einer Etikette mit folgenden Angaben versehen sein: Knospe-Logo, Produktbezeichnung, Name, Adresse und Bio-Betriebsnummer des Produzenten sowie Code der Zertifizierungsstelle.

4.2.3.2 Hilfsstoff-Knospe-Futter

Mit der Hilfsstoff-Knospe deklariertes Futter wird bei der Berechnung des Nicht-Knospe-Futteranteils gleich behandelt wie Knospe-Futter. Da bei einzelnen Tierkategorien nicht biologische Komponenten zulässig sind, muss der Anteil dieser Komponenten, welche im Hilfsstoff-Knospe-Futter enthalten sind, bei der Berechnung der Gesamtration berücksichtigt werden. Der genaue Anteil ist auf der Etikette oder auf dem Lieferschein des Futters deklariert.

4.2.3.3 Biologische Futtermittel gemäss Bio-Verordnung des Bundes

Der Einsatz von Futter, zertifiziert nach der Bio-Verordnung des Bundes, ist erlaubt. Spezifische Bestimmungen sind unter den entsprechenden Tierkategorien [im Teil II, Art. 4.2.4, Seite 128](#) aufgeführt. Sofern nicht biologisches Futter zugelassen ist und auch eingesetzt wird, sinkt der Anteil des BioV-Futters um die entsprechende Menge.

4.2.3.4 Nicht biologische Futtermittel

Für den Einsatz von nicht biologischen Futtermitteln gelten grundsätzlich die Bestimmungen in den Bio-Verordnungen des Bundes und des WBF. Die zugelassenen nicht biologischen Futtermittel dürfen nur als Einzelkomponenten oder als Bestandteil eines zertifizierten Futtermittels (Hilfsstoff-Knospe-Futter) auf den Betrieb geführt werden. Bei der Herstellung von Mischfuttermitteln auf dem Betrieb sind die entsprechenden Weisungen zu beachten.

Bei nachgewiesenen Futtermittelertragsverlusten, insbesondere auf Grund aussergewöhnlicher Witterungsverhältnisse, kann der betroffene Tierhalter nach vorgängiger schriftlicher Zustimmung durch die Zertifizierungsstelle für einen begrenzten Zeitraum als 1. Priorität EU-Bio-Grundfutter und als 2. Priorität nicht biologisches Grundfutter einsetzen. Sind ganze Gebiete von Futtermittelertragsverlusten betroffen, kann das BLW die Zustimmung für nicht biologisches Grundfutter auch gebietsweise erteilen.

Bei Ertragsverlusten von Ackerkulturen für die Fütterung werden keine Ausnahmegewilligungen für den Einsatz von nicht biologischen Ackerkulturen (inkl. deren Zwischenfrüchte) erteilt.

Futtermittel aus gebeiztem Saatgut, auch bei Nachsaaten nach Krähenfrass oder Wildschweinschäden, gilt als nicht biologisches Futter. Davon ausgenommen ist Futter aus Saatgut, welches auf behördliche Anordnung gebeizt werden muss. Futtermittel von Kulturen aus gebeiztem Saatgut, welche vor der Umstellung angesät wurden, wie z. B. Wintergerste, gilt als nicht biologisches Futter und muss als solches vermarktet bzw. abgegeben werden. (MKA 5/2013)

Auf dem Hof gelagerte oder verwendete Futtermittel (Ausgangsprodukte, Einzelkomponenten und Zusatzstoffe) und Silierrmittel müssen den Anforderungen gemäss Anhang 7 der BioV WBF sowie den Bio Suisse Richtlinien entsprechen. Ausnahmen:

- Nicht biologisches Altbrot als Lockfutter ist in kleinen Mengen toleriert.
- U1-Betriebe dürfen zugekaufte nicht biologische Kraft-, Ergänzungs- und Mineralstofffuttermittel noch bis 31.1. des ersten Umstellungsjahres aufbrauchen. Krafftutter aus eigenem Anbau sowie vor der Umstellung zugekaufte Grundfutter dürfen bis Ende der Winterfütterung (30.4.) aufgebraucht werden.
- Nicht biologische Futtermittel für Pensionspferde [gemäss Teil II, Art. 4.2.4.2, Seite 129](#) und Futtermittelhandel als klar abgegrenzter Nebenerwerb.

Weiden auf nicht biologischen Flächen

Tiere in Wanderherden sowie gesömmerte Tiere, die nicht gemolken werden, dürfen vorübergehend auf nicht biologisch bewirtschafteten Flächen weiden. Die dabei aufgenommene Futtermenge darf, bezogen auf die Trockensubstanz, nicht über 5 % der jährlichen Gesamtfuttermenge liegen (90 % Knospe-Futter in der Jahresration muss aber in jedem Fall eingehalten werden).

4.2.3.5 Mineral- und Ergänzungsfuttermittel

Mineral-, Ergänzungsfuttermittel und Futtermittel für besondere Ernährungszwecke müssen den Anforderungen der Futtermittelliste Bio Suisse/FiBL entsprechen. Es dürfen ausschliesslich die in der FiBL-Betriebsmittelliste aufgeführten Produkte verwendet werden. In der Betriebsmittelliste sind auch die Einzelfuttermittel gelistet, die unter einem Handelsnamen verkauft werden. Nur wenn es sich um reine Ausgangssubstanzen aus der Futtermittelliste handelt (Calciumcarbonat, Kaliumchlorid etc.), müssen diese nicht in der Betriebsmittelliste gelistet sein.

Ergänzungsfuttermittel, die gemäss Anwendungsempfehlung den Höchstgehalt in der Ration kurzfristig überschreiten, jedoch den Richtlinien entsprechen, können zeitlich beschränkt eingesetzt werden. Der Einsatz ist im Behandlungsjournal aufzuführen. Nicht erlaubte Futtermittel, welche nicht der Futtermittelliste Bio Suisse/FiBL entsprechen, dürfen nur zeitlich beschränkt auf Anordnung des Tierarztes und mit einer Ausnahmegewilligung des FiBL (Futtermittelbeauftragte Bio Suisse) eingesetzt werden. Der Einsatz ist im Behandlungsjournal einzutragen.

4.2.4 Spezifische Vorschriften für einzelne Tierkategorien

4.2.4.1 Bestimmungen für Wiederkäuer

Wiederkäuer müssen, auf die Jahresration gerechnet, einen minimalen Wiesen- (frisch, siliert oder getrocknet) und Weidefutteranteil fressen. Dieser beträgt im Talgebiet 75 % und im Berggebiet 85 %. Der restliche Teil der Ration kann aus übrigem Grundfutter bestehen. Ergänzend können maximal 5 % Krafftutter (ausgenommen Mühlennebenprodukte) eingesetzt werden.

Ab 1.1.2022 besteht das gesamte Futter zu 100 % aus Schweizer Knospe-Anbau (ausgenommen Mühlennebenprodukte).

Nach dem 1.1.2022 dürfen im Rahmen der 1 % Regelung nach Bio-Verordnung zugelassene nicht biologische Produkte (Kräuter, Gewürze, Melasse), Komponenten in Betriebsmittellistenprodukten, Vormischungen und Komponenten nicht organischen Ursprungs auch ausländischer Herkunft sein. (MKA 6/2019)

Im Hilfsstoff-Knospe-Futter kann der Anteil an Schweizer Knospe-Futter ab 1.1.2022 bis 31.12.2026 durch Mengenzuweisung erreicht werden.

Importiertes Knospe- und EU-Bio-Grundfutter darf noch bis 31.12.2021 zugekauft und bis Ende Winterfütterung 2022 aufgebraucht werden.

Folgende Punkte gelten ab dem 1.1.2022:

- Im Hilfsstoff-Knospe-Futter darf max. 3 % ausländisches Knospe-Pflanzenöl enthalten sein.
- Die Knospe-Verarbeitungsprodukte aus inländischer Zuckerproduktion (ausländische und inländische Zuckerrüben gemischt) dürfen eingesetzt werden.
- Alle Nebenprodukte in Knospe-Qualität der inländischen Trocken- und Schälmlüftung, wie zum Beispiel Kleie, Futtermehl (Bollmehl) von Weizen, Roggen, Dinkel und Hafer, Dinkel- und Haferspelzen, Haferabfallmehl, Reinigungsabgänge (Leicht- und Kleinkorn) von Getreide sowie Gemische davon, dürfen eingesetzt werden, auch wenn diese als Mischung aus ausländischen und inländischen Mühlennebenprodukten zusammengesetzt sind.
- Alle Mühlennebenprodukte, die nicht zum Grundfutter gemäss Graslandbasierter Milch- und Fleischproduktion (Direktzahlungsverordnung des Bundes) zählen, müssen dem Kraffutteranteil angerechnet werden.

4.2.4.2 Bestimmungen für Nichtwiederkäuer

Nichtwiederkäuer müssen mit 90 % Knospe-Futtermitteln gefüttert werden.

Den Mastschweinen muss 100 % Biofutter (Ausnahme: Molkereiabfälle) gefüttert werden.

Ausnahme bis Ende 2025: Den Ferkeln bis 35 kg dürfen noch maximal 5 % nicht biologische Eiweisskomponenten bezogen auf die Trockensubstanz pro Tag (siehe Liste mit den zugelassenen Komponenten) gefüttert werden.

Müssen für Mutterschweine, Ferkel und Geflügel zur Ergänzung der betriebseigenen Futtergrundlage Futtermittel zugekauft werden und sind biologische Futtermittel nicht in ausreichender Menge verfügbar, dürfen in Absprache mit der Zertifizierungsstelle bis zum 31. Dezember 2022 nicht biologische Eiweissfuttermittel im Rahmen von 5 % des gesamten Futterverzehrs zugekauft werden.

Liste der zulässigen nach Bio-Verordnung (CH oder EU) zertifizierten Futtermittel für Nichtwiederkäuer

- Grundfutter ([gemäß Teil II, Art. 4.2.1.2, Seite 126](#))
- Dextrose
- Kartoffelprotein
- Maiskleber
- Bierhefe
- Molkereiabfälle für Schweine ([gemäß Teil II, Art. 5.4.2, Seite 150](#))
- Kräuter und Gewürze
- Riboflavinhaltiges Fermentationsprodukt
- Johannisbrotbrocken (nur für Pferde)

Liste der zulässigen nicht biologischen Futtermittel für Nichtwiederkäuer

- Kartoffelprotein
- Maiskleber*
- Bierhefe*
- Molkereiabfälle für Schweine ([gemäß Teil II, Art. 5.4.2, Seite 150](#))

Für die mit * bezeichneten Komponenten muss ein unterschriebenes InfoXgen-Formular vorliegen.

Spezialregelung für Pensionspferde

Der Futtermittelanteil aus nicht biologischem Anbau darf für Pensionspferde 10 % des gesamten Futterverzehrs betragen. Das Futter darf keine GVO-Komponenten (Definition gemäss Schweizer Recht) enthalten.

4.2.5 Verbotene Futtermittel und Fütterungsmethoden

4.2.5.1 Verbotene Futtermittel und Fütterungsmethoden für alle Tiere

- chemisch-synthetische Zusatzstoffe (Harnstoff, antimikrobielle Leistungsförderer, Enzyme, synthetische Aminosäuren usw.)
- Tiermehl
- Gastroabfälle
- Mastmethoden mit Zwangsfütterung sowie die Haltung von Tieren unter Bedingungen, die zu Anämie führen können
- Palmöl, Palmfett

Siliermitteleinsatz

Als Siliermittel und bei Nachgärung im Silo sind nur die in der Betriebsmittelliste aufgeführten Siliermittel oder Salzwasserlösung mit Wasserpresse (oder Abdecken) zugelassen. Als Siliermittel sind Säuren (z. B. Luprosil), Enzyme und andere chemisch-synthetische Mittel ausdrücklich verboten. (MKA 5/2016)

4.2.5.2 Verbotene Futtermittel für Wiederkäuer

In Futtermitteln für Wiederkäuer sind tierische Eiweisse, tierische Fette, geschützte Fette und geschützte Eiweisse, Propylenglykol, Propionsäure und weitere, der Verdauung der Wiederkäuer nicht entsprechende Produkte und Zusatzstoffe verboten. Mineralstoff- und Spurenelement-Mischungen sowie Vitaminpräparate sind für die Bedarfsdeckung erlaubt. Empfohlen werden natürliche Produkte.

4.2.6 Fütterung ohne Anwendung von Gentechnologie

4.2.6.1 Definitionen

GVO-Erzeugnisse: In diesem Artikel gelten für Futtermittel dieselben Definitionen wie sie in der Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL, SR 817.022.51) für Lebensmittel festgehalten sind:

Art. 2 GVO-Erzeugnisse

GVO-Erzeugnisse sind Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe, die:

- a) gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind;
- b) GVO enthalten;
- c) aus GVO gewonnen wurden;
- d) aus Kreuzungen verschiedener GVO oder aus Kreuzungen von GVO mit anderen Organismen hervorgehen.

Die Definitionen der VGVL gelten sinngemäss auch für Futtermittel.

Kritische Futtermittelkomponenten sind alle Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel, die auch in gentechnisch veränderter Qualität irgendwo auf der Welt angebaut werden. Die Komponentenliste ist auf der Bio Suisse Webseite abrufbar (Merkblatt GVO-kritische Lebens- und Futtermittelkomponenten, zu finden unter: www.bio-suisse.ch). Die in der Schweiz zugelassenen Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel sind im Anhang 1 der Verordnung des BLW über die GVO-Futtermittellisten (SR 916.307.11) aufgeführt.

Biokonforme Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel sind Futtermittel, die den Anforderungen der Futtermittelliste von Bio Suisse/FiBL entsprechen, jedoch aus nicht biologischen Ausgangserzeugnissen hergestellt wurden.

Selbstmischer sind Knospe-Produzenten, die Mischfuttermittel selbst herstellen. Als Selbstmischer gelten auch Knospe-Produzenten, welche Mischfuttermittel im Auftrag bei einem Lohnmischer herstellen lassen (s. auch [Futtermittel Teil III, Kap. 17, Seite 286](#)).

Für Begriffe zu Futtermitteln (z. B. Ausgangserzeugnisse, Einzelfuttermittel usw.) gelten die Definitionen der Futtermittel-Verordnung (FMV, SR 916.307) sowie der Futtermittelbuch-Verordnung (FMBV, SR 916.307.1).

4.2.6.2 Bestätigungen

Bei kritischen Futtermittelkomponenten muss gewährleistet sein, dass es sich nicht um GVO-Erzeugnisse handelt. Es muss auch gewährleistet sein, dass keine Vermischung (absichtlich oder unabsichtlich) mit GVO-Erzeugnissen stattgefunden hat.

Zur Sicherstellung dieser Anforderung muss von jeder einzelnen kritischen Futtermittelkomponente und von kritischen Futtermittelzusatzstoffen, die an Knospe-Tiere verfüttert werden sollen, eine InfoXgen-Zusicherungserklärung gemäss www.infoxgen.com vorhanden sein.

Die InfoXgen-Zusicherungserklärung beinhaltet die Bestätigung des Herstellers der kritischen Futtermittelkomponente, dass es sich nicht um ein GVO-Erzeugnis handelt. Die Bestätigung hat mit folgendem Wortlaut zu erfolgen:

- a) Pflanzliche oder tierische Erzeugnisse im natürlichen Zustand, frisch oder haltbar gemacht: «Bei der Herstellung dieses Produktes haben wir keinen gentechnisch veränderten Organismus (GVO) eingesetzt. Wir haben keine Information, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten könnte.»
- b) Pflanzliche oder tierische Erzeugnisse, industriell verarbeitet:
 - «Bei der Herstellung dieses Produktes haben wir keinen gentechnisch veränderten Organismus (GVO) eingesetzt. Wir haben keine Information, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten könnte.»
 - «Für alle Produkte, die wir bei der Herstellung dieses Produktes einsetzen, liegen uns Bestätigungen von den Unternehmen, die diese herstellten, mit gleicher Reichweite und gleichem Inhalt wie (a) vor. Diese Erklärungen befinden sich in unseren Unterlagen und sind nicht abgelaufen oder widerrufen.»

4.2.6.3 Vollzug

Hersteller von Hilfsstoff-Knospe-Futtermitteln haben die Dokumente gem. [Bestätigungen Teil II, Art. 4.2.6.2, Seite 131](#) für jeden Wareneingang von kritischen Futtermittelkomponenten im Betrieb, der für die Fabrikation von Hilfsstoff-Knospe-Futtermitteln verwendet wird, zu erbringen. Die Dokumente sind anlässlich der Jahreskontrolle vorzulegen.

4.2.6.4 Selbstmischer und Lohnmischer

Selbstmischer und Lohnmischer haben die Dokumente gem. [Bestätigungen Teil II, Art. 4.2.6.2, Seite 131](#) für jeden Wareneingang von kritischen Futtermittelkomponenten im Betrieb beizubringen. Die Dokumente sind anlässlich der Kontrolle vorzulegen.

4.3 Tierzucht

Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere sind durch artgerechte Haltung, Wahl geeigneter Rassen und Zuchtmethoden zu fördern. Es sollen Tiere gezüchtet werden, die innerhalb der ökologischen Grenzen den unterschiedlichen Bedürfnissen und Bedingungen auf den Bio-Betrieben angepasst sind. Anzustreben ist eine hohe Lebensleistung der Tiere. Gentechnische Eingriffe und hormonelle Brunstsynchronisation sind untersagt. Die künstliche Besamung ist erlaubt. Andere Formen der künstlichen oder anderweitig beeinflussten Reproduktion (z. B. Embryotransfer, Spermasexing, Klonen) sind jedoch nicht zulässig. Die Zertifizierungsstelle kann in Übereinstimmung mit der MKA zur Erhaltung von gefährdeten genetischen Ressourcen Ausnahmen bewilligen. Entsprechende Tiere und deren Produkte dürfen nicht mit dem Hinweis auf die biologische Landwirtschaft vermarktet werden.

4.3.1 Tierzucht

In biologischen Betrieben soll der Natursprung soweit als möglich gepflegt werden. Bei der Auswahl der Tiere ist der Lebensleistung der Ahnen besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

4.3.2 Embryotransfer, Klonen

Auf dem Betrieb dürfen keine aus Embryotransfer (ET) stammenden oder geklonten Tiere gehalten werden. Ausgenommen sind Tiere der Rindergattung im Aufzuchtvertrag mit einem nicht biologisch geführten Betrieb. Diese Tiere müssen in diesem Fall nach einer vertraglich festgelegten Frist wieder auf den Ursprungsbetrieb

zurückkehren. Tiere aus ET, welche bereits vor dem 1.1.2001 oder vor der Umstellung auf Biolandbau auf dem Betrieb gehalten wurden, können noch bis zu ihrem Abgang auf dem Knospe-Betrieb gehalten werden. Direkt aus ET stammende oder geklonte Stiere oder deren Sperma dürfen nicht eingesetzt werden.

Sperma von ET-Stieren und gesextes Sperma: Nicht biologische Aufzuchttiere, welche nach einer festgelegten Frist wieder auf den nicht biologischen Betrieb zurückkehren, dürfen mit Sperma von ET-Stieren und gesextem Sperma besamt werden. (MKA 2/2009 und MKA 4/2010)

4.4 Herkunft der Tiere, Wartefristen und Tierverkehr

Nutztiere müssen grundsätzlich aus Knospe-Betrieben stammen. Ausgenommen von dieser Vorschrift sind Tiere der Pferdegattung, welche nicht zur Nahrungsmittelproduktion eingesetzt werden, männliche Zuchttiere und Hobbytiere. Zur Unterstützung dieses Zieles kann die MKA nicht biologische Tiere befristet mit einer Lenkungsabgabe belegen.

4.4.1 Zukauf von Tieren aus biologischen aber nicht Bio Suisse Betrieben

Zugekaufte Bio-Tiere aus Nicht-Knospe-Betrieben müssen während mindestens drei Monaten nach diesen Richtlinien gehalten werden um mit der Knospe resp. Umstellungs-Knospe vermarktet zu werden. Tiere aus den Kategorien Legehennen, Mastgeflügel und Schweine dürfen nur aus anerkannten Bio Suisse Betrieben zugeführt werden.

Schlachtviehhandel

Gehandelte Bio-Tiere können nicht immer innerhalb eines Tages zum nächsten Bio-Betrieb gebracht werden. Diese Bio-Tiere werden unter Umständen für ein paar Tage bei einem Nichtbiobetrieb eingestallt. Bio-Tiere verlieren ihren Bio-Status, wenn die Zeitspanne zwischen Aufladen auf dem Herkunftsbetrieb und Abladen auf dem Abnahmebetrieb bzw. Schlachthof mehr als 24 Stunden beträgt. (MKA 5/2016)

Knospe-Tiere, die von einem Knospe-lizenzierten Viehhändler an den öffentlichen, überwachten Märkten zur Schlachtung gekauft werden, dürfen maximal 3 Tage (72 Stunden) im Stall des Viehhändlers oder der Markthalle eingestallt werden, ohne dass sie den Knospe-Status verlieren. Diese Ausnahmeregelung gilt nur für Grossvieh (Kühe VK und RV, Muni MA, Rinder RG, Muni MT, Ochsen OB), Schafe und Lämmer, nicht aber für Kälber KV und alle Bio-Tiere, die nicht an öffentlichen Märkten gekauft werden.

Der Handelsbetrieb muss bei einem Programm mitmachen, bei dem die GVO-Fütterung verboten ist, z. B. QM-Schweizerfleisch.

Handel mit Nichtbiokühen

Gem. [Selbstständiger Nebenerwerb Teil II, Art. 1.1.5.2, Seite 55](#).

Nutzviehhandel (Handel mit Kälbern gem. [Kälber Teil II, Art. 5.1.2, Seite 145](#))

Ein Bio-Tier kann max. 14 Tage bei einem Viehhändler, einem Markt oder einer Ausstellung (mit nicht biologischem Betrieb) eingestallt werden, ohne dass das Tier den Bio-Status verliert. Jungtiere, die während diesem Zeitraum von den Biotieren geboren werden, behalten den Bio-Status für den Weiterverkauf an Bio-Betriebe innerhalb dieser Zeitspanne von 14 Tagen. Wenn ein Tier innerhalb der 14 Tage geschlachtet werden muss, gilt es als konventionelles Tier. Bedingung für den Handelsbetrieb: Er muss die GVO-freie Fütterung beweisen können, d. h., dass der Betrieb z. B. bei QM-Schweizerfleisch dabei sein muss.

Umstellungsbetrieb handelt mit Voll-Knospe-Tieren: Kein Problem, weil das Tier vom 1. Tag an auf dem Voll-Knospe-Betrieb wieder ein Voll-Knospe-Tier ist. (MKA 6/2011)

Nachweis von biologisch zugekauften Tieren: Wenn ein Produzent ein Bio-Tier zukauf, muss das Begleitdokument mit Knospe-Vignette oder das Bio-Zertifikat mit Begleitdokument gegenüber der Kontrolle vorgewiesen werden, die zeigen, dass das Tier von einem biologischen Betrieb stammt. (MKA 3/2006)

Importierte Tiere dürfen nur mit der Knospe ausgelobt werden, wenn deren überwiegende Gewichtszunahme in der Schweiz erfolgt ist oder wenn diese den überwiegenden Teil ihres Lebens in der Schweiz verbracht haben. (MKA 1/2007)

4.4.2 Zukauf nicht biologischer Tiere

Die Zertifizierungsstelle kann in Übereinstimmung mit der MKA auf Gesuch hin einzelnen Betrieben bewilligen, Tiere aus nicht biologischen Betrieben im Umfang bis zu 40 % des Bestandes einzustellen, sofern Tiere aus Bio-Betrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar sind, bei:

- a) Erheblicher Ausweitung der Haltung;
- b) Rassenumstellung;
- c) Aufbau eines neuen Zweiges der Tierproduktion;
- d) Notwendigkeit eines Ersatzkalbes für eine Mutter- oder Ammenkuh;
- e) Gefahr, dass eine bestimmte Rasse der Landwirtschaft verloren geht (von ProSpecieRara gelistete Rasse);
- f) Rassen mit sehr kleinen Populationen (Nischenrassen) im Umfang bis 10 % des Bestandes an ausgewachsenen Tieren.

Nullipare weibliche Jungtiere, die unter Kategorie e) fallen, können alljährlich im Umfang von bis zu 10 % des Bestandes an ausgewachsenen Tieren in Absprache mit den Zertifizierungsstellen (ohne schriftliches Gesuch) von nicht biologischen Betrieben zugekauft werden, sofern Tiere aus Bio-Betrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar sind. Diese Tierzukäufe sind bei der Kontrolle auszuweisen.

Bei hoher Mortalität auf Grund einer Seuche oder einer Katastrophensituation bewilligt die MKA in Übereinstimmung mit der Zertifizierungsstelle die Erneuerung oder den Wiederaufbau des Bestandes mit Tieren aus nicht biologischen Betrieben, sofern Tiere aus Bio-Betrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar sind. Männliche Zuchttiere aus nicht biologischen Betrieben können jederzeit zugekauft werden.

Die Definition von «Aufbau» nach BioV Artikel 16f wird sehr weit gefasst, das heisst der Aufbau kann auch wiederkehrend sein. Es dürfen jedoch nur nicht biologische Tiere zugekauft werden, wenn keine Bio-Tiere verfügbar sind.

4.4.2.1 Zukauf nicht biologischer Tiere beim Geflügel

Sind Tiere aus Bio-Betrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar, so darf zum Aufbau eines neuen Tierbestandes Geflügel aus nicht biologischen Betrieben zugekauft werden, wenn die Küken spätestens am dritten Lebenstag eingestallt werden. Für nicht biologische Küken von Lege- und Masthybriden muss vor dem Zukauf eine Ausnahmegewilligung der MKA eingeholt werden.

4.4.3 Wartefristen für Tiere aus nicht biologischen Betrieben

Um als Bio-Tiere zu gelten, müssen Nutztiere, die nicht aus Bio-Betrieben stammen und die nach dem Beginn der Umstellung zugekauft werden, nach diesen Richtlinien gehalten werden, und zwar für mindestens:

- a) 12 Monate bei Tieren der Pferde- und Rindergattung (einschliesslich Büffel- und Bison-Arten) für die Fleischerzeugung und auf jeden Fall mindestens drei Viertel ihres Lebens;
- b) 6 Monate bei kleinen Wiederkäuern und Schweinen;
- c) 6 Monate bei milchproduzierenden Tieren;
- d) 56 Tage bei Geflügel für die Fleischerzeugung, das eingestallt wurde, bevor es drei Tage alt geworden war;
- e) 6 Wochen bei Geflügel für die Eierzeugung.

Können Truten aufgrund tierseuchenrechtlicher Quarantäne-Massnahmen erst eingestallt werden, nachdem sie drei Tage alt geworden sind, müssen sie während mindestens drei Viertel ihres Lebens nach diesen Richtlinien gehalten werden. Falls die Truten ursprünglich aus einem anerkannten Bio Suisse Betrieb stammen, kann bei zu später Einstallung die Zeit in der Quarantäne als konformer Aufenthalt angerechnet werden. (MKA 5/2015)

Grundsätzlich müssen Tiere auf biologischen Betrieben aus zertifiziert biologischer Aufzucht stammen. Für Ausnahmegewilligungen siehe «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmegewilligungen – Produzenten».

Definition: Wartefristen sind, im Gegensatz zu Umstellungsfristen, losgelöst von den jeweiligen Bio-Betrieben und an das Einzeltier gebunden.

Vermarktung von Tieren während der Wartefrist

Tiere aus Nichtbiobetrieben müssen während einer bestimmten Wartezeit auf dem Betrieb leben, bevor sie als Bio-Tiere vermarktet werden dürfen und/oder bevor ihre Produkte als aus der biologischen Landwirtschaft stammend verkauft werden dürfen. Eine Umstellungsvermarktung während der Wartezeit ist nicht möglich, die konventionelle Vermarktung ist jedoch erlaubt. Beim Verkauf eines Tieres während der Wartezeit an einen anderen Bio-Betrieb wird die Frist angerechnet, muss aber noch auf dem anderen Bio-Betrieb vervollständigt werden. Die Sömmerung auf einem nicht biologischen Sömmerungsbetrieb kann nicht der Wartezeit angerechnet werden. Die Zertifizierungsstellen müssen den Status der einzelnen Tiere bei der Kontrolle überprüfen.

Vermarktung von Tieren aus Umstellungsbetrieben

Wenn ein Tier innerhalb der Wartezeit von einem Umstellungsbetrieb an einen Knospe-Betrieb verkauft wird, muss vor der Knospe-Vermarktung die vorgeschriebene Wartezeit vollendet werden. Die schon durchlaufene Wartezeit auf dem Umstellungsbetrieb kann angerechnet werden. (MKA 5/2004)

Tiere für die Fleischerzeugung aus Umstellungsbetrieben müssen während einer bestimmten Zeit auf dem Knospe-Betrieb leben, bevor deren Fleischerzeugnisse mit der Knospe vermarktet werden dürfen. Es gelten folgende Fristen:

- a) 30 Tage bei Mastgeflügel;
- b) 2 Monate bei Schweinen für die Fleischerzeugung;
- c) 3 Monate bei Tieren der Pferde- und Rindergattung für die Fleischerzeugung. (MKA 5/2018)

Kalbt ein zugekauftes nicht biologisches Tier während der Wartezeit auf einem Bio-Betrieb, hat das Junge den Bio-Status. (MKA 7/2006)

Verkauf von Tieren vor der Zertifizierung und Anerkennung als Umstellungsbetrieb mit der Umstellungs-Knospe ist nicht möglich. (MKA 6/2013)

4.4.4 Aufzuchtverträge, Vertragsaufzucht und Aufzucht in Betriebszweiggemeinschaften

Bio-Betriebe dürfen Tiere der Rindergattung aus einem nicht biologisch geführten Betrieb in Aufzuchtvertrag nehmen. Diese Tiere müssen jedoch nach einer vertraglich festgelegten Frist wieder auf den Ursprungsbetrieb zurückkehren. Eine biologische Vermarktung dieser Tiere ist in jedem Fall ausgeschlossen.

Regelungen zu Aufzuchtvertragstieren:

- a) Bio-Betriebe übernehmen Tiere zur Aufzucht von anderen Bio-Betrieben: keine Einschränkungen (Protokoll BLW – Bio Suisse, Arbeitsgruppe Vollzug Bio-Tierhaltung, 20.3.2001).
- b) Bio-Betriebe übernehmen Tiere zur Aufzucht von Nichtbiobetrieben: Dies ist weiterhin möglich, sofern sichergestellt ist, dass die nicht biologischen Tiere wieder auf den nicht biologisch bewirtschafteten Betrieb zurückkehren. Es muss ein Aufzuchtvertrag bestehen, der garantiert, dass das Tier wieder auf den Nichtbiobetrieb zurückgeht und nicht als Bio-Tier vermarktet wird. Auf dem Bio-Betrieb müssen für alle Tiere die Bestimmungen der Bio-Verordnung eingehalten werden (ausser der Herkunft der Tiere ist die Haltung konform zur Bio-Verordnung) (Protokoll BLW – Bio Suisse, Arbeitsgruppe Vollzug Bio-Tierhaltung, 12.11.2000). Das Tier erhält keinen Bio-Status, auch wenn es während zwei Jahren auf dem Bio-Betrieb steht (Protokoll BLW – Bio Suisse, Arbeitsgruppe Vollzug Bio-Tierhaltung, 23.8.2001).
- c) Rückkehr von nicht biologischen Aufzuchtstieren auf Umstellungsbetriebe: Eigene Tiere des Umstellungsbetriebes dürfen aus einem nicht biologischen Aufzuchtbetrieb auf den Umstellungsbetrieb zurückkehren, falls folgende Bedingungen (kumulativ) erfüllt sind:
 - Der Aufzuchtvertrag wurde vor der Anmeldung zur Umstellung abgeschlossen.
 - Die Tiere wurden vor Umstellungsbeginn auf den nicht biologischen Betrieb in Aufzucht gegeben.
 - Die Tiere müssen innerhalb der Umstellungszeit auf den Betrieb zurückkehren.
 - Die Wartezeiten müssen eingehalten werden. (MKA 1/2012)

4.4.5 Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb (Alpung und Sömmerung)

4.4.5.1 Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb

Bio-Tiere werden zur Weidenutzung oft auf andere Betriebe verschoben. Solange alle beteiligten Betriebe nach Bio-Verordnung oder nach diesen Richtlinien bewirtschaftet werden, ist dies problemlos möglich. Dies soll auch die Regel sein. Vielfach bestehen aber jahrzehntelange Beziehungen mit Nichtbiobetrieben. Diese Beziehungen können nicht ohne weiteres aufgegeben werden, sei es wegen den Besitzverhältnissen oder aus anderen Gründen. In diesem Fall gibt es Unklarheiten betreffend Status der Tiere und Vermarktungsstatus der Produkte. Gemäss Bio-Verordnung Art. 15b behalten Bio-Tiere ihren Status, wenn die Sömmerung auf Betrieben erfolgt, welche die Anforderungen nach den Artikeln 26–34 der DZV einhalten. Generell kann gesagt werden, dass die heute gültigen gesetzlichen Bestimmungen bereits dafür sorgen, dass die Bewirtschaftung der Sömmerungs- und Gemeinschaftsweiden naturnah ist: Zuführte N-Düngung ist verboten und Flächenbehandlung von Unkräutern ist bewilligungspflichtig. Die meisten Sömmerungsflächen werden extensiv bewirtschaftet.

Bestimmungen

Die folgenden Tabellen beschreiben die verschiedenen Formen der Betriebe und der Weidenutzung. Sie geben Auskunft über den Status der Tiere und den Vermarktungsstatus der Produkte.

Folgende Voraussetzungen sind bei allen in diesem Artikel aufgezählten Varianten zu beachten:

- Die Tiere bleiben im Besitz des Bio-Betriebes und kehren auf diesen zurück.
- Innerhalb der Währschaftsfrist (9 Tage) bei Verkauf dürfen die Tiere auf den Bio-Betrieb zurückkehren. Die Tiere behalten den Status, den sie vor dem Verlassen des Bio-Betriebes hatten.
- In allen übrigen nicht aufgeführten Fällen verlieren die Bio-Tiere ihren Anerkennungsstatus.
- Die Regelungen gelten sowohl für die Milchproduktion als auch für die Fleischproduktion.

Die Sömmerungszeit auf einem nicht biologischen Sömmerungsbetrieb kann bei Tieren mit Wartefrist nicht angerechnet werden. (MKA 5/2019)

Tierverkehr

- Sofern die Tiere auf Sömmerungsbetriebe verstellt wurden, auf welchen die Bio-Vermarktung nicht zugelassen war, darf die Milch ab dem Tag, an dem sie auf den Bio-Betrieb zurückkehren, wieder der Bio-Vermarktung zugeführt werden.
- Fleisch produzierende Tiere, welche im Bio-Kanal vermarktet werden, müssen vor der Schlachtung, falls der Sömmerungsbetrieb kein Bio-Betrieb ist, auf den Bio-Heimbetrieb zurückkehren. Das Begleitdokument, welches das Tier in den Schlachthof begleitet, muss auf dem Bio-Betrieb ausgestellt worden sein.

Berechnungsmodalitäten

- Während der Abwesenheit oder der Annahme von Vieh wird ein Abzug oder ein Zuschlag in der Berechnung des Tierbestandes (DGVE) gemacht, mit Ausnahme der Fälle 1 und 16, wo BioV Art 16a Abs. 8 zum Tragen kommt.
- Für die Berechnung des Gesamtfutterverzehrs wird vom Tierbestand ohne allfällige Abzüge ausgegangen.
- Andere Flächen wie Bauland, Bahndämme, Strassenränder, Flug- und Waffenplätze und Freizeitanlagen werden wie LN behandelt.

Definierte Fälle

Raufutterverzehrende Nutztiere:

Fall 1: Heimbetrieb; Tiere ausschliesslich von Bio-Betrieben	
Art und Status der beweideten Flächen	LN, nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Bio-Tiere aus Wanderschäferei oder gesömmerte Bio-Tiere werden auf nicht biologischer LN geweidet.
Probleme	Die Tiere fressen zeitweise einen grossen Teil der Tagesration nicht biologisches Futter, es handelt sich dabei aber ausschliesslich um Raufutter.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung während dem Aufenthalt auf diesen Flächen	Tiere in Wanderherden sowie gesömmerte Tiere, die nicht gemolken werden, dürfen vorübergehend auf nicht biologisch bewirtschafteten Flächen weiden. Die dabei aufgenommene Futtermenge darf, bezogen auf die Trockensubstanz, nicht über 5 % der jährlichen Gesamtfuttermenge liegen (die Bedingung 90 % Knospe-Futter in der Jahresration muss aber in jedem Fall eingehalten werden).
Fall 2: Vorsass, Maiensäss, Vorweide; Tiere ausschliesslich von Bio-Betrieben	
Art und Status der beweideten Flächen	LN, Knospe
Beschreibung der Situation	Vorweide ist vom Knospe-Betrieb gepachtet oder ist in dessen Besitz und bildet mit dem Heimbetrieb zusammen einen Betrieb. Wird mit diesem kontrolliert, ist aber im Prinzip Sömmerungsweide (nur Weidenutzung).
Probleme	Keine
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Die Knospe-Milchvermarktung ist gestattet.
Fall 3: Vorsass, Maiensäss, Vorweide; Tiere von Bio-Betrieben, zusätzlich Annahme von nicht biologischem Vieh	
Art und Status der beweideten Flächen	LN, Knospe
Beschreibung der Situation	Vorweide ist von Knospe-Betrieb gepachtet. Bildet mit dem Heimbetrieb zusammen einen Betrieb. Es bestehen Verpflichtungen im Pachtvertrag, dass nicht biologische Tiere von Alpbesitzern, z. B. Gemeinde oder Burgergemeinde angenommen werden müssen.
Probleme	Es werden nicht biologische Tiere auf den Knospe-Betrieb verschoben.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Für die Milchvermarktung gem. Alpung und Sömmerung Teil II, Art. 4.4.5.2, Seite 141 wird neben dem Bio-Milchvieh ausschliesslich nicht biologisches Galtvieh oder Mutterkühe angenommen, so ist die Knospe-Milchvermarktung gestattet.

Fall 4: Vorsass, Maiensäss, Vorweide; Tiere ausschliesslich von Bio-Betrieben	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide, Knospe
Beschreibung der Situation	Gehört zu einem oder mehreren Knospe-Betrieben, wird mit diesen kontrolliert, keine Verpflichtungen zur Annahme von nicht biologischen Tieren.
Probleme	Keine
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Die Knospe-Milchvermarktung ist gestattet.
Fall 5: Vorsass, Maiensäss, Vorweide; Tiere von Bio-Betrieb, zusätzlich Annahme von nicht biologischem milchproduzierendem Vieh	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide, Knospe
Beschreibung der Situation	Vorweide ist vom Knospe-Betrieb gepachtet. Gilt als Sömmerungsbetrieb und hängt mit dem Heimbetrieb nicht direkt zusammen. Es bestehen Verpflichtungen im Pachtvertrag, dass nicht biologische, Milch produzierende Tiere von Alpbesitzern, z. B. Gemeinde oder Burgergemeinde, übernommen werden müssen.
Probleme	Nicht 100 % Bio-Milchtiere
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Gem. Alpung und Sömmerung Teil II, Art. 4.4.5.2, Seite 141.
Fall 6: nicht biologisches Vorsass, Maiensäss, Vorweide; Tiere von Bio-Betrieben zusammen mit nicht biologischem milchproduzierendem Vieh	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide, nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Tiere von Knospe-Betrieb gehen auf nicht biologische Vorsass. Gilt als Sömmerungsbetrieb und hängt mit dem Heimbetrieb nicht direkt zusammen. Vorsass fällt nicht unter Bio-Kontrolle. Vorschriften der Art. 26–34 der DZV werden eingehalten. Bio-Betriebsleiter kann als Hirt von Alpbesitzern angestellt sein. Tiere vom Knospe-Betrieb behalten ihren Status.
Probleme	Ein Bio-Bauer ist verantwortlich für einen nicht biologischen Betrieb. Da er aber angestellt ist und ausser der Sömmerung der Bio-Tiere keine weitere Verflechtung mit dem Bio-Betrieb besteht, wird das so toleriert.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Während dieser Zeit ist die Knospe-Milchvermarktung nicht möglich.

Fall 7: Alpbetrieb; Tiere ausschliesslich von Bio-Betrieben	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide, Knospe
Beschreibung der Situation	Wenn der Sömmerungsbetrieb von einem oder mehreren Knospe-Betriebsleitern geführt (Besitz oder Pacht) und das Vieh von jedem selber versorgt wird, so erfolgt die Kontrolle mit dem Heimbetrieb zusammen.
Probleme	Keine
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Die Knospe-Milchvermarktung ist gestattet.
Fall 8: Alpbetrieb; Tiere von Bio-Betrieben, zusätzlich Annahme von nicht biologischem Milchvieh	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide, Knospe
Beschreibung der Situation	Alp ist von Knospe-Betrieb gepachtet. Es bestehen Verpflichtungen von Alpbesitzern, meist Gemeinde oder Burgergemeinde im Pachtvertrag, dass nicht biologische, Milch produzierende Tiere übernommen werden müssen. Da die Verantwortung beim Bio-Bauern liegt, müssen die Knospe-Richtlinien eingehalten werden.
Probleme	Nicht 100 % Bio-Milchtiere auf Knospe-Betrieb
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Gem. Alpung und Sömmerung Teil II, Art. 4.4.5.2, Seite 141 .
Fall 9: Alpbetrieb; Tiere von Bio-Betrieben, zusätzlich Annahme von nicht biologischem Vieh	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide, Knospe
Beschreibung der Situation	Alp ist von Knospe-Betrieb gepachtet. Es bestehen Verpflichtungen von Alpbesitzern, meist Gemeinde oder Burgergemeinde im Pachtvertrag, dass nicht biologische Tiere, die nicht gemolken werden, übernommen werden müssen. Da die Verantwortung beim Bio-Bauern liegt, müssen diese Richtlinien eingehalten werden.
Probleme	Es werden nicht biologische Tiere auf den Knospe-Betrieb verschoben.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Für die Milchvermarktung gelten die Anforderungen gem. Teil II, Art. 4.4.5.2, Seite 141 . Wird neben dem Bio-Milchvieh ausschliesslich nicht biologisches Galtvieh oder Mutterkühe angenommen, so ist die Knospe-Milchvermarktung gestattet.

Fall 10: Alpbetrieb, Gemeinschaftsweide; im vom Knospe-Betrieb benutzten Stall stehen ausschliesslich Bio-Tiere	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide, einzelne Sennten Knospe, andere nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Gemeinschaftsweide. Tiere werden von jedem Bauern in separatem Stall gemolken, Weidefläche ist für alle Betriebe gemeinsam, die ganze Weidefläche steht unter Knospe-Kontrolle. Vermarktung der Produkte: von Knospe-Bauern Knospe, von anderen nicht biologisch.
Probleme	Vertragsabschluss oft nicht möglich, da übrige Alpbesitzer kein Interesse an Knospe haben.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörigen Ställen	Ein gültiger Vertrag über den Verzicht auf bei Bio Suisse verbotene Hilfsstoffe auf der ganzen Fläche der Gemeinschaftsweide ist vorhanden (nur Mittel der Betriebsmittelliste sind erlaubt). Die Knospe-Milchvermarktung aus dem Stall des Knospe-Betriebes ist gestattet.
Fall 11: Alpbetrieb, Gemeinschaftsalp; im vom Knospe-Betrieb benutzten Stall stehen ausschliesslich Bio-Tiere	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide, einzelne Sennten Knospe, andere nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Gemeinschaftsalp. Jedes Senntum ist separat, Weidefläche und Stallungen sind den einzelnen Bewirtschaftern zugeteilt. Die Sennten der Knospe-Bauern stehen unter Knospe-Kontrolle. Vermarktung der Produkte: von Knospe-Bauern Knospe, von anderen nicht biologisch
Probleme	Keine. In jeder Alpeinheit (=Senntum) nur eine Produktionsform, Tiere fressen nur Futter von kontrollierter Knospe-Fläche.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörigen Ställen	Die Knospe-Milchvermarktung ab Senntum des Knospe-Betriebes ist gestattet.
Fall 12: Alpbetrieb; nicht biologisch bewirtschaftet	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Tiere von Knospe-Betrieb gehen auf nicht biologische Alp. Tiere behalten Bio-Status.
Probleme	Vorschriften der DZV Art. 26–34 müssen eingehalten werden, damit Tiere den Bio-Status behalten.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörigen Ställen	Während dieser Zeit ist die Knospe-Milchvermarktung nicht möglich. Die Knospe-Vermarktung von Fleischtieren direkt ab einer Nicht-Knospe-Alp ist nicht möglich (gem. Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb Teil II, Art. 4.4.5.1, Seite 135).

Fall 13: Hirtenbetrieb	
Art und Status der beweideten Flächen	LN Knospe; Sömmerungsweide nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Futterflächen für die Tiere des Hirten (=LN) sind aus- geschieden und werden nach Bio Suisse Richtlinien bewirtschaftet (bilden den Knospe-Betrieb). Die Sömmerungsweiden werden gemäss Art. 26–34 der DZV bewirtschaftet und mit Sömmerungstieren (meist Rindern) bestossen.
Probleme	Vom Betrieb her keine, da Flächen getrennt sind. Hirt macht als Angestellter der Alpgemeinschaft Einzel- stockbehandlung auf Sömmerungsflächen. Dies wird toleriert.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Die Knospe-Vermarktung der Milch der Tiere des Hir- ten ist ganzjährig gestattet, sofern diese Tiere auf der biologischen LN weiden. Falls die Tiere auf der nicht biologischen Sömmerungsfläche weiden, gilt für die Vermarktung Fall 15 resp. 16.

Fall 14: Nicht biologische Gemeinschaftsweiden; vom Knospe-Heimbetrieb aus bestossen	
Art und Status der beweideten Flächen	LN oder Sömmerungsweide, nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Vom Heimbetrieb aus werden Gemeinschaftsweiden beweidet. Die Flächen sind keinem Betrieb zugeteilt.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehörenden Ställen	Ein gültiger Vertrag über den Verzicht auf bei Bio Suisse verbotene Hilfsstoffe auf der ganzen Fläche der Gemeinschaftsweide ist vorhanden (nur Mittel der Betriebsmittelliste sind erlaubt). Die Knospe-Milch- vermarktung aus dem Stall des Knospe-Betriebes ist gestattet.

Fall 15: Nicht biologische Gemeinschaftsweiden; vom Knospe-Heimbetrieb aus bestossen	
Art und Status der beweideten Flächen	LN oder Sömmerungsweide, nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Vom Heimbetrieb aus werden Gemeinschaftsweiden beweidet. Die Flächen sind keinem Betrieb zugeteilt.
Probleme	Ein gültiger Vertrag über den Verzicht auf bei Bio Suisse verbotene Hilfsstoffe auf der ganzen Fläche der Gemeinschaftsweide ist nicht vorhanden
Bedingungen für Knospe-Vermarktung während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazugehö- renden Ställen	Tiere in Wanderherden sowie gesömmerte Tiere, die nicht gemolken werden, dürfen vorübergehend auf nicht biologisch bewirtschafteten Flächen weiden. Die dabei aufgenommene Futtermenge darf, bezo- gen auf die Trockensubstanz, nicht über 5 % der jährlichen Gesamtfuttermenge liegen (90 % Knospe- Futter in der Jahresration muss aber in jedem Fall ein- gehalten werden).

Spezielle Vorschriften für Ziegen

Fall 16: Gemeinatzung, Gemeindeweide	
Art und Status der beweideten Flächen	Alle vorkommenden Flächen
Beschreibung der Situation	In Gebieten mit traditioneller Ziegenhaltung weiden die Ziegen während der Vegetationsruhe auf dem ganzen Gemeindegebiet (insbesondere auf Waldfläche, meistens keine LN). Die Bio-Ziegen kehren am Abend auf den Bio-Betrieb zurück.
Probleme	Die Tiere fressen einen Teil des Futters auf nicht kontrollierten Flächen.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden Ställen	Knospe-Vermarktung während dieser Zeit wird nur bei Ziegen toleriert.

Gültig für sämtliche Tiere

Fall 17: Ausstellungen, Märkte	
Beschreibung der Situation	Knospe-Tiere gehen an Ausstellungen, Auktionen und Märkte und bleiben ein oder mehrere Tage dort. Am Ende der Ausstellung oder wenn sie nicht verkauft werden können, kehren sie auf den Knospe-Betrieb zurück.
Probleme	Fütterung während dieser Zeit ist meist nicht biologisch.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung	Während dieser Zeit ist die Knospe-Milchvermarktung nicht möglich. Die Tiere behalten den Status.

4.4.5.2 Alpengang und Sömmerung

Werden die Tiere gesömmert, so hat die Sömmerung wenn möglich auf Bio-Betrieben zu erfolgen. In besonderen Fällen kann die Sömmerung auf Betrieben erfolgen, welche die Anforderungen von Art. 26–34 der DZV einhalten.

Die so gesömmerten Tiere verlieren ihren Bio-Status nicht und das auf der Alp verzehrte Futter wird nicht zum nicht biologischen Futterzukauf zugerechnet.

Lebende Tiere und Fleischprodukte dürfen nur unter der Knospe vermarktet werden, wenn das betreffende Tier vor und nach der Sömmerung auf einem Knospe-Betrieb gehalten worden ist.

Die Definition von gemeinschaftlich oder genossenschaftlich genutzten Alpen und von privaten Alpen ist gem. Alpengang und Sömmerung geregelt.

Gemeinschaftlich oder genossenschaftlich genutzte Alpen

Knospe-Sömmerungsbetriebe (gemäss Landwirtschaftlicher Begriffsverordnung), welche gemeinschaftlich oder genossenschaftlich genutzt werden und somit nicht einem einzelnen Betrieb oder einer Betriebsgemeinschaft zuzuordnen sind, unterstehen diesem Artikel.

Hofdüngerlagerung

Es darf keine unmittelbare Gefahr einer Gewässerverschmutzung bestehen. Wenn keine Mistplatte vorhanden ist, muss die Mistmiete laufend abgedeckt und während derselben Vegetationsperiode ausgebracht werden.

Moorschutz

Die Auszäunung aller Moorflächen wird empfohlen, weil so die Gefahr des Parasitenbefalls verringert werden kann. Es gelten zudem die Auflagen des jeweiligen kantonalen Natur- und Heimatschutzgesetzes.

Herkunft der Tiere

Auf Knospe-Sömmerungsbetrieben müssen sämtliche zum Betrieb gehörenden milchproduzierenden Tiere den Bio-Status haben, damit die Milchprodukte mit der Knospe ausgezeichnet werden dürfen.

Für den Fall, dass auf einem Knospe-Sömmerungsbetrieb auch nicht biologische milchproduzierende Tiere gesömmert werden müssen, kann die MKA Ausnahmegewilligungen erteilen. Sämtliche Produkte müssen auf jeder Stufe (Kennzeichnung der Tiere, Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung, Transport und Vermarktung) getrennt werden. Für die Vermarktung von Alpprodukten gilt immer der Status des Sömmerungsbetriebes. Der auf dem Sömmerungsbetrieb produzierte Käse muss mit einer Kaseinmarke versehen sein, auf welcher die Knospe s. [Kennzeichnung Teil III, Kap. 1.10, Seite 188](#) zu sehen ist. Alpschweine, welche auf einem Knospe-Sömmerungsbetrieb gealpt werden, müssen biologischer Herkunft sein.

In den Weisungen der Bio-Verordnung gilt seit 2015 folgende Regelung:

Produkte von Sömmerungsbetrieben mit Nicht-Biotieren können nicht als biologische Erzeugnisse zertifiziert werden, wenn von der gleichen Tierart auch nicht biologische Tiere gehalten werden.

Auf gemeinschaftlichen Sömmerungsbetrieben ist in folgenden Fällen eine Zertifizierung als Bio-Produkt gemäss Bio-Verordnung möglich:

- Die gesamte Weidefläche und die Wirtschaftsgebäude sind biologisch betrieben und klar zugeteilt; oder
- Weideflächen sind gemischt nicht biologisch/biologisch betrieben: Jeder Produzent hält seine Tiere getrennt (Haltung in separaten Gebäuden muss gewährleistet sein), die Tiere werden jedoch teils auf gemeinschaftlichen Weiden geweidet. Die Zertifizierung als Bio-Produkt ist möglich, sofern vertraglich geregelt ist, dass auf der gesamten den Biotieren zugänglichen Fläche keine nach Bio-Verordnung verbotenen Pflanzenbehandlungsmittel und Dünger eingesetzt werden. Es muss ein Vertrag zwischen Bio-Produzent und nicht biologischem Betreiber (Alpgenossenschaft, Gemeinde, ...) abgeschlossen werden.

Vermarktung der Produkte aus Knospe-Sömmerungsbetrieben

Angaben über die Möglichkeit, Produkte mit der Knospe auszuzeichnen, wenn Weideflächen zu einem Nicht-Knospe-Sömmerungsbetrieb gehören, werden in [Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb Teil II, Art. 4.4.5.1, Seite 135](#) sowie in [Hof- und Lohnverarbeitung Teil III, Kap. 19, Seite 291](#) gemacht.

Alpschweine

Alpschweine müssen nach den Bestimmungen gem. [Schweine Teil II, Kap. 5.4, Seite 147](#) gehalten werden. Die Fütterung muss richtlinienkonform sein. Es gelten die tiermedizinischen Vorschriften der Richtlinien. Vorbeugende Behandlungen wie Entwurmen, Bekämpfung der Moderhinke und Panaritium müssen vom Tierarzt begleitet sein.

Wenn Bio-Jäger auf einem Nichtbiosömmerungsbetrieb gealpt werden, verlieren diese Schweine ihren Bio-Status. Die vom Betrieb gelieferten Jäger für die Sömmerung auf Nichtbioalpen können aus nicht biologischer Zucht stammen. Die Rücknahme von Alpschweinen, die auf einem Nicht-Knospe-Sömmerungsbetrieb gehalten wurden auf den Heimbetrieb, ist möglich. Haltung und Fütterung auf dem Knospe-Betrieb müssen richtlinienkonform sein.

Alpschweine nicht biologischer Herkunft dürfen nicht mit der Knospe bzw. mit dem Hinweis auf «bio» vermarktet werden.

Auf einer Knospe-Alp mit einem Anteil konventioneller Kühe muss die Schotte für die Knospe-Schweine nicht dem konventionellen Futter angerechnet werden. Es müssen aber zwingend Knospe-Jäger zugekauft werden.

Auslauf Alpschweine: Die Masse für den Auslauf müssen auch auf der Alp der Weisung «Schweinehaltung» entsprechen. Ob der Auslauf befestigt sein muss oder nicht, muss im Einzelfall mit dem kantonalen Gewässerschutz abgesehen sein.

4.5 Tiergesundheit

Bei Verletzung oder Krankheit müssen die Tiere behandelt werden. Natürliche Mittel und komplementärmedizinische Heilmethoden haben Vorrang, sofern sie erfahrungsgemäss eine therapeutische Wirkung auf die betreffende Tierart oder die zu behandelnde Krankheit haben. Chemisch-synthetische allopathische Behandlungen (Behandlungen mit chemisch-synthetischen Mitteln, welche direkt auf den Krankheitserreger wirken) dür-

fen auf Anordnung des Tierarztes vorgenommen werden, wenn die Krankheit oder Verletzung mit komplementärmedizinischen Methoden nicht wirksam behandelt werden kann. Sie müssen schriftlich unauslöschar im Stalljournal festgehalten werden.

Der prophylaktische Einsatz chemisch-synthetischer allopathischer Medikamente, Antibiotika und Hormone ist verboten. Tierarzneimittel, Impfstoffe und andere Immunbiologika, welche gentechnisch veränderte Organismen enthalten, dürfen nicht eingesetzt werden.

Die Wartezeit zwischen der letzten Verabreichung eines chemisch-synthetischen allopathischen Tierarzneimittels und der Gewinnung von Lebensmitteln, die von einem solchen Tier stammen, beträgt grundsätzlich das Doppelte der auf der Packung aufgeführten, gesetzlich vorgeschriebenen Zeit.

Zootechnische Eingriffe sind auf ein Minimum zu beschränken. Sie müssen durch qualifiziertes Personal im dafür am besten geeigneten Alter der Tiere ausgeführt werden.

4.5.1 **Vorbeugende Behandlungen und erlaubte Mittel**

Kokzidiose-Impfungen sind in der Geflügelhaltung erlaubt. Die Verwendung von Kokzidiostatika und die Verwendung von Hormonen oder ähnlichen Stoffen zur Kontrolle der Fortpflanzung (z. B. Einleitung oder Synchronisierung der Brunst) oder zu anderen Zwecken, sind nicht zulässig. Die Hormone dürfen jedoch im Falle einer therapeutischen tierärztlichen Behandlung einem einzelnen Tier verabreicht werden. Auf tierärztliche Verordnung sind chemisch-synthetische Wurmkuren und Impfungen erlaubt. Behandelte Tiere müssen jederzeit eindeutig als solche identifizierbar sein

Die MKA kann Medikamente, die unter tierschutzwidrigen Bedingungen gewonnen werden, verbieten. Bei der Behebung des Missstandes kann das Verbot aufgehoben werden. Ab 1.1.2016 sind folgende Medikamente verboten: PMSG-haltige Hormonpräparate. (MKA 6/2015)

Auch auf der Alp dürfen die Tiere nicht prophylaktisch behandelt werden. Das Alppersonal muss mittels Behandlungsjournal belegen, dass die Behandlung nur bei Problemtieren durchgeführt worden ist. Eine prophylaktische Behandlung aller gealpten Tiere ist richtlinienwidrig.

Der Einsatz von Boli zur Langzeitentwurmung gilt als prophylaktische Verabreichung eines Chemotherapeutikums und ist grundsätzlich nicht zulässig. Eingesetzt werden dürfen Boli auf Alpen und Gemeinschaftsweiden, wo dies Vorschrift ist. Bei Wurmbefall darf nach tierärztlichem Befallsnachweis entwurmt werden.

Einsatz von flüssigem Mittel, das auf den Rücken der Tiere appliziert wird («pour-on» Produkte): Die erlaubten Mittel sind in der FiBL-Betriebsmittelliste aufgeführt. In Problemfällen dürfen andere Mittel nur über eine tierärztliche Verschreibung eingesetzt werden. Der Eintrag von tierärztlich verordneten Produkten im Behandlungsjournal ist obligatorisch. (MKA 4/2000)

4.5.2 **Anzahl der Behandlungen**

Erhält ein Tier oder eine Gruppe von Tieren innerhalb eines Kalenderjahres mehr als drei Behandlungen mit chemisch-synthetischen allopathischen Tierarzneimitteln oder Antibiotika (oder mehr als eine therapeutische Behandlung, wenn der produktive Lebenszyklus kürzer als ein Jahr ist), so dürfen die betreffenden Tiere oder von diesen Tieren gewonnene Erzeugnisse nicht mehr als biologisch verkauft werden, und die Tiere müssen die gem. [Wartefristen für Tiere aus nicht biologischen Betrieben Teil II, Art. 4.4.3, Seite 133](#) festgelegten Umstellungsfristen erneut durchlaufen.

Nicht dazugezählt werden die Behandlungen bei Impfungen, Parasitenbekämpfungen, Betäubung und Schmerzbehandlung bei Kastration und Beringung (gem. [Zootechnische Massnahmen Teil II, Art. 4.5.5, Seite 144](#)) sowie Behandlungen im Rahmen von staatlichen Tierseuchenbekämpfungen.

Maximal mögliche Behandlungen: Eine Behandlung kann mehrere Applikationen zu demselben Krankheitsfall umfassen. Im Falle von Krankheiten, bei welchen kurze Zeit nach der ersten Behandlung aufgrund eines Rückfalls erneut behandelt werden muss, können die Erst- und die Rückfallbehandlung als eine Behandlung gezählt werden.

4.5.3 **Eingeschränkter Einsatz von Antibiotika**

Zusätzlich zu den gem. [Tiergesundheit Teil II, Kap. 4.5, Seite 142](#) formulierten Grundsätzen gelten folgende Bedingungen: Für Erstbehandlungen dürfen nur Antibiotika eingesetzt werden, die keine kritischen Wirkstoffgruppen (Cephalosporine der 3. und 4. Generation, Makrolide und Fluorchinolone) enthalten.

Ausnahmen:

- a) Es ist nur ein Antibiotikum der kritischen Wirkstoffgruppen für die betreffende Indikation und zu behandelnde Tierart zugelassen.
- b) Ein Antibiogramm weist ein Antibiotikum einer kritischen Wirkstoffgruppe als einzig Wirksames aus. Bei Gruppentherapien und tierärztlich diagnostizierten Bestandesproblemen beträgt die Gültigkeitsdauer des Antibiotogramms drei Monate für die gleiche Indikation.

Bei Gruppentherapien und Euterbehandlungen darf ein Antibiotikum der kritischen Wirkstoffgruppen ausschliesslich dann eingesetzt werden, wenn ein Antibiogramm ausweist, dass einzig dieses wirksam ist.

4.5.3.1 **Milchproben und Antibiogramm**

Bei Euterbehandlungen muss vor der Behandlung eine Milchprobe genommen und direkt analysiert oder für eine spätere Analyse und Antibiogramm fachgerecht aufgehoben werden. Die Analyse der Milchprobe und ein Antibiogramm werden in jedem Fall empfohlen, speziell bei subklinischer/chronischer Mastitis. Antibiotische Trockensteller dürfen generell nur eingesetzt werden, wenn eine bakteriologische Analyse die Notwendigkeit aufzeigt, dies gilt auch für Knospe-Tiere auf nicht biologischen Alpen. Zudem muss der Wirkstoff immer anhand eines Antibiotogramms gezielt ausgewählt werden.

4.5.4 **Wartefristen**

Ausgenommen von der doppelten Wartefrist sind Mittel zur Trockenstellung von Tieren mit Euterproblemen.

Die Milch behandelter Tiere kann nach Ablauf der einfachen, gesetzlichen Wartefrist nicht biologisch vermarktet werden. Auch während der Wartefrist für Tiere aus nicht biologischen Betrieben (z. B. 6 Monate für Rinder innerhalb der 10 % Grenze für konventionellen Zukauf) darf die Milch konventionell vermarktet werden. Wenn ein Betrieb seine ganze Milchmenge konventionell vermarktet, kann er die Milch dieser Tiere mit Wartefrist mit der übrigen Milch vermarkten. Wird die Milch zeitweise konventionell gesammelt (z. B. wegen Überangebot), jedoch weiter als Bio-Milch abgerechnet, müssen sämtliche Wartefristen vollumfänglich eingehalten werden. Dies ist nötig, weil der Bio-Milchabnehmer die Milch jederzeit in den Bio-Kanal umleiten kann. (MKA 8/2005)

4.5.5 **Zootechnische Massnahmen**

Eingriffe wie das Beschneiden oder Kürzen von Schwänzen, Zähnen sowie von Schnäbeln, Zehen und Flügeln beim Geflügel, das Kapaunisieren, die Enthornung von adulten Tieren und die Verwendung von Nasenringen bei Schweinen sind nicht zulässig.

In begründeten Fällen sind folgende Eingriffe zulässig:

- Die Enthornung von adulten Tieren aus Sicherheitsgründen, sofern sie vom Tierarzt fachgerecht unter Anästhesie und nicht während der Monate Mai, Juni, Juli und August durchgeführt wird.

Bei einzelnen Tieren dürfen folgende Eingriffe vorgenommen werden:

- das Kupieren der Schwänze bei Lämmern auf Verordnung des Tierarztes und unter Schmerzausschaltung;
- die Enthornung von Jungtieren unter Betäubung, falls dies aus Sicherheitsgründen notwendig ist;
- die Kastration zur Sicherstellung der Qualität der Erzeugnisse.

Praxisversuche im Bereich der Impfung gegen Ebergeruch sind auf Bio Suisse Betrieben verboten.

5 Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung

Für Tierkategorien, die in diesem Kapitel nicht geregelt sind, gelten die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. [Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 4, Seite 124](#)) sinngemäss. Die MKA kann zu bisher nicht geregelten Tierkategorien Ausführungsbestimmungen formulieren.

5.1 Rindvieh

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. [Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 5, Seite 145](#)) gelten sinngemäss.

5.1.1 Haltung

Elektrische Kuhtrainer sind verboten. Die Haltung der Kälber in Einzelglus ist bis maximal acht Wochen erlaubt. Das RAUS-Programm des Bundes ist, wie gem. [Ställe Teil II, Art. 4.1.1, Seite 124](#) vorgeschrieben, einzuhalten. Zusätzlich zum RAUS-Programm des Bundes ist Weidegang für Rindvieh obligatorisch. Ausgenommen von der Weidepflicht sind weibliche und männliche Tiere bis 160 Tage, Stiere und Tiere zur Kälbermast.

5.1.2 Kälber

Der Wechsel der Tränkekälber vom Geburts- auf den Zielbetrieb muss ohne Zwischenstallung am gleichen Tag erfolgen. In der Kälbermast und Remontenaufzucht bis zum Abtränken mit betriebsfremden Tieren beträgt die maximale Gruppengrösse 20 Tiere.

5.1.3 Fütterung

Das Rindvieh ist vornehmlich mit Grundfutter zu ernähren. Kraffutter darf nur der Ergänzung dienen. Der Futtermittelkauf ist gem. [Fütterung Teil II, Kap. 4.2, Seite 125](#) geregelt.

Ausnahme von der Weidepflicht der Masttiere der Rindergattung: Absetzer dürfen während den ersten 10 Tagen im Stall mit Laufhof gehalten werden, falls permanenter Zugang zum Laufhof gewährt ist. (MKA 1/2012)

5.2 Schafe

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. [Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 5, Seite 145](#)) gelten sinngemäss.

5.2.1 Haltung

Die Schafe müssen in Gruppenhaltung auf der Weide oder im Laufstall mit Auslaufmöglichkeit gehalten werden. Einzelhaltung in Ablammboxen ist nur über die Ablammzeit während maximal sieben Tagen und in Krankheitsfällen erlaubt. Böcke können einzeln gehalten werden. Während der Vegetationsperiode sind die Schafe täglich zu weiden. Bei schlechtem Wetter genügt täglicher Auslauf in einem Laufhof. Im Winter ist allen Tieren mindestens 13-mal pro Monat Auslauf zu gewähren.

5.2.1.1 Masse

Mindeststallflächenmasse sind in den «Richtlinien für die Haltung von Schafen» des BLV aufgeführt. Mindestflächenmasse Auslauf in m² pro Tier für Fleisch- und Milchschafe:

Aue ohne Lämmer	1,0
Aue mit Lämmern	1,5
abgesetzte Lämmer/Mastlämmer	0,5
Jährlinge	0,7
Bock	1,5

5.2.2 Fütterung

Die Schafe sind vornehmlich mit Grundfutter (Raufutter) zu ernähren. Milchfütterung für die Aufzucht und Mast ist [im Teil II, Art. 4.2.2, Seite 127](#) geregelt.

5.2.3 Tiergesundheit

Die Haltung der Schafe ist so zu optimieren, dass eine Entwurmung mit chemisch-synthetischen Medikamenten möglichst hinfällig wird. Auf tierärztliche Verordnung sind chemisch-synthetische Wurmkuren erlaubt. Der individuellen Behandlung von Klauenkrankheiten (Aushauen, Desinfektion) ist der Vorzug zu geben. Bei Klauenbädern sind Kupferlösungen und Formalin zurückhaltend anzuwenden.

Die Behandlung der Räude oder anderer Ektoparasiten darf nur bei klaren Anzeichen und in Absprache mit dem Tierarzt erfolgen. Natürliche, nicht chemisch-synthetische Mittel sind zu bevorzugen. Vor dem Alpauftrieb dürfen die behördlich vorgeschriebenen Mittel angewendet werden.

Behandlung von Klauenkrankheiten bei Schafen: Die MKA lässt auch den Einsatz von Zinksulfat zu, rät aber wie auch bei den Kupferprodukten zur Vorsicht. (MKA 10/2001)

5.2.4 Zootecnische Massnahmen

5.2.4.1 Kupieren von Schwänzen

Das Kupieren der Schwänze bei Lämmern ist nur bei Einzeltieren und auf Verordnung des Tierarztes erlaubt. Der Eingriff muss unter Schmerzausschaltung durchgeführt und im Behandlungsjournal zu Handen der Kontrolle dokumentiert werden.

5.2.4.2 Kastration

Die Kastration ist erlaubt. Die Bestimmungen aus der Tierschutzverordnung (TschV) sind dabei zu beachten.

5.2.5 Wanderschäferei

Tiere aus der Wanderschäferei dürfen nicht mit der Knospe vermarktet werden. Betriebe, welche während der Wintermonate sowohl Wanderschäferei wie auch Stallhaltung betreiben, dürfen die Tiere aus dem Heimbetrieb mit der Knospe vermarkten. Bedingung ist, dass die Tiere aus der Wanderschäferei nicht auf den Betrieb zurückgenommen werden.

Wanderschäferei auf nicht biologischen Weiden und Knospe-Vermarktung: Die Schafe dürfen auch im Winter auf Sömmerungsbeitragsflächen weiden. Nehmen Schafe in Wanderherden mehr als 5 % ihres Jahresfutterbedarfes auf nicht biologischer LN auf, so dürfen die auf dem Bio-Betrieb verbliebenen Schafe nur dann mit der Knospe vermarktet werden, wenn sich die Wanderschafe zu keinem Zeitpunkt auf dem Heimbetrieb aufhalten (Vermischungsgefahr!). Lämmer, welche von der Wanderherde zurückgenommen werden, werden gleich behandelt wie nicht biologische Jungtiere. Der Tierverkauf muss zuhanden der Kontrolle festgehalten werden. (PAK 07/1996)

5.3 Ziegen

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. [Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 5, Seite 145](#)) gelten sinngemäss.

5.3.1 Haltung

Ziegen sind während der Vegetationsperiode täglich zu weiden. Die RAUS-Richtlinien des Bundes gelten unabhängig vom Alter der Ziegen. Während dem Abgitzeln müssen sich Muttertiere mindestens einen Tag frei bewegen können. Einzelhaltung in Abgitzelbuchten ist nur nach dem Gitzeln während maximal 7 Tagen und in Krankheitsfällen erlaubt. Böcke können einzeln gehalten werden. Hormonelle Brunstsynchronisation ist verboten.

5.3.1.1 Aufstallung und Stallmasse

	Zicklein	Jungziegen	Ziegen und Böcke		
		12–22 kg	23–40 kg	40–70 kg	über 70 kg
Anbindehaltung					
Standplatzbreite in cm	Haltung nur frei in Gruppen	Haltung nur frei in Gruppen	55	55	60
Standplatzlänge in cm			120	120	120
Einzelboxen in m ²			3,0	3,0	3,5
Laufstallhaltung					
Fressplatzbreite in cm	20	35	40*	40*	55
Gesamtfläche/Tier in m ²	0,5	1,5	2	2	3,5
Liegefläche/Tier in m ²	0,4	0,8	1,2	1,2	1,5

* Bei Verwendung von Fressblenden genügen 35 cm Fressplatzbreite

Im Laufstall kann die gesamte Aktionsfläche (Liege-, Fress- und Laufbereich inkl. permanent zugänglicher Laufhof) zur Gesamtfläche gerechnet werden. Es müssen Möglichkeiten vorhanden sein, die Tiere bei Krankheit und über das Abgitzeln abzutrennen. Bei Beständen von über 10 Tieren müssen geeignete Rückzugsmöglichkeiten wie Liegenischen, ein permanent zugänglicher Auslauf oder Abschränkungen zur Verfügung gestellt werden.

5.3.1.2 Auslauf

Damit die Ziegen die Möglichkeit des Auslaufs auch effektiv nutzen, soll dieser – wenn baulich möglich – an einem sonnigen, windgeschützten und trockenen Ort sein. Eine teilweise Überdachung wird empfohlen. Bei Ganztagesweide sollte ein Witterungsschutz (Unterstand, Bäume, Felsvorsprünge etc.) vorhanden sein. Es wird empfohlen, Auslauf und Weide ziegengerecht zu strukturieren (erhöhte Flächen etc.). Die Ziegen dürfen beim Weidegang nicht angebunden werden. Bei sehr kalter und/oder sehr nasser Witterung genügt ein Laufhof.

5.3.2 Fütterung

Ziegen sind vornehmlich mit betriebseigenem Raufutter zu ernähren.

5.3.3 Tiergesundheit

Die Haltung der Ziegen ist so zu optimieren, dass eine Entwurmung mit chemisch-synthetischen Medikamenten möglichst zufällig wird. Auf tierärztliche Verordnung sind chemisch-synthetische Wurmkuren erlaubt.

5.4 Schweine

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. [Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 5, Seite 145](#)) gelten sinngemäss.

5.4.1 Haltung

Die Liegeflächen der Tiere dürfen keine Perforation aufweisen. Alle Liegeflächen müssen eingestreut sein.

Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

5.4.1.1 **Auslauf**

Alle Schweine müssen ab dem 24. Lebenstag täglichen Zutritt zu einem Auslauf haben. Ausgenommen davon sind Muttersauen in den ersten 24 Tagen nach dem Abferkeln. Bei Galt-sauen ist das Abschliessen der Fressstände nur während der Fütterung erlaubt, sonst ist Gruppenhaltung vorgeschrieben. Weide oder Wühlareal ist für Galt-sauen Bedingung. Muttersauen dürfen eine Woche vor dem Abferkeln und während der Säugezeit einzeln in der Abferkelbucht gehalten werden. Fixieren der Muttersauen ist nicht erlaubt. Die Ferkel dürfen nicht vor sechs Wochen abgesetzt werden.

Galt-sauen, Aufzuchtferkel, Mastschweine, Remonten und Eber haben einen permanent zugänglichen Auslauf. Für Tiere in am 31.12.2011 bestehenden Ställen genügt bis am 31.12.2020 die Gewährung von Auslauf gemäss RAUS-Bestimmungen.

5.4.1.2 **Haltungsvorschriften für Zuchtsauen**

Säugende Sauen und ihre Ferkel müssen an mindestens 20 Tagen während der Säugezeit, spätestens ab dem 24. Lebenstag der Ferkel, Zugang zu einem Auslauf haben. Die Säugezeit beträgt mindestens 42 Tage. Das Absperrern von Einzelständen ist einzig⁽²²⁾ während der Fütterung für maximal 30 Minuten erlaubt. In den Abferkelbuchten dürfen keine fest installierten Möglichkeiten für eine Fixierung (Kastenstand) vorhanden sein. Für verunfallte, kranke oder andere nicht herdenfähige (z. B. stark brünstige) Tiere ist eine Ausweichbucht bereitzuhalten.

5.4.1.3 **Masse**

Bei Neu- und Umbauten sind die aufgeführten Masse verbindlich. Für Bio Suisse Betriebe mit am 31.12.2011 bestehenden Ställen gilt eine Übergangsfrist zur Umsetzung einzelner neuer Bestimmungen bis zum 31.12.2020. Die Frist ist bei den betreffenden Punkten aufgeführt. Es handelt sich jeweils um Minimalmasse, insbesondere bei den Galt- und Mastschweinen wird empfohlen die Ställe grosszügig zu realisieren. Bei Haltungssystemen, welche grundlegend von der unten aufgeführten Systematik abweichen (z. B. Stolb-stall, Fütterung ausserhalb der Bucht) werden die Masse sinngemäss übertragen, es gilt der Grundsatz der Gleichwertigkeit.

Minimale Stall- und Auslaufmasse

Für die am 31.12.2011 bestehenden Ställe gelten die Masse der Weisung vom 01.01.2010. Diese Masse werden in den Tabellen in Klammer aufgeführt.

Buchtenfläche (m ² /Sau) ⁽²³⁾	7 ⁽²⁴⁾
Eingestreute Liegefläche inklusive Ferkelnest (m ² /Sau)	3,5 (2,9)
Beheizbares Ferkelnest (m ² /Wurf)	0,8 ⁽²⁵⁾

²² Eine Fixierung der Sauen im Deckstall ist nicht erlaubt. Für am 31.12.2011 bestehende Ställe gilt eine Übergangsfrist bis 31.12.2020.

²³ Der Anteil der perforierten Fläche darf sowohl im Stallinnenraum wie auch im Auslauf je 30 % nicht übersteigen.

²⁴ Bei einem permanent zugänglichen Auslauf kann die Auslaufläche zur Buchtenfläche gerechnet werden

²⁵ Für die am 31.12.2011 bestehenden Ställe gilt die Übergangsfrist bis 31.12.2020.

Buchtenfläche (m ² /Sau)	7 ⁽²⁴⁾
Eingestreute Liegefläche inklusive Ferkelnest (m ² /Sau)	3,5 (2,9)
Teilweise beheizbarer Ferkelbereich (m ² /Wurf)	1,2 ⁽²⁵⁾
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m ² /Sau) ⁽²³⁾	12 ⁽²⁶⁾
Auslauffläche inklusive Laufhof Ferkel (m ² /Sau)	5
Minimale nicht überdachte Fläche (m ² /Sau)	2,5

Eingestreute Liegefläche inklusive Ferkelnest (m ² /Sau)	3,5 (2,5)
Teilweise beheizbarer Ferkelbereich (m ² /Wurf)	1,2 ⁽²⁵⁾
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m ² /Sau) ⁽²³⁾	10,5 ⁽²⁶⁾
Auslauffläche inklusive Laufhof Ferkel (m ² /Sau)	5
Minimale nicht überdachte Fläche (m ² /Sau)	2,5

Gruppengrösse	≤ 6 Tiere (m ² pro Tier)	7 bis 12 Tiere (m ² pro Tier)	> 12 Tiere (m ² pro Tier)
Liegefläche	1,2	1,1	1,1
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof ⁽²⁷⁾	3,5	3,0	2,8
Auslauffläche	1,3 ⁽²⁸⁾	1,3	1,3
Minimale nicht überdachte Fläche	0,65	0,65	0,65

Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m ² /Tier) ⁽²⁹⁾	10
Auslauffläche (m ² /Tier)	4
Minimale nicht überdachte Fläche (m ² /Tier)	2

Liegefläche (m ² /Tier)	0,25 ⁽³⁰⁾
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m ² /Tier) ⁽³¹⁾	0,8
Minimale nicht überdachte Fläche (m ² /Tier)	0,15
Auslauffläche (m ² /Tier)	0,3
Minimale Auslauffläche total (m ²)	4,5

²⁶ Bei einem nicht permanent zugänglichen Auslauf muss die Buchtenfläche mind. 7 m² pro Sau betragen.

²⁷ Die Gesamtfläche beinhaltet die gesamte Stallfläche inklusive Fressboxen, perforierte Flächen und Wühlareal.

²⁸ Bei kleinen Gruppen muss ein minimaler Auslauf von 6 m² mit einer minimalen Breite von 2 Metern vorhanden sein.

²⁹ Bei der Eberbucht wird aus Gründen der Verletzungsgefahr empfohlen auf Flächenroste oder auf perforierte Böden vollständig zu verzichten.

³⁰ Eine proportionale Verkleinerung der Liegefläche relativ zum Gewicht der Ferkel ist zulässig, (siehe Minimalfläche pro Gewichtsklasse in «Stallmasse» auf der Webseite www.fibl.org), sofern ausserhalb der Liegefläche genügend nicht perforierte Fläche für die Kompensation vorhanden ist. Die Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof verkleinert sich dementsprechend.

³¹ Mindestens 50 % der minimalen Auslauffläche müssen planbefestigt (nicht perforiert) sein. Im Stallinnern dürfen max. 30 % der Fläche perforiert sein. Für die am 31.12.2011 bestehenden Ställe gilt die Übergangsfrist bis 31.12.2020.

Tabelle 7: Mastschweine in Vormast 25–60 kg LG	
Liegefläche (m ² /Tier)	0,4 ⁽³⁰⁾
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m ² /Tier) ⁽³¹⁾	1,3 (1,1)
Minimale nicht überdachte Fläche (m ² /Tier)	0,23
Auslauffläche (m ² /Tier)	0,45
Minimale Auslauffläche total (m ²)	7

Tabelle 8: Mastschweine in Ausmast 60–110 kg LG	
Liegefläche (m ² /Tier)	0,6 ⁽³⁰⁾
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m ² /Tier) ⁽³¹⁾	1,65
Minimale nicht überdachte Fläche (m ² /Tier)	0,33
Auslauffläche (m ² /Tier)	0,65
Minimale Auslauffläche total (m ²)	10

Für Remonten gelten je nach Gewicht die Masse der Vormast- und Ausmastschweine. Ab 110 kg LG gelten die Anforderungen an die Galtssauen.

5.4.1.4 Freilandhaltung

Für Tiere, die in Freilandhaltung gehalten werden, gelten die gesetzlichen Anforderungen des Tier- und Gewässerschutzes sowie des RAUS-Programmes. Werden die Tiere saisonal im Stall gehalten, gelten dort die Anforderungen an die minimalen Stall- und Auslaufmasse [gemäß Teil II, Art. 5.4.1.3, Seite 148](#).

5.4.1.5 Weide oder Wühlbereich für Galtssauen

Für Galtssauen wird eine Weide empfohlen. Wird keine Weide angeboten, ist ein Wühlbereich obligatorisch. Unter Wühlbereich versteht man einen Teil im Haltungssystem, in welchem die Sauen ihren Trieb des Wühlens (Futtersuche) befriedigen können. Als Inhalt eignen sich gut verrotteter Kompost, Walderde, Äste, Rindenschnitzel, Krippenreste etc. Sägemehl, Hobelspäne oder Holzschnitzel sind dazu nicht geeignet. Es wird empfohlen, diesen mit einem Dach zu überdecken, damit das Material trocken gehalten werden kann. Bei verregnetem Material steigt die Gefahr des Verkotens, daher sollte der Inhalt regelmässig ausgewechselt bzw. nachgefüllt werden. Als minimale Grösse gilt pro 10 Muttersauen ein Kasten mit den minimalen Massen von 0,5 m x 2 m, die minimale Tiefe sollte nicht unter 30 cm betragen. Bei Gruppen mit mehr als 10 Galtssauen werden mehrere Wühlbereiche empfohlen.

5.4.1.6 Abkühlung

Ab 25 °C Aussentemperatur müssen die Schweine zur Abkühlung eine Dusche oder Suhle zur Verfügung haben. Ausgenommen davon sind säugende Zuchtschweine und ihre Ferkel. Im Aussenbereich müssen Schattenplätze vorhanden sein (z.B. Sonnenschutznetze oder Bäume).

5.4.2 Fütterung

Den Schweinen muss täglich Gras (frisch oder siliert), Heu oder eine Ackerkultur, bei welcher die ganze Pflanze geerntet wird (frisch oder siliert), verfüttert werden. Zur Beschäftigung muss langes Knospe-Stroh oder gleichwertiges Material in Knospe-Qualität separat oder als Einstreu zur Verfügung gestellt werden.

Der maximale nicht biologische Futteranteil [gemäß Teil II, Art. 4.2.4.2, Seite 129](#) darf nicht überschritten werden. Die zulässige Menge von nicht biologischen Futterkomponenten darf jedoch mit nicht biologischen Molkereiabfällen auf maximal 35 % des Gesamtverzehrs, gemessen an der Trockensubstanz, erhöht werden.

Erlaubte Höchstgehalte an Mineralstoffen und ausgewählten Vitaminen im Schweinefutter sind in der Futtermittelliste Bio Suisse/FiBL geregelt. Den Zuchtsauen und Mastschweinen muss täglich Raufutter angeboten werden.

5.4.3 Arbeitsteilige Ferkelproduktion

Die arbeitsteilige Ferkelproduktion (AFP) ist auf Bio-Betrieben grundsätzlich möglich. Einzelne Betriebe eines AFP-Ringes müssen innerhalb eines Radius von 20 km (Luftlinie) liegen. Die maximale Transportdistanz innerhalb eines AFP-Rings beträgt demnach 40 km (Luftlinie). Innerhalb des Produktionsprozesses (vom Absetzen der Muttersau bis zum Verkauf der Ferkel des darauf folgenden Wurfes mit ca. 25 kg LG) dürfen jedoch maximal 2 Stufen beteiligt sein (z. B. 1 Abferkelbetrieb und 2 Galtsauenbetriebe).

Am 1.1.2019 bestehende AFP-Ringe, welche nicht den oben genannten Anforderungen entsprechen, dürfen in bestehender Form weitergeführt werden. Bei einer Anpassung des AFP-Ringes müssen ab diesem Zeitpunkt die oben genannten Anforderungen eingehalten werden.

Ohrmarken

Ferkel sind mit Ohrmarken mit Knospe-Labelteil zu kennzeichnen. Das Labelteil ist grün, trägt das Knospe-Logo, die TVD-Nummer des jeweiligen Betriebes sowie öffentlich-rechtliche Zeichen. Nur anerkannte Knospe-Betriebe mit Schweinezucht können die grünen Knospe-Ohrmarken bestellen. Bei Umstellbetrieben wird die Markierung individuell geregelt.

Übergangsfrist: Schlachtschweine müssen ab 1.1.2015 zum Zeitpunkt der Schlachtung über eine Ohrmarke mit Knospe-Labelteil verfügen. Für Zuchtsauen ist die Übergangsfrist vorläufig unbegrenzt, trotzdem sind Remonten mit Ohrmarken mit Knospe-Labelteil zu kennzeichnen.

5.4.4 Teilnahme Plus-Gesundheitsprogramm

Betriebe die Ferkel oder Mastschweine halten, die an den Detailhandel geliefert werden, müssen ab 1.4.2021 an einem branchenanerkannten Plus-Gesundheitsprogramm teilnehmen. Ziel der Plus-Gesundheitsprogramme ist es die Tiergesundheit zu fördern und den Antibiotikaeinsatz zu reduzieren.

Die Plus-Gesundheitsprogramme beinhalten insbesondere das Führen eines elektronischen Behandlungsjournals und Betriebsbesuche. Zur Auswahl stehen die Plus-Programme des SGD (Schweinegesundheitsdienst) (inkl. SuisKlein) sowie von Qualiporc.

5.5 Geflügel

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. [Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 5, Seite 145](#)) gelten sinngemäss.

Bei der Legehennenhaltung sind maximal zwei Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen. Pro Stalleinheit sind maximal 2'000 Legehennen oder 4'000 Aufzuchtthennen zulässig. Die Aufzucht für den eigenen Betrieb ist zusätzlich zu den zwei Stalleinheiten möglich.

5.5.1 Brut

Der Brutvorgang gilt als landwirtschaftliche Produktion.

5.5.1.1 Herkunft

Elterntierküken können auch nicht biologischer Herkunft sein. Für Elterntiere gelten die gleichen Anforderungen wie für Legehennen. Bio Suisse kann eine Positivliste für Linien und Rassen erstellen.

5.5.1.2 Bruteier

Bruteier müssen grundsätzlich von Knospe-Elterntieren abstammen. Die Linienvielfalt soll jedoch gewährleistet werden. Für Mast- und Legehybriden dürfen bei kurzfristigem Engpass an Bruteiern mit Ausnahmegewilligung Bruteier von nicht biologischen in der Schweiz gehaltenen Elterntieren verwendet werden. Für alle anderen Geflügelarten dürfen nicht biologische Bruteier verwendet werden.

Die Küken, welche aus nicht biologischen Bruteiern von Biobrütereien ausgebrütet werden, haben den Status von nicht biologischen Küken. Sie können aber problemlos von Bio-Betrieben eingestallt werden (bis 3 Tage alt), falls die Brüterei über eine Ausnahmegewilligung für die nicht biologischen Bruteier verfügt. Den Abnehmern (Aufzuchtbetrieb/Mastbetrieb) muss mit dem Lieferschein für die Küken eine Kopie der Ausnahmegewilligung von Bio Suisse ausgehändigt werden. Diese gilt für die Abnehmer auf der Bio-Kontrolle gleichzeitig als Bewilligung für das Einstellen der nicht biologischen Küken. Auf dem Lieferschein der Brütereien müssen die Küken als nicht biologisch gekennzeichnet werden.

5.5.1.3 Knospe-Küken

Grundsätzlich müssen Knospe-Küken aus einer zertifizierten Knospe-Brüterei stammen. Falls aus Knospe-Brütereien keine Küken gleichwertiger Qualität zur Verfügung stehen, können im Rahmen einer Ausnahmegewilligung der MKA nicht biologische Küken von Mast- und Legehybriden aus einer nicht biologischen Brüterei eingestallt werden. Für alle andern Geflügelrassen und -arten gilt: Sind Tiere aus Bio-Betrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar, so darf zum Aufbau eines neuen Tierbestandes Geflügel aus nicht biologischen Betrieben zugekauft werden, wenn es spätestens am dritten Lebenstag eingestallt wird.

Nicht biologische Hybrid-Küken jeder Art (inkl. Enten, Gänse usw.) dürfen nur mit Ausnahmegewilligung von Bio Suisse zugekauft werden. (MKA 6/2017)

5.5.1.4 Herkunftskontrolle und Warenfluss

Die Datenbank Geflügel garantiert die Rückverfolgbarkeit und enthält Informationen über den Gesundheitszustand und den Werdegang der Tiere. Beginnend bei der Brüterei muss jede Lieferung von Küken bzw. Jung-hennen in der Datenbank eingetragen und vom Empfänger bestätigt werden.

Die bisher im Tierpass enthaltenen Informationen können in den Bemerkungen eingetragen werden.

5.5.1.5 Brüterei

In den Arbeits- und Bruträumen muss ausreichend Tageslicht vorhanden sein. Es dürfen nur Beleuchtungskörper installiert sein, die keinen «Stroboskopeffekt» erzeugen. Die eingesetzten Desinfektionsmittel müssen in der Betriebsmittelliste aufgeführt sein. Wöchentlich bzw. mindestens nach jedem Schlupf müssen Proben von Mekonium, Steckeier (gestorbene, nicht ausgeschlüpfte Küken) oder Brütereistaub auf relevante Infektionskeime untersucht werden. Bei Lohnbrut darf im Umkreis von 250 m weder Umschlag von Geflügel stattfinden noch Geflügel gehalten werden. Um die Kosten für die Knospe-Küken im Rahmen zu halten, muss eine Brüterei auch Lohnbrut zulassen, sofern bei den fremden Elterntieren und Bruteiern die Hygienevorschriften eingehalten werden.

5.5.1.6 Impf- und Hygienekonzept

Die Vorgaben der Aufzuchtorganisationen können in Absprache mit der FG Eier und den Brütereien angepasst werden.

Die Impf- und Untersuchungsprogramme der Elterntierherden und Junghennenaufzucht werden von den Bio-Aufzuchtorganisationen erarbeitet. Die FG Eier hat ein Mitspracherecht. Neue Erkenntnisse aus der Komplementärmedizin werden ins Programm aufgenommen. Bei Lohnbrut müssen alle drei Wochen Kot- und Eierproben durch den Elterntierhalter auf relevante Infektionskeime wie Salmonella enteritidis und E. Coli untersucht werden.

5.5.1.7 Lenkungsabgaben bei Küken und Bruteiern

Für nicht biologische Küken und Bruteier von Lege- und Masthybriden muss vor dem Zukauf eine Ausnahmegewilligung der MKA eingeholt werden. Für diese Küken und Bruteier muss eine Lenkungsabgabe entrichtet werden. Die MKA führt eine Liste mit Linien, welche unter die Abgabepflicht fallen. Alle übrigen Küken fallen nicht unter die Abgabepflicht. Die Höhe der Lenkungsabgabe wird so angesetzt, dass der Einstandspreis für Knospe- und Nicht-Knospe-Küken gleich gross ist.

Liste der Linien, für welche eine Lenkungsabgabe erhoben wird:

- Legelinien: LSL, Sandy und LB (Lohmann). Nick Chick, Super Nick und Brown Nick (H&N)
- Mastlinien: Sasso 451 LAB, Hubbard JA 657, JA 757 (MKA 6/2017)

Mittelverwendung (Ertrag aus der Lenkungsabgabe): Die aus der Lenkungsabgabe resultierenden Einnahmen kommen (abzüglich der Unkosten) wiederum der betreffenden Branche zugute, sei dies durch Marktöffnungs- und Marketingmassnahmen oder branchenbezogene Forschungsaufträge.

5.5.2 Junghennenaufzucht

5.5.2.1 Allgemeines

Die Junghennen (JH) sollen in der Aufzucht die natürlichen Verhaltensweisen erlernen, welche sie im Legestall auch ausüben können. In der Aufzucht sollen Widerstandskraft und eine natürliche Immunisierung entwickelt und aufgebaut werden. Grundsätzlich gelten die gleichen Anforderungen wie für die Legehennen [gemäss Teil II, Art. 5.5.3, Seite 154](#). Im vorliegenden Kapitel sind nur die von der Legehennenhaltung abweichenden Bestimmungen aufgeführt. Masse sind in der [Tabelle Teil II, Art. 5.5.3.14, Seite 158](#) aufgeführt.

5.5.2.2 Ställe und Herdengrösse

Der von der DV am 13.04.2016 verabschiedete Grundsatz betreffend der maximalen Stalleinheiten pro Betrieb tritt per sofort in Kraft. Am 31.12.2016 bestehende Knospe-Betriebe mit Geflügelstallungen, die nicht dem Grundsatz [gemäss Teil II, Kap. 5.5, Seite 151](#) bezüglich der maximalen Anzahl Stalleinheiten entsprechen, dürfen diese bis längstens 31.12.2031 nutzen, sofern ihr Baugesuch für diese zusätzlichen Stallungen vor dem 01.07.2016 behördlich bewilligt worden ist.

Ställe mit mehr als 900 Junghennenplätzen müssen durch einen spezialisierten Kontrolleur bezüglich Stallsystem, Tierbesatz und Auslauf im Rahmen einer Antrittskontrolle abgenommen werden.

Die Tierzahl pro Stalleinheit darf maximal 4'000 Junghennen betragen. Als Stalleinheit gelten ein oder mehrere Gebäude, in welchen insgesamt maximal 4'000 Junghennen gehalten werden. Zur Stalleinheit gehören sämtliche Gebäude, Gebäudeteile und Einrichtungen, welche für die Junghennenaufzucht benötigt werden.

Es sind maximal zwei Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen, wenn folgende zwei Punkte eingehalten werden:

- a) Zwei Stalleinheiten müssen zueinander freistehend sein und einen Abstand von mindestens 20 m einhalten. Im 20-m-Raum zwischen den Stalleinheiten dürfen keine oberirdischen Bauten stehen, andernfalls erhöht sich der Abstand zwischen den zwei Stalleinheiten um das Mass der dazwischenstehenden Bauten. Die MKA kann in begründeten Fällen Ausnahmegewilligungen erteilen.
- b) Die Weideflächen müssen durch eine vom Geflügel nicht nutzbare Zone von mindestens 10 m Breite getrennt sein. (Innerhalb einer Stalleinheit gelten keine Distanzvorschriften.)

Bei Voraufzucht von Legehennenküken für den eigenen Junghennenstall können jeweils während der ersten 6 Lebenswochen bis zu 8'000 (statt 4'000) Tiere in derselben Stalleinheit gehalten werden.

Die Höchstbestände (4'000 Tiere) dürfen beim Einstellen von Aufzuchtieren um 4 % überschritten werden. Alle Anforderungen (Platz, Troglänge, Sitzstangenlänge usw.) müssen für alle eingestellten Tiere (also für 4'160 Junghennen) eingehalten werden. Beim Einstellen von Eintagsküken dürfen die Höchstbestände um maximal 6 % überschritten werden (max. 4'240 Tiere).

5.5.2.3 Besatzdichte

Im Stall darf die Besatzdichte nicht mehr als 8 Junghennen pro m² begehbare Fläche betragen. In Ställen mit integriertem AKB kann der Tierbesatz in der Nacht 13 Junghennen pro m² begehbare Fläche betragen. Der maximale Tierbesatz pro m² Stallgrundfläche beträgt 24 Junghennen (ab 43. Alterstag).

5.5.2.4 Entmistung

Der Junghennenstall muss spätestens 6 Wochen nach Einstellung entmistet werden.

5.5.2.5 **Aussenklimabereich**

Die Niveaudifferenz bei Stallsystemen mit tiefer liegendem AKB darf maximal 1,2 m betragen. Den Junghennen ist dem Aufzuchtprogramm entsprechend, spätestens aber ab dem 43. Tag, Zugang zum AKB zu gewährleisten. Die Öffnungen zum AKB dürfen bei in Bezug auf das Alter der Tiere sehr tiefen Temperaturen in der Breite um bis zu 50 % reduziert werden.

Der AKB ist mit mindestens 1,5 m Sitzstangen pro 200 Tiere, einem Staubbad sowie geeigneter Einstreu versehen. Die Hälfte der geforderten Sitzstangen kann durch die Ränder der Staubbäder abgedeckt werden, wenn sie 3 cm breit und abgerundet sind.

5.5.2.6 **Weide**

Den Junghennen ist dem jeweiligen Alter entsprechend, spätestens aber ab dem 43. Tag, Weideauslauf zu gewähren. Die Öffnungen zur Weide dürfen bei in Bezug auf das Alter der Tiere sehr tiefen Temperaturen in der Breite um die Hälfte reduziert werden.

In der Junghennenaufzucht und im Legestall kann bis zum 144. Alterstag die Aktivitätszeit dem Lichtprogramm der Aufzuchtorganisationen angepasst werden. Die Weide muss Strukturen wie Büsche, Bäume, Schutznetze oder Unterstände enthalten, die den Tieren Schatten und Schutz vor Feinden bieten. Die Junghennen müssen diese Strukturen von jedem Punkt auf der Weide aus innerhalb von 15 m erreichen können. Jede anrechenbare Struktur muss mind. 2 m² Schattenfläche anbieten. Ab 1.1.2019 müssen 50 % der Strukturen durch Büsche und Bäume gewährleistet sein, ausgenommen davon sind mobile Ställe. Bis die Bäume und Büsche die geforderte Schattenfläche erreichen, können sie vorübergehend mit künstlichen Elementen ergänzt werden.

Definition Schattenfläche: Schattenwurf einer Struktur bei senkrechter Sonneneinstrahlung.

Wird für die Sanierung der Weide Rollrasen eingesetzt, darf ausschliesslich biologisch produzierter Rasen verwendet werden. (MKA 6/2014)

5.5.2.7 **Ungedeckter Schlechtwetterauslauf**

Bei durchnässtem Weideboden und während der Vegetationsruhe kann den Tieren statt einer Weide ein ungedeckter Schlechtwetterauslauf zur Verfügung gestellt werden. Dies ist im Auslaufjournal festzuhalten. Der ungedeckte Schlechtwetterauslauf muss ausreichend mit geeignetem, scharrbarem Material eingestreut sein.

5.5.2.8 **Fütterung und Tränke**

Den Junghennen sind dem Alter entsprechend geeignete Körner zu verabreichen.

Ab der 14. Woche muss sichergestellt werden, dass die Tiere das Wasser von einer offenen Wasserfläche aufnehmen können.

5.5.2.9 **Einstreu**

Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

5.5.3 **Legehennen**

5.5.3.1 **Ställe und Herdengrösse**

Der von der DV am 13.04.2016 verabschiedete Grundsatz betreffend der maximalen Stalleinheiten pro Betrieb tritt per sofort in Kraft. Am 31.12.2016 bestehende Knospe-Betriebe mit Geflügelstallungen, die nicht dem Grundsatz [gemäß Teil II, Kap. 5.5, Seite 151](#) bezüglich der maximalen Anzahl Stalleinheiten entsprechen, dürfen diese bis längstens 31.12.2031 nutzen, sofern ihr Baugesuch für diese zusätzlichen Stallungen vor dem 01.07.2016 behördlich bewilligt worden ist.

Es werden nur vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) definitiv oder befristet bewilligte Stallsysteme mit der entsprechenden BLV-Bewilligungsnummer akzeptiert. Eigenbauten müssen vor Inbetriebnahme auf ihre Tierschutzkonformität geprüft werden. Für die Berechnung der begehbaren Flächen gelten die Grundlagen des BLV mit folgender Ausnahme: Anflugroste, -flächen und Sitzstangen vor den Nestern zählen nicht als anrechenbare begehbare Flächen.

Ställe mit mehr als 450 Legehennenplätzen müssen durch einen spezialisierten Kontrolleur bezüglich Stallsystem, Tierbesatz und Auslauf im Rahmen einer Antrittskontrolle abgenommen werden.

Der maximale Tierbestand pro Stalleinheit beträgt 2'000 Legehennen. Als Stalleinheit gelten ein oder mehrere Gebäude, in welchen insgesamt maximal 2'000 Legehennen gehalten werden. Zur Stalleinheit gehören sämtliche Gebäude, Gebäudeteile und Einrichtungen, welche für die Legehennenhaltung benötigt werden.

Es sind maximal zwei Legehennen-Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen sowie zusätzlich eine Junghennenstalleinheit für die eigene Aufzucht, wenn folgende zwei Punkte eingehalten werden:

- a) Die Stalleinheiten müssen zueinander freistehend sein und einen Abstand von mindestens 20 m einhalten. Im 20-m-Raum zwischen den Stalleinheiten dürfen keine oberirdischen Bauten stehen, andernfalls erhöht sich der Abstand zwischen den zwei Stalleinheiten um das Mass der dazwischen stehenden Bauten. Die MKA kann in begründeten Fällen Ausnahmegewilligungen erteilen.
- b) Die Weideflächen müssen durch eine vom Geflügel nicht nutzbare Zone von mindestens 10 m Breite getrennt sein. (Innerhalb einer Stalleinheit gelten keine Distanzvorschriften.)

Die Höchstbestände (2'000 Tiere) dürfen beim Einstellen von Legehennen um 2 % überschritten werden. Alle Anforderungen (Platz, Troglänge, Sitzstangenlänge usw.) müssen für alle eingestellten Tiere (also für 2'040 Legehennen) eingehalten werden.

5.5.3.2 **Besatzdichte**

Im Stall darf die Besatzdichte nicht mehr als fünf Legehennen pro m² begehbare Fläche betragen. In Ställen mit integriertem AKB kann der Tierbesatz in der Nacht 8 Legehennen pro m² begehbare Fläche betragen. Pro m² Stallgrundfläche dürfen maximal 15 Legehennen gehalten werden.

5.5.3.3 **Tageslicht und Beleuchtung**

Im Aktivitätsraum (Scharfläche, Futter- und Wasserstellen) muss ausreichend Tageslicht von mindestens 15 Lux vorhanden sein. Zur Beleuchtung sind Glühbirnen und HFL (Hochfluoreszenzlicht > 1'000 Hertz) erlaubt. Die Hellphase darf 16 Stunden pro Tag nicht überschreiten (ausgenommen Tageslicht im Sommer).

5.5.3.4 **Einstreu und Entmistung**

33 % der nach dieser Richtlinie anrechenbaren, begehbaren Fläche inklusive die gesamte begehbare Stallgrundfläche müssen eingestreuter Scharraum sein. Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

Alle anrechenbaren Rost- und Gitterflächen müssen über eine direkt darunterliegende Entmistungsvorrichtung verfügen (Kotbänder, Kotschieber oder Kotbretter mit Handentmistung o.Ä.). Die Kotgrube muss abgetrennt sein. Ställe mit mehr als 100 Legehennen sind mindestens alle 14 Tage zu entmisten mit Ausnahme der Scharflächen und dem AKB.

Die Definition von Stall im Zusammenhang mit der Reinigung von Gitter- und Rostflächen ist folgende: Ein Stall ist eine klimatisch separate Einheit. Wenn also je 75 Legehennen in zwei nur durch ein Netz getrennten Stallteilen gehalten werden, gilt dies trotzdem als ein Stall mit 150 LH.

5.5.3.5 **Sitzstangen und Legenester**

Den Legehennen müssen genügend erhöhte Sitzstangen zur Verfügung stehen. Nester sollen bevorzugt mit Stroh oder mit Spreu eingestreut werden. Als Nesterinlagen sind auch weiche und verformbare Kunststoffeinlagen oder Rasenteppiche zugelassen.

5.5.3.6 Aussenklimabereich

Den Legehennen ist Zutritt zu einem Aussenklimabereich (AKB) zu gewähren. Der AKB bietet ausreichend Schutz vor Witterung und Feinden (Fuchs, Marder, Habicht usw.). Der AKB ist mit mindestens 1,5 m Sitzstangen pro 100 Tieren, einem Staubbad sowie geeigneter Einstreu versehen. Die Hälfte der geforderten Sitzstangen kann durch die Ränder der Staubbäder abgedeckt werden, wenn sie 3 cm breit und abgerundet sind. Eine gute Zirkulation der Tiere zwischen Stall und AKB muss immer gewährleistet sein. Er bietet eine minimale Kopffreiheit von 150 cm bei festen und 120 cm bei mobilen Ställen.

Der nicht integrierte AKB muss den Legehennen während des ganzen Tages zugänglich sein (Ausnahmen gemäss RAUS -Programm). Bei sehr tiefen Temperaturen sind mindestens 35 cm breite Stallöffnungen pro hundert Legehennen offen zu behalten.

Bei integrierten Systemen kann der AKB zur begehbaren Fläche gezählt werden, wenn er während der ganzen Aktivitätszeit (Hellphase, natürliches und künstliches Licht) für die Tiere über alle Stallöffnungen zugänglich ist und über automatische Schieberöffnungen und Beleuchtung verfügt. In der Nacht darf der maximale Tierbesatz von 8 LH/m² (15 JH/m²) nicht überschritten werden.

Schwellen bei Stallöffnungen vom Stall zum AKB dürfen maximal 30 cm hoch sein. Um grössere Niveauunterschiede zwischen Stall und AKB zu überwinden, müssen den Tieren geeignete Auf- und Abstiegshilfen angeboten werden.

Wenn der AKB tiefer liegt als der Stall, müssen folgende Kriterien eingehalten werden:

- Die maximale Stufenhöhe beträgt 50 cm.
- Bei Niveauunterschieden in Legehennenställen von mehr als 1,5 m müssen bei den Stallöffnungen Balkone angebracht werden, welche mindestens 1 m tief und eingestreut sind. Der umfassende Rand muss mindestens 10 cm hoch sein.
- Die Steig- und Abgangshilfen müssen mindestens 35 cm Breite je 100 Tiere aufweisen.
- Der Anteil dieser Balkone kann bis max. 20 % der AKB-Fläche angerechnet werden, wenn die darunterliegende Fläche eine lichte Höhe von mindestens 60 % der Balkontiefe aufweist (Beispiel: Ist der Balkon 1,5 m tief, so muss die darunter liegende Fläche mindestens 0,9 m hoch sein). Flächen deren Kopffreiheit unter den geforderten 60 % liegt oder weniger als 60 cm hoch sind, dürfen nicht angerechnet werden.
- Die Anrechenbarkeit ist nur gegeben, wenn die AKB-Balkone zur Überwindung der Höhendifferenz zwischen Stall und AKB angebracht werden.

Wenn der AKB höher liegt als der Stall, müssen folgende Kriterien eingehalten werden:

- Rostflächen, welche benötigt werden, damit die LH auf erhöhtem Niveau ins Freie gelangen können, müssen entmistet sein.
- Die horizontale Distanz von der Volierenanlage zu Hilfsrostflächen darf höchstens 120 cm betragen.
- Bei Ausgängen durch die Decke müssen die Steig- und Abgangshilfen mindestens 35 cm Breite je 100 Tiere aufweisen.

5.5.3.7 Weide

Jeder Legehennen müssen mindestens 5 m² Weidefläche zur Verfügung stehen. Zur Regeneration der Weide dürfen ein Teil der Weidefläche ausgezäunt und die Öffnung vom Schlechtwetterauslauf zur Weide um maximal die Hälfte reduziert werden. Es müssen jedoch immer mindestens 70 % der minimalen vorgeschriebenen Weidefläche zur Verfügung stehen.

Die Weide muss Strukturen wie Büsche, Bäume, Schutznetze oder Unterstände enthalten, die den Tieren Schatten und Schutz vor Feinden bieten. Jede anrechenbare Struktur muss mind. 2 m² Schattenfläche anbieten. 50 % der Strukturen müssen durch Büsche und Bäume gewährleistet sein, ausgenommen davon sind mobile Ställe. Bis die Bäume und Büsche die geforderte Schattenfläche erreichen, können sie vorübergehend mit künstlichen Elementen ergänzt werden. Die Legehennen müssen die anrechenbaren Strukturen von jedem Punkt auf der Weide aus innerhalb von maximal 20 m erreichen können (Messbeginn ab AKB-Öffnung). Pro 100 Legehennen muss mindestens eine anrechenbare Struktur auf der Weide vorhanden sein. Angerechnet werden kann die Weide bis zu einer maximalen Entfernung von 120 m.

Den LH muss ab Mittag und mindestens während 50 % des natürlichen Tages Weideauslauf gewährt werden. Die Auslaufzeit ist möglichst in die Abendstunden auszudehnen. Bei schlechten Witterungsbedingungen, beispielsweise bei starkem Wind, bei starkem Regen oder bei in Bezug auf das Alter der Tiere sehr tiefen

Temperaturen darf der Zugang zur Weide eingeschränkt, durch den Auslauf in den ungedeckten Schlechtwetterauslauf ersetzt oder ganz unterlassen werden. Bei per 1.1.2014 bereits bestehenden Ställen, welche ihre Weideausläufe auf zwei gegenüberliegenden Seiten des Stalls haben und bei denen die Legehennen jeweils abwechslungsweise auf die Weide gelassen werden, kann mit einer Ausnahmegewilligung der MKA die Weidefläche pro Seite auf 50 % der geforderten gesamten Weidefläche belassen werden.

Definition Schattenfläche: Schattenwurf einer Struktur bei senkrechter Sonneneinstrahlung. (MKA 6/2014)

Wird für die Sanierung der Weide Rollrasen eingesetzt, darf ausschliesslich biologisch produzierter Rasen verwendet werden. (MKA 6/2014)

5.5.3.8 **Ungedeckter Schlechtwetterauslauf**

Bei durchnässtem Weideboden und während der Vegetationsruhe kann den Tieren statt einer Weide ein ungedeckter Schlechtwetterauslauf zur Verfügung gestellt werden. Dies ist im Auslaufjournal festzuhalten. Der ungedeckte Schlechtwetterauslauf muss ausreichend mit geeignetem, scharrbarem Material eingestreut sein. Ab 500 Legehennen ist der Schlechtwetterauslauf obligatorisch. Maximal ein Drittel der Fläche darf überdacht sein.

Für Knospe-Betriebe mit am 31.12.2017 bestehenden Ställen gilt eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2019.

5.5.3.9 **Fütterung und Tränke**

Den Legehennen sind geeignete Körner in die Einstreu oder auf den Boden zu verabreichen. Der Körneranteil an der Futtermischung muss mindestens 5 % betragen.

Tränkenippel sind verboten.

5.5.3.10 **Hähne**

Es wird empfohlen, in jeder Herde pro 100 Hennen ein bis drei Hähne zu halten.

5.5.3.11 **Künstliches Auslösen der Mauser**

Zur Verlängerung der Nutzungsdauer kann die Mauser künstlich ausgelöst werden, jedoch nicht vor der 60. Alterswoche. Während der mindestens 14 Tage dauernden Phase mit nährstoffarmer Fütterung soll der Zugang zur Weide geschlossen werden, um zusätzliche Nährstoffaufnahme zu verhindern.

5.5.3.12 **Salmonellenkontrolle**

Alle Betriebe, welche Eier vermarkten, müssen jährlich mindestens eine Untersuchung auf Salmonella enteritidis durchführen lassen, vorzugsweise im Alter zwischen 30 und 40 Wochen (bakteriologische Untersuchung einer Sammelkotprobe oder Antikörpernachweis von 20 Eiern). In Betrieben, in welchen ein Teil der Althennen im Bestand bleiben und der Bestand mit Junghennen ergänzt wird (kein Rein-Raus-System), muss die Untersuchung alle Tiere erfassen. Der Bericht über die Untersuchung der Junghennen (15.–20. Alterswoche) muss an den Legehennenhalter weitergegeben werden. Bei der Kontrolle sind die entsprechenden Untersuchungsberichte vorzulegen.

5.5.3.13 **Kleinbestände**

Bei Haltungen bis 20 Legehennen ohne Vermarktung gilt eine sinngemässe Anwendung dieser Vorschriften.

5.5.3.14 **Masstabelle für Legehennen und Aufzuchttiere**

	Junghennen 1.-42. Tag	Junghennen 43. Tag - Lege- beginn (bis max. 1,7 kg LG)	Legehennen
Einrichtungen			
Fressplatz am Trog bei mechanischer Fütterung	4 cm	8 cm	10 cm
Fressplatz am Trog ab erhöhten Sitzstangen		10 cm	12 cm
Futtermrinne Rundautomaten	2 cm	3 cm	4 cm
Tränkenippel	15 Tiere	15 Tiere ⁽³²⁾	Nicht zugelassen
Cuptränken	25 Tiere	25 Tiere	20 Tiere
Tränkerinne an Rundtränke	1 cm	1,5 cm	2 cm
Sitzstangen⁽³³⁾			
Sitzstangen je Tier (min. 3, x 3,0 cm)	8 cm	14 cm	16 cm
Abstand (waagrecht)	20 cm	25 cm	30 cm
Wandabstand (waagrecht, Achsmass)	10 cm	20 cm	20 cm
Einzellegenest			5 Tiere
Gruppenlegenest			80 Tiere/m ²
Tierbesatz/Begehbare Flächen⁽³³⁾			
Gitter oder Rost- und Scharfflächen	15 Tiere/m ²	8 Tiere/m ²	5 Tiere/m ²
Tierbesatz im Stall mit integriertem AKB	15 Tiere/m ²	13 Tiere/m ²	8 Tiere/m ²
Maximaler Tierbesatz je m ² Stallgrundfläche	30 Tiere/m ²	24 Tiere/m ²	15 Tiere/m ²
Anteil Scharffläche gemessen an begehbare Fläche inkl. gesamter begehbare Stallgrundfläche	mind. 50 %	mind. 33 %	mind. 33 %
Tierbesatz im AKB	(35 Tiere/m ²)	16 Tiere/m ²	10 Tiere/m ²
Weideauslauf		0,2–1 m ² /Tier	5 m ² /Tier
Licht			
Max. Tageslänge mit Kunstlicht	16 h	16 h	16 h
Staubbad			
Mind. 15 cm tief		150 Tiere/m ²	100 Tiere/m ²

³² Ab der 14. Woche muss zusätzlich noch eine offene Wasserfläche zur Verfügung gestellt werden.³³ Die Nestanflugroste sowie Sitzstangen über der Scharffläche dürfen zur Erfüllung der Anforderungen nicht angerechnet werden.

	Junghennen 1.-42. Tag	Junghennen 43. Tag – Lege- beginn (bis max. 1,7 kg LG)	Legehennen
Öffnungen zum AKB und Auslauf			
Minimale Breite ⁽³⁴⁾		70 cm	70 cm
Minimale Höhe		40 cm	40 cm
Breite je 100 Tiere ⁽³⁵⁾		50 cm	70 cm
Ungedeckter Schlechtwetterauslauf		mind. 53 m ² pro 1'000 Tiere (davon mind. 43 m ² ungedeckt)	mind. 86 m ² pro 1'000 Tiere

5.5.4 Wachteln

5.5.4.1 Ställe und Herdengrösse

Die Gehege und Volieren müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die Verletzungsgefahr gering ist und die Tiere nicht entweichen können. In einem strukturierten Mehrklimazonenstall sollen die Wachteln ihr angeborenes Verhalten möglichst frei entfalten können. Je Stallabteil dürfen maximal 150 Wachteln oder 33 kg LG gehalten werden. Ein Stallgebäude beherbergt max. 1'500 Wachteln. Japanische Wachteln brauchen gemäss TSchV Schutz vor extremen Temperaturen, Nässe und Wind. Eine zu hohe Staubbelastung muss durch geeignete Lüftung und regelmässige Reinigung verhindert werden.

5.5.4.2 Besatzdichte

Die gesamte Aktionsfläche eines Stallabteils mit gedecktem Aussenklimabereich muss unabhängig von der Tierzahl mindestens 2,5 m² betragen. Im Stall dürfen max. 15 Hennen oder 3,3 kg LG je m² gehalten werden. Im gedeckten Aussenklimabereich können max. 25 Hennen oder 5,5 kg LG je m² gehalten werden. Im integrierten Mehrklimazonenstall mit während der Aktivitätszeit permanent zugänglichem Aussenklimabereich können auf der gesamten Aktionsfläche ohne Grünauslauf 10 Wachtelhennen oder 2,2 kg LG je m² gehalten werden. Während der Dunkelphase sind maximal 20 Legewachtelhennen oder 4,4 kg LG je m² im Stall zulässig.

5.5.4.3 Tageslicht und Beleuchtung

Der Stall muss durch natürliches Tageslicht beleuchtet sein. Die Beleuchtungsstärke muss im Tierbereich mindestens 15 Lux betragen. Die Lichtphase darf nicht künstlich auf über 16 Stunden ausgedehnt werden.

5.5.4.4 Einstreu

Der Einstreuanteil im Stall muss mindestens 50 % betragen. Als Einstreumaterial können natürliche Materialien wie Stroh, Strohhäcksel, Dinkel- oder Haferspelzen und Ähnliches eingesetzt werden. Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

5.5.4.5 Staubbad

Das Staubbad kann im Aussenklimabereich angeboten werden. Für 100 Wachteln oder 22 kg LG müssen 0,4 m² Staubbadefläche zur Verfügung stehen. Die Mindestfläche beträgt 30 x 35 cm. Für das mindestens 5 cm tiefe Staubbad sind folgende Materialien sinnvoll: feine Erde; feiner, trockener, ungewaschener Sand gemischt mit Feinerde.

³⁴ Bei Kleinhaltungen unter 100 Tieren sind kleinere Öffnungen zulässig.

³⁵ Zum Zweck der Weideregeneration dürfen die Öffnungen des Schlechtwetterauslaufs zur Weide um maximal die Hälfte reduziert werden.

5.5.4.6 **Geschützter Grünauslauf**

Der geschützte Grünauslauf ist mehrheitlich begrünt und hat sinnvolle Strukturen wie Büsche, grössere Steine, grössere Holzstücke und einen Unterschlupf. Zum Schutz der Tiere ist im Bereich, den die Wachteln erreichen können, ein Gitter mit einer Maschenweite von 12 x 12 mm anzubringen. Ausserhalb dieses Bereiches kann die Maschenweite grösser sein. Die Tiere sollten ihren Kopf nicht durch die Maschen stecken können. Unabhängig von der Tierzahl beträgt die Mindestgrösse des geschützten Auslaufes 2,5 m². Pro Wachtel müssen mind. 0,4 m² Auslauf vorhanden sein. Bei 100 Tieren oder 22 kg LG entspricht dies 40 m² (Bsp.: 5 m² pro Henne mit 10–12 Küken = ca. 0,4 m² pro Tier).

5.5.4.7 **Unterschlupf und Nester**

Als Rückzugsmöglichkeit müssen Unterschlupfmöglichkeiten eingerichtet werden; sind sie eingestreut, werden sie auch als Legeorte angenommen.

5.5.4.8 **Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen**

Für ausgewachsene Tiere (LG 220 g) muss die Fressplatzlänge am Rundtrog mind. 2 cm, bei manueller Fütterung am Längsfuttertrog 5 cm und an der automatischen Futterkette 4 cm betragen. Für schwerere Linien muss entsprechend dem Körpergewicht mehr Fressplatzlänge angeboten werden.

Als Hühnervögeln muss auch den Wachteln offenes Wasser angeboten werden. Cup- oder Bechertränken eignen sich dafür. Je Stallabteil müssen mind. 2 Bechertränken zur Verfügung stehen oder für 25 Wachteln eine Bechertränke. An der Rundtränke braucht es ein Angebot von 1 cm je Tier.

5.5.4.9 **Wachtelaufzucht**

Für die Aufzuchttiere sind die Angaben und Abmessungen entsprechend anzupassen.

5.5.5 **Mastgeflügel**

5.5.5.1 **Linienwahl**

Die extensiven bis mittelintensiven Linien und Rassen müssen sich auf Grund ihrer genetischen Veranlagung speziell für die Grünauslaufhaltung eignen. Die für die Knospe-Produktion zugelassenen Linien werden durch die MKA festgelegt.

Für die Knospe-Pouletmast mit Hybridlinien sind ausschliesslich folgende extensive bis mittelintensive Mastlinien zugelassen: Sasso 451 LAB, Hubbard JA 657, JA 757.

Die Mindestmastdauer für Knospe-Mastpoulets beträgt 63 Tage. Die durchschnittliche Tageszunahme darf bis zum 63. Alterstag maximal 27,5 g betragen.

Bei Truten werden leichte und mittelschwere Hybriden bevorzugt. Die körperliche Voraussetzung für artgemässes Verhalten muss gegeben sein.

Bei Enten und Gänsen ist Rassegeflügel zugelassen. Masthybriden müssen von der MKA genehmigt werden.

5.5.5.2 **Ställe und Herdengrösse**

Als Stalleinheit gelten ein oder mehrere Gebäude, in welchen die maximale Tierzahl von zwei Herden (Gänse, Truten, Enten, Pouletvormast), bei Pouletausmast von 4 Herden, gehalten werden kann. Die maximale Herdengrösse muss der entsprechenden Mastgeflügelart angepasst sein. Sie beträgt bei Poulets in der Vormast 2'000 Tiere und in der Ausmast 500 Tiere, bei Truten, Enten und Gänsen 250 Tiere.

Es sind mehrere Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen. Die Ställe müssen so platziert werden, dass der Grünauslauf nach jedem Umtrieb gewechselt werden kann, um einer übermässigen Parasitenbelastung vorzubeugen. Dieselbe Auslauf- und Weidefläche darf maximal 2-mal jährlich mit Geflügel belegt werden. Zwischen den Belegungen ist eine Pause von mindestens 12 Wochen einzuhalten.

Die maximale Herdengrösse darf beim Einstellen der Küken um 2 % überschritten werden. Alle Anforderungen (Besatzdichte, Troglänge, Sitzstangenlänge usw.) müssen für alle eingestellten Tiere eingehalten werden. Ställe mit mehr als 450 Pouletmastplätzen müssen durch einen spezialisierten Kontrolleur bezüglich Stallsystem, Tierbesatz und Auslauf im Rahmen einer Antrittskontrolle abgenommen werden.

5.5.5.3 **Besatzdichte**

Der Tierbesatz im Stall darf bei Mastpoulets 40 Tiere/m² bis maximal zum 28. Alterstag betragen. Werden die Tiere bereits am 21. Tag umgestellt, dann ist ein Tierbesatz bis 50 Tiere/m² möglich.

In der Ausmast beträgt der maximale Tierbesatz im Stall 20 kg LG/m². Mit einem anrechenbaren Aussenklimabereich ist im Stall ein Tierbesatz bis 25 kg LG/m² möglich.

Bei Truten, Enten und Gänsen ist im Stall ein maximaler Tierbesatz von 20 kg LG/m² erlaubt.

5.5.5.4 **Tageslicht und Beleuchtung**

Im Aktivitätsraum muss ausreichend Tageslicht von mindestens 15 Lux vorhanden sein. Zur Beleuchtung sind Glühlampen und HFL (Hochfluoreszenzlicht > 1'000 Hertz) erlaubt. Die Hellphase darf 16 Stunden pro Tag nicht überschreiten (ausgenommen Tageslicht im Sommer).

5.5.5.5 **Einstreu**

Die ganze Bodenfläche im Stall ist ausreichend einzustreuen. Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

5.5.5.6 **Sitzstangen**

Die Abmessungen und Form der Sitzstangen für Poulets, Truten, Perlhühner, Flugenten entsprechen der jeweiligen Tiergattung und dem Alter.

5.5.5.7 **Aussenklimabereich, Staubbad und Wasserfläche**

Dem Mastgeflügel ist, mit Ausnahme des Wassergeflügels, Zutritt zu einem AKB mit Staubbad zu gewähren. Das Staubbad ist im AKB integriert und vor Nässe geschützt. Für Mastpoulets muss die Staubbadtiefe mindestens 5 cm und für Truten mindestens 10 cm betragen. Wassergeflügel muss stets Zugang zu einer offenen Wasserfläche haben.

Der Aussenklimabereich muss überdacht, soweit nötig windgeschützt und den Tieren während des ganzen Tages zugänglich sein. Der tägliche Auslauf zum AKB darf in Bezug auf das Alter der Tiere bei sehr tiefen Temperaturen zeitlich eingeschränkt werden. Diese Einschränkung ist nur möglich, so lange der Tierbesatz im Stall höchstens 20 kg LG/m² beträgt. Sind die Poulets schwerer, muss der AKB während des ganzen Tages zugänglich sein.

Bei der Berechnung der Stallgrundfläche können 50 % der Fläche des Aussenklimabereichs angerechnet werden. Bei Neubauten ist als Verbindung vom Stall zum AKB ein automatischer Schieber empfohlen. Die Öffnungen zum AKB und Weideauslauf sind so zu bemessen und zu verteilen, dass die Tiere problemlos und uneingeschränkt zirkulieren können.

5.5.5.8 **Weide**

Die Weide ist den Bedürfnissen der jeweiligen Mastgeflügelart anzupassen. Dem jeweiligen Alter entsprechend ist der Mastgeflügelart Weideauslauf zu gewähren. Den Masttieren muss während mindestens 75 % des natürlichen Tages Weidezugang gewährt werden. Bei extremen Witterungsbedingungen kann dieser zeitlich beschränkt oder ganz unterlassen werden. Für den Weideauslauf sind die Morgen- oder Abendstunden zu bevorzugen. Für die Weidefläche von Poulets darf eine Auslaufdistanz von max. 40 m angerechnet werden. Der Grünauslauf muss Strukturen enthalten, die den Tieren Schatten und Schutz vor Feinden bieten.

Ist es bei anhaltender extremer Kälte und gefrorenem Boden nicht möglich, den mobilen Stall und den Elektrozaun zu verstellen, kann der Grünauslauf für eine zweite Mastdauer am selben Ort belassen werden.

5.5.5.9 Fütterung und Tränke

Bei Mastgeflügel muss das verabreichte Futter zu 65 % aus Getreide und Körnerleguminosen (bzw. deren Produkten und Nebenprodukten) sowie Ölsaaten (bzw. deren Produkten und Nebenprodukten) bestehen. Zudem müssen dem Alter entsprechend Körner angeboten werden.

Mastgeflügel, das Gras sinnvoll verwerten kann, muss einen erheblichen Futteranteil auf der Weide aufnehmen können.

Der Betriebsleiter ist bei der Wahl des Tränkesystems frei.

5.5.5.10 Masstabelle für Mastgeflügel

	Poulets Vor- mast	Poulets Aus- mast	Truten	Gänse, En- ten
Einrichtungen				
Fressplatz am Trog bei manueller Fütterung	4 cm/kg LG	2,5 cm/kg LG	1 cm/kg LG	2 cm/kg LG
Fressplatz am Trog bei mechanischer Fütterung	4 cm/kg LG	2,5 cm/kg LG	1 cm/kg LG	2 cm/kg LG
Futterrinne Rundautomaten	1,7 cm/kg LG	1 cm/kg LG	0,5 cm/kg LG	1 cm/kg LG
Futterteller	1,7 cm/kg LG	–	–	–
Cuptränken ⁽³⁶⁾ , Anzahl	30 Tiere	30 Tiere	–	–
Tränkerinne an Rundtränke	1,4 cm/kg LG	0,8 cm/kg LG	0,5 cm/kg LG	0,5 cm/kg LG
Tränkerinnenseite	2,1 cm/kg LG	1,25 cm/kg LG	1 cm/kg LG	1 cm/kg LG
Trinknippel, Anzahl ⁽³⁶⁾	15 Tiere	15 Tiere		
Sitzstangen				
Sitzstangen	6 cm/kg LG	5 cm/kg LG	2,5 cm/kg LG mind. 16 cm/Tier	Flugenten 3 cm/kg LG
Mindestens über Boden	25 cm	30 cm	60 cm	
Abstand (waagrecht)	20 cm	25 cm	50 cm ⁽³⁷⁾	
Wandabstand (waagrecht, Achsmass)	10 cm	15 cm	40 cm	
Tierbesatz				
Stallgrundfläche	50 Tiere/m ² (–21. Tag) 40 Tiere/m ² (–28. Tag)	20 kg LG/m ² max. 25 k LG/m ² bei Anrechnung des AKB	20 kg LG/m ²	20 kg LG/m ²
Weideauslauf je kg LG		1 m ² /kg LG	1 m ² /kg LG; mind. 10 m ² / Tier ⁽³⁸⁾	4 m ² /kg LG Gänse; 1 m ² /kg LG En- ten

³⁶ Diese Werte gelten für Masttiere mit einem Gewicht über 2 kg. Für kleinere Tiere können sie angemessen reduziert werden.
Als angemessen gilt: Reichen Futtertrog- und Tränkeangebot für die zulässige Anzahl Tiere von 2 kg aus (15 Tiere pro m²), dann ist das Angebot auch für kleinere Tiere ausreichend, solange die maximale Besatzdichte von 30 kg/m² nicht überschritten wird.

³⁷ Der Winkel darf maximal 55° betragen. Es wird empfohlen die Sitzstangen versetzt anzubringen.

³⁸ Bei mehr als 10 kg LG pro Tier muss für jedes zusätzliche Kilogramm LG 1 m² zur Verfügung stehen.

	Poulets Vor- mast	Poulets Aus- mast	Truten	Gänse, En- ten
Licht				
Maximale Tageslänge mit Kunstlicht	16 h	16 h	16 h	16 h
Staubbad		500 kg LG/m ²	300 kg LG/m ²	⁽³⁹⁾
Öffnungen zum AKB und Weideauslauf				
Minimale Breite		70 cm	70 cm	70 cm
Minimale Höhe		40 cm	60 cm	60 cm
Breite je 100 kg LG		30 cm	20 cm	30 cm
Grundfläche AKB	ab 22. Tag 50 %	50 % der Stall- grundfläche	50 % der Stall- grundfläche	

5.5.6 Masttauben

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion [gemäss Teil II, Kap. 4, Seite 124](#) gelten auch in der Masttaubenhaltung sinngemäss.

5.5.6.1 Ställe und Herdengrösse

Die Gehege und Volieren müssen so gebaut sein, dass die Verletzungsgefahr gering ist. Pro Schlag dürfen maximal 25 Paare gehalten werden. Pro Zuchtpaar muss im Innengehege 0.75 m² zur Verfügung stehen. Die Mindestfläche gilt für Zuchtpaare und ihre Jungen bis zum Absetzen. Jungtieren muss nach dem Absetzen eine Mindestfläche von 0.25 m² pro Tier zur Verfügung stehen. Die Mindestfläche für Innengehege beträgt 2 m². Als Grundfläche zählt die Fläche mit einer Mindesthöhe von 2 m.

Bei Offenfrontgehegen (bestehend aus einem Aussengehege und einem Innengehege) muss die Grundfläche mind. 4 Meter lang und 2 Meter breit sein. Auf mindestens einem Drittel der Grundfläche müssen die Wände dreiseitig geschlossen sein. Die Überdachung darf max. 50 % betragen.

Pro Betrieb sind maximal 500 Elternpaare (inkl. Nachwuchs) zugelassen, d. h. 20 Schläge à 25 Paare.

5.5.6.2 Voliere

Ein Aussengehege ist zwingend. Das Aussengehege beträgt flächenmässig mind. 75 % des Innengeheges. Mindestmasse der Voliere: Länge 4 m, Breite 2 m, Mindesthöhe 2 m. Freiflug ist nicht zwingend.

Das Aussengehege muss während des ganzen Lichttages zugänglich sein. Die Überdachung darf maximal 50 % betragen.

5.5.6.3 Strukturen und Nester

Pro Brutpaar steht ein Nistplatz von mind. 0.5 m² mit einem Doppelnest oder zwei Einzelnestern mit geeignetem Nistmaterial (Stroh, Blätter etc.) zur Verfügung.

Der Innen- und Aussenbereich ist mit erhöhten Sitzgelegenheiten auf verschiedenen Höhen ausgestattet, die ein artgemässes Verhalten ermöglichen. Im Innenbereich muss pro Taube mindestens eine erhöhte Sitzgelegenheit vorhanden sein. Im Aussengehege können die Sitzgelegenheiten auf verschiedenen Höhen auch in Form von Sitzstangen angeboten werden. Die Sitzstangen dürfen nicht mit Sandhülsen überzogen werden.

Den Tieren muss eine Badegelegenheit mit frischem Wasser zur Verfügung gestellt werden.

5.5.6.4 Tageslicht und Beleuchtung

Der Stall muss durch natürliches Tageslicht beleuchtet sein. Die Beleuchtungsstärke muss im Innengehege mind. 15 Lux betragen (ausgenommen Ruhe- und Rückzugsbereiche).

³⁹ Wasserfläche an Stelle Staubbad: bis 50 Tiere mind. 3 m², pro weitere 50 Tiere 1 m² zusätzlich.

5.5.6.5 Einstreu

Mindestens 50 % der Stallgrundfläche muss als eingestreuter Scharraum zur Verfügung stehen.

Aus Hygienegründen kann max. 50 % der begehbaren Fläche im Innenbereich mit einem Rost ausgestattet sein. Als Einstreumaterial können natürliche Materialien wie Stroh-(Häcksel), Dinkel- oder Haferspelzen und ähnliches eingesetzt werden. Die Einstreu muss auf dem Stallboden angeboten werden. Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

5.5.6.6 Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen

Den Tauben muss Grit, Austernschalen und Wasser sowie genügend Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen zur Verfügung stehen.

5.5.6.7 Raumklima

In Innengehegen muss ein den Tieren angepasstes Raumklima herrschen und die Frischluftzufuhr gewährleistet sein.

5.5.6.8 Zucht

Verboten sind Zuchtformen, die ihre Jungtiere nicht ohne menschliche Hilfe aufziehen können.

5.5.7 Junghahnmast

5.5.7.1 Allgemeines

Diese Weisung regelt die Haltung von Junghähnen, deren Schwestern (Junghennen) für die Eierproduktion aufgezogen werden.

In der Regel gelten die gleichen Anforderungen wie für die Junghennen. Im Kapitel Junghahnmast sind nur die von der Junghennenaufzucht [gemäß Teil II, Art. 5.5.2, Seite 153](#) abweichenden Bestimmungen aufgeführt. Für Ställe in denen vor dem 31.12.2019 bereits Junghähne gehalten wurden, gilt eine Übergangsfrist bis am 31.12.2029. Während dieser Zeit können in diesen Ställen Junghähne gemäß Anforderungen der [Pouletmast Teil II, Art. 5.5.5, Seite 160](#) gehalten werden. Die Mindestmastdauer für Junghähne beträgt 63 Tage.

Die Stallmasse sind in der [Tabelle im Teil II, Art. 5.5.7.8, Seite 165](#) aufgeführt.

5.5.7.2 Ställe und Herdengrösse

Grundsätzlich gelten die gleichen Bestimmungen wie für die Junghennen [gemäß Teil II, Art. 5.5.2.2, Seite 153](#).

5.5.7.3 Stallbeschaffenheit

Eine Stalleinheit besteht aus einem warmen, beheizbaren Stallteil und einem integrierten Aussenklimabereich (Wintergarten). Der Stall muss bis zum 42. Tag beheizbar sein. Während der Vegetationszeit (1. Mai bis 31. Oktober) kann ab dem 22. Tag auf die Heizung verzichtet werden.

5.5.7.4 Entmistung

Der Stall muss so konzipiert sein, dass eine regelmässige Entmistung durchgeführt werden kann. Die gesetzlichen Anforderungen an die Luftqualität müssen stets eingehalten werden.

5.5.7.5 Aussenklimabereich

Den Junghähnen ist ab dem 22. Lebenstag, sofern es die Temperaturen zulassen, während der ganzen Aktivitätszeit (Hellphase, natürliches und künstliches Licht) Zutritt zu einem Aussenklimabereich (AKB) zu gewähren. Die Stallöffnungen zum AKB müssen über automatische Schieberöffnungen reguliert werden können, der AKB muss zudem über eine geeignete Beleuchtung verfügen. Der AKB bietet ausreichend Schutz vor Witterung und Feinden (Fuchs, Marder, Habicht usw.). Der AKB ist strukturiert und mit einem Staubbad sowie geeigneter Einstreu versehen. Eine gute Zirkulation der Tiere zwischen Stall und AKB muss immer gewährleistet sein. Er bietet eine minimale Kopffreiheit von 150 cm bei festen und 120 cm bei mobilen Ställen.

Niveaunterschiede müssen mit geeigneten Steighilfen ausgestattet sein, um den Zugang ab dem 22. Lebenstag zu ermöglichen. Die Niveaudifferenz bei Stallsystemen mit tiefer liegendem AKB darf maximal 1,2 m betragen.

Bei sehr tiefen Temperaturen sind mindestens 25 cm breite Stallöffnungen pro 200 Junghähne offen zu halten.

5.5.7.6 Weide

Junghähne müssen spätestens ab dem 42. Tag und während mind. 42 Tagen ihres Lebens Zugang zu einer Weide haben. Beispiel: Junghähne, die erst ab dem 42. Tag Weidezugang haben, können frühestens am 84. Lebenstag geschlachtet werden.

Dieselbe Weidefläche darf maximal zweimal jährlich mit Geflügel belegt werden. Zwischen den Belegungen ist eine Pause von mindestens 12 Wochen einzuhalten.

Dem jeweiligen Alter entsprechend ist den Junghähnen Weideauslauf zu gewähren. Angerechnet werden kann die Weide bis zu einer maximalen Entfernung von 80 m. Die Weide muss Strukturen wie Büsche, Bäume, Schutznetze oder Unterstände enthalten, die den Tieren Schatten und Schutz vor Feinden bieten. Die Junghähne müssen diese Strukturen von jedem Punkt auf der Weide aus innerhalb von 15 m erreichen können. Jede anrechenbare Struktur muss mindestens 2 m² Schattenfläche anbieten. 50 % der Strukturen müssen durch Büsche und Bäume gewährleistet sein. Bei mobilen Ställen können dauerhaft künstliche Strukturen verwendet werden.

Definition Schattenfläche: Schattenwurf einer Struktur bei senkrechter Sonneneinstrahlung.

Wird für die Sanierung der Weide Rollrasen eingesetzt, darf ausschliesslich biologisch produzierter Rasen verwendet werden. (MKA 6/2014)

5.5.7.7 Ungedeckter Schlechtwetterauslauf

Bei durchnässtem Weideboden und während der Vegetationsruhe kann den Tieren statt einer Weide ein ungedeckter Schlechtwetterauslauf zur Verfügung gestellt werden. Dies ist im Auslaufjournal festzuhalten. Der ungedeckte Schlechtwetterauslauf muss ausreichend mit geeignetem, scharrbarem Material eingestreut sein. Maximal ein Drittel der Fläche darf überdacht sein. Ab 100 Junghähnen ist der Schlechtwetterauslauf obligatorisch. Der ungedeckte Schlechtwetterauslauf ist zu entwässern.

Mobile Ställe sind von der Schlechtwetterauslaufpflicht nicht betroffen, müssen aber den Standort nach jeder Mast wechseln, da sie ansonsten als feste Ställe gelten.

5.5.7.8 Masstabelle für Junghähne

	Vormast bis 21.Tag	Junghähne 22.-42. Tag	Junghähne 43.-100.Tag	Junghähne ab 101. Tag
Einrichtung				
Fressplatz am Trog bei mechanischer Fütterung	1,6 cm/Tier	4 cm/Tier	8 cm/Tier	10 cm/Tier
Fressplatz am Trog bei erhöhten Sitzstangen			10 cm/Tier	12 cm/Tier
Futterrinne Rundautomaten; Futterteller	0,7 cm/Tier	2 cm/Tier	3 cm/Tier	4 cm/Tier
Tränkenippel	15 Tiere	15 Tiere	15 Tiere	12 Tiere

	Vormast bis 21.Tag	Junghähne 22.-42. Tag	Junghähne 43.-100.Tag	Junghähne ab 101. Tag
Cuptränken	30 Tiere	25 Tiere	25 Tiere	20 Tiere
Tränkerinnen an Rundtränke	0,6 cm/Tier	1 cm/Tier	1,5 cm/Tier	2 cm/Tier
Tränkerinnenseite	0,8 cm/Tier			
Sitzstangen				
Sitzstangen je Tier (mind. 3 x 3 cm)	2,4 cm	8 cm	14 cm	16 cm
Abstand (waagrecht)	20 cm	20 cm	25 cm	30 cm
Wandabstand (waagrecht, Achsmass)	10 cm	10 cm	20 cm	20 cm
Tierbesatz/begehbare Flächen				
Gitter oder Rost- und Scharfflächen		15 Tiere/m ²	8 Tiere/m ²	5 Tiere/m ²
Tierbesatz im Stall mit integriertem AKB		15 Tiere/m ²	13 Tiere/m ²	8 Tiere/m ²
Maximaler Tierbesatz je m ² Stallgrundfläche	40 Tiere/m ²	30 Tiere/m ²	24 Tiere/m ²	15 Tiere/m ²
Anteil Scharffläche im Stall	Mind. 100 %	Mind. 50 %	Mind. 33 %	Mind. 33 %
Tierbesatz im AKB	⁽⁴⁰⁾	(35 Tiere/m ²)	16 Tiere/m ²	10 Tiere/m ²
Weideauslauf		(1 m ² /Tier)	1 m ² /Tier	2 m ² /Tier
Licht				
Max. Tageslänge mit Kunstlicht	16 h	16 h	16 h	16 h
Staubbad				
Mind, 15 cm tief		150 Tiere/m ²	150 Tiere/m ²	100 Tiere/m ²
Öffnungen zum AKB und Auslauf				
Minimale Breite		(70 cm)	70 cm	70 cm
Minimale Höhe		(40 cm)	40 cm	40 cm
Breite je 100 Tiere		(50 cm)	50 cm	70 cm
Minimale Breite zur Weide je 100 Tiere		(35 cm)	35 cm	35 cm
Ungedeckter Schlechtwetterauslauf		(mind. 53 m ² pro 1'000 Tiere)	mind. 53 m ² pro 1'000 Tiere	mind. 86 m ² pro 1'000 Tiere

5.6 Kaninchen

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. [Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 5, Seite 145](#)) gelten sinngemäss.

⁴⁰ Der AKB ist erst ab dem 22. Tag obligatorisch.

5.6.1 Haltung

Zuchttiere, Remonten und Mastkaninchen müssen in Gruppen (separate Gruppen oder Familiengruppen) gehalten werden. Eine Anlage für Kaninchen muss mindestens so gross sein, dass die artspezifischen Bewegungsweisen (Sprünge, Kapriolen) ungehindert ausgeführt werden können. Die Anlage muss über einen eingestreuten Bereich verfügen.

Zum Nagen müssen ständig Nageobjekte (frische Äste, ungiftige Weichhölzer, getrocknete Maiskolben, Rüben, Heu- oder Strohpresslinge) vorhanden sein. Die Tiere müssen in der Lage sein, sich artgerecht zu verhalten. Sie dürfen keine züchtungsbedingten Anomalien aufweisen. Tiere in Aussenanlagen sollen vor Zugluft, Unwetter und direkter Sonneneinstrahlung geschützte Bereiche aufsuchen können. Dort soll der Boden trocken sein.

In Abweichung zu den übrigen Tierarten müssen bei den Kaninchen anstelle der RAUS-Anforderungen die Anforderungen der besonders tierfreundlichen Stallhaltungssysteme (BTS) erfüllt werden.

Damit Kaninchen unter Verwendung der Knospe vermarktet werden dürfen, müssen die Jungtiere von Zuchtgruppen stammen, die gemäss diesen Bestimmungen gehalten werden.

5.6.1.1 Stallflächen ohne Auslauf

Erhöhte Flächen (Etagen) dürfen zu einem Drittel mitgerechnet werden.

Tierkategorie	Stallmasse
Masttiere und Remonten:	mindestens 2 m ² pro Gruppe
bis zum Alter von 76 Tagen:	mindestens 0,15 m ² pro Tier
ab 77 Tagen:	mindestens 0,25 m ² pro Tier
Unterschlupf	
Alter bis 60 Tage:	0,03 m ² pro Tier
Alter ab 60 Tagen:	0,05 m ² pro Tier
Zuchtgruppen:	mindestens 1,6 m ² pro Zibbe inklusive Platz für Jungtiere und Rammler

5.6.1.2 Stallklima

Ställe für Kaninchen müssen mit Tageslicht versehen und gut belüftbar sein. Durchzug ist zu vermeiden.

5.6.1.3 Zuchtgruppen

Eine Zuchtgruppe besteht aus maximal 5 Zibben, einem Zuchtbock und deren Jungen bis zum Erreichen des Absetzalters. Alle Tiere müssen sich wahlweise aufsuchen oder meiden können. Dies ist durch Gliederung und Strukturierung des Raumes zu erreichen.

Die Anlage muss über einen Futter-, einen Nest- und einen Aufenthaltsbereich verfügen. Diese müssen räumlich getrennt sein (Sichtkontakt unterbrochen). Der Aufenthaltsbereich soll attraktive Liegeplätze und einen Unterschlupf als Rückzugsbereich für die Zibben aufweisen. Dagegen soll der Nestbereich keine für die Kaninchen attraktiven Elemente aufweisen. Bei restriktiver Fütterung muss der Futterbereich zwei Futterstellen aufweisen.

Eine Zuchtzibbe muss die Möglichkeit haben, in einem Nistkasten selbst ein Nest aus Heu und/oder Stroh zu bauen. Nach dem Werfen muss der Nesteingang für die Zibbe verschliessbar sein. Vor den Nesteingängen muss der Boden mit Stroh eingestreut sein. Pro Zuchtzibbe muss ein Nest zur Verfügung stehen. Für die Zuchtzibben müssen erhöhte Plätze vorhanden sein, welche die Jungen nicht oder nur schwer erreichen können. Sobald die Jungen das Nest verlassen, muss ihnen ein nur für sie zugänglicher Bereich angeboten werden, welcher mindestens aus einem dunklen Ruhe- und einem hellen Futterbereich besteht.

5.6.1.4 Remonten und Mastkaninchen

Eigene und zugekaufte Masttiere müssen alle Anforderungen gem. [Haltung Teil II, Art. 5.6.1, Seite 167](#) und [Zuchtgruppen Teil II, Art. 5.6.1.3, Seite 167](#) erfüllen. Remonten werden wie Masttiere aufgezogen.

Jede Anlage muss über einen Rückzugsbereich (Sichtkontakt unterbrochen) mit festen Wänden verfügen, in den sich die Tiere zum Ruhen und bei Störungen zurückziehen können.

Der Zukauf von bis zu 80 Tage alten Zuchtremonen war bis zum 31.12.2001 gestattet. Seither gelten die [Bestimmungen im Teil II, Kap. 4.4, Seite 132](#).

Bis zum Alter von 60 Tagen sind maximal 60 Tiere pro Mastgruppe erlaubt. Für ältere Mastkaninchen beträgt die maximale Gruppengrösse 15 Tiere.

Bei einer Mastkaninchen-Haltung mit permanentem Zugang zu einer Weide, dürfen mehr als 15 Tiere in einer Gruppe gehalten werden.

5.6.1.5 **Haltung in herkömmlichen Kaninchenställen (Käfighaltung)**

Die Haltung von Kaninchen in herkömmlichen Kaninchenställen auf Knospe-Betrieben wird nicht mehr toleriert. Für Kaninchenhaltungen die ausschliesslich als Hobby und für die Selbstversorgung dienen, müssen die BTS-Bedingungen sinngemäss erfüllt werden. Das heisst, für diese Bestände ist es möglich in einem herkömmlichen Stall durch Verbinden von 2 oder mehreren Abteilen und dem Einrichten einer erhöhten Fläche ein System zu erstellen, das den Anforderungen genügt. Die definierten Mindestmasse pro Tier [gemäss Teil II, Art. 5.6.1.1, Seite 167](#) müssen aber eingehalten werden.

Die speziellen Anforderungen der Tierschutzverordnung für Kaninchen in Käfighaltung müssen mindestens eingehalten werden. Käfige müssen mit Einstreu versehen sein. Es bestehen keine Übergangsfristen. Die allgemeinen Bestimmungen [gemäss Teil II, Kap. 4.2, Seite 125](#) über die Fütterung müssen eingehalten werden. Den Tieren muss regelmässig, mindestens einmal wöchentlich ein Ort (Auslaufgitter auf Freiland oder unter Dach) für die freie Bewegung angeboten werden.

Hinweis: Auf der Webseite des BLV www.blv.admin.ch gibt es eine Reihe wertvoller Informationen und Empfehlungen zur Kaninchenhaltung.

5.6.2 **Fütterung**

Allen Kaninchen soll jederzeit genügend Raufutter von guter Qualität zur Verfügung stehen. Die Tiere werden grundsätzlich nur mit pflanzlichen Produkten gefüttert. Kraft- und Mischfutter müssen den Anforderungen von Bio Suisse entsprechen. Die Kaninchen verfügen jederzeit über sauberes und frisches Trinkwasser.

Die Fütterungseinrichtungen müssen von den Tieren zum Fressen leicht erreichbar und so angebracht sein, dass sie möglichst wenig durch Kot oder Urin verschmutzt werden können und leicht zu reinigen sind. Die Tiere sollen sich nicht daran verletzen können.

5.6.3 **Zootecnische Massnahmen**

Die Kastration der männlichen Tiere bei Mastgruppen ist verboten.

5.7 **Speisefische**

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion ([gemäss Teil II, Kap. 4, Seite 124](#)) gelten auch in der Speisefischproduktion sinngemäss. Hingewiesen sei insbesondere auf die Artikel zur Fütterung, zur Herkunft der Tiere und zur Tiergesundheit.

Bei der Fischproduktion ist darauf zu achten, dass das ökologische Gleichgewicht nicht gestört wird, dass natürliche Populationen nicht gefährdet werden und dass die Grundprinzipien der Nachhaltigkeit erfüllt sind.

Die artspezifischen Bedürfnisse der Fische müssen berücksichtigt werden (Teich/Anlage, Lebensraumstruktur, Besatzdichte, Wasserqualität usw.). Die Fische sind bei Haltung, Transport und Tötung keinen unnötigen Belastungen oder Stress auszusetzen.

Grundsätzlich sind nur heimische, den regionalen Verhältnissen angepasste Fischarten einzusetzen. Ausnahmen sind bewilligungspflichtig und mit Auflagen verbunden. Es dürfen keine gentechnisch veränderten oder triploiden Fische eingesetzt werden. Eltern- und Jungfische dürfen nicht mit Antibiotika, Wachstumsförderern oder Hormonen behandelt werden oder worden sein.

Für Salmoniden und andere carnivore Fischarten ist die Zufütterung von Fischmehl/-öl erlaubt. Das Fischmehl/-öl muss entweder aus Abfällen der Speisefischverarbeitung hergestellt sein oder aus nachweislich nachhaltiger Fischereiwirtschaft stammen.

Die gesamte Fischzuchtanlage muss biologische Fische produzieren. Eine Parallelproduktion von nicht biologischem und biologischem Fisch ist nicht erlaubt. Die Bestimmungen im bzw. [im Teil I, Kap. 2, Seite 18](#) bezüglich Umstellung bzw. Vertrags- und Kontrollpflicht sind sinngemäss einzuhalten.

5.7.1 Vermehrung und Zucht

Zugekaufte Jungfische und Eier müssen von Bio-Betrieben stammen. Sie müssen entweder in der Schweiz oder in direkten Nachbarländern produziert worden sein. In begründeten Fällen kann die Zertifizierungsstelle eine Ausnahmegewilligung für Bio-Jungfische und Bio-Eier aus anderen Ländern ausstellen. Bei Nichtverfügbarkeit oder bei grösseren Bestandesausfällen kann die Zertifizierungsstelle ausserdem eine Ausnahmegewilligung für den Zukauf von nicht biologischen Jungfischen oder Eiern aus der Schweiz oder ihren direkten Nachbarländern erteilen. In beiden Fällen müssen vom Lieferanten die gesetzlich vorgeschriebenen Begleitdokumente und Zertifikate vorliegen. Bei nicht biologischen Jungfischen und Eiern muss zudem eine Bestätigung vorliegen, dass diese den Bio-Anforderungen entsprechen (siehe Vorlage [gemäss Teil II, Seite 174](#)).

Die Fische müssen mindestens die letzten 2/3 ihres Lebens auf dem Knospe-Betrieb verbracht haben, damit sie mit der Knospe verkauft werden können. Betriebe im ersten Umstellungsjahr dürfen ihre Fische nach erfolgter Zertifizierung ab dem 1. Mai mit der Umstellungs-Knospe vermarkten.

Bruthäuser für die Aufzucht von Jungfischen (es muss ein Energiekonzept vorgelegt werden, welches die wirtschaftlich tragbaren Sparmöglichkeiten und Möglichkeiten zum Einsatz erneuerbarer Energien vorsieht; geschlossene Wasserzyklen), kontrollierte Erbrütung und Anfütterung der Brut sind erlaubt.

Nelkenöl darf nur als Betäubungsmittel für das Abstreifen der Elterntiere verwendet werden, wenn es vom zuständigen kantonalen Veterinäramt bewilligt wurde. Die Anwendung muss im Fischjournal eingetragen werden.

5.7.2 Fütterung

Es ist Knospe- oder Hilfsstoff-Knospe-zertifiziertes Futter einzusetzen. Fischzuchtanlagen dürfen in Ausnahme zum Grundsatz gemäss dem [Kapitel zur Fütterung im Teil II, Kap. 4.2, Seite 125](#) die gesamte Futtermenge zukaufen. Spezifische Anforderungen an die Zusammensetzung des Fischfutters sind [im Teil III, Art. 17.4.9, Seite 288](#) definiert. Ansonsten müssen alle Fütterungsanforderungen eingehalten werden.

5.7.3 Teich und Anlage

Kreislaufanlagen⁽⁴¹⁾ und Anlagen in geschlossenen Räumen sind für die Fischproduktion verboten, ausgenommen für Brut- und Jungtierstationen oder für die Erzeugung von Futterorganismen.

Die Anlage muss täglich betreut werden.

Der Teich/die Anlage muss gegen Entkommen bzw. Einwandern von Fremdfischen gesichert sein, insbesondere bei nicht heimischen Fischarten (z. B. Regenbogenforelle).

Fischzuchtbetriebe müssen analog zu Landwirtschaftsbetrieben 7 % der Betriebsfläche als ökologische Ausgleichsflächen ausweisen (gem. [Förderung der Biodiversität Teil II, Kap. 2.3, Seite 83](#)). Als Betriebsfläche gilt die Fläche der gesamten Fischzuchtanlage abzüglich Gebäude, Strassen und Waldflächen. Bevorzugt sollten aquatische Ausgleichsflächen (z. B. Feuchtgebiete, Röhrichte, Froschtümpel) geschaffen werden. Netzgehegebetriebe im offenen Wasser sind von dieser Auflage ausgenommen.

Der Teich/die Anlage muss mit Rückzugsmöglichkeiten und Unterständen ausgestattet sein und arteigenes Verhalten der Fische (Bewegungs-, Ruhe-, Nahrungsaufnahme-, und Sozialverhalten) begünstigen. Becken können z. B. durch ins Wasser gehängte Blenden (können zur Reinigung leicht entfernt werden) strukturiert werden. Die Anforderungen an die Strukturierung der Teiche/Becken können aufgrund neuer ethologischer Erkenntnisse angepasst werden.

Wird für die Teichbewirtschaftung Wasser aus einem Bach entnommen, müssen die gesetzlichen Vorschriften bezüglich Restwassermengen eingehalten werden. Der Bach muss fischpassierbar bleiben bzw. bei Neubauten passierbar gemacht werden.

⁴¹ weniger als 10 % Wasseraustausch pro Tag

5.7.4 Wasserqualität

5.7.4.1 Zulauf

Der Zulauf darf nicht oder nur gering anthropogen belastet sein. In Zweifelsfällen, z. B. wenn der Zulauf aus landwirtschaftlich intensiv genutzten Gebieten stammt, ist die Unbedenklichkeit mit Wasserproben nachzuweisen. In diesen Fällen muss die Wasserprobe die Parameter gemäss GSchV (SR 814.201 Anhang 2, Anforderungen an die Wasserqualität) plus Nitrit und Chlorid umfassen. Die MKA kann weitere Anforderungen an die Wasserqualität im Zulauf festlegen. Für Klein- und Nebenerwerbsbetriebe mit einer Jahresproduktion von weniger als 1'000 kg Fisch kann die Zertifizierungsstelle ein vereinfachtes Probenahmeverfahren festlegen.

5.7.4.2 Auslauf

Die Gewässergüte im Auslauf muss den Anforderungen der kantonalen und eidgenössischen Gewässerschutzvorschriften⁴²⁾ genügen. Dazu muss ein gültiges Gewässerschutzattest des Kantons vorliegen. Gegebenenfalls müssen die Schwebstoffe in einem Absetzbecken oder mechanischem Filter aufgefangen und entfernt werden.

5.7.4.3 Anlage und Teiche

Die Wasserqualität muss den artspezifischen Bedürfnissen der Fische gemäss TschV⁴³⁾ entsprechen. Die Werte sind in regelmässigen, den Gegebenheiten angepassten Zeitabständen (mindestens einmal monatlich) und zu den sensiblen Tageszeiten zu messen. Dies gilt grundsätzlich für jeden einzelnen Teich oder einzelne Becken, falls nicht anlässlich der Erstkontrolle etwas anderes festgelegt wurde (z. B. bei Becken in Serie genügt eine Analyse im letzten Becken).

Zur Sauerstoffanreicherung des Einlaufs oder der Teiche/Becken sind folgende Massnahmen erlaubt: Kaskaden, Siebtürme, Wasserräder, Springbrunnen, Umwälzpumpen. Eine künstliche Belüftung der Anlage mit Flüssig-O₂ darf nur vorübergehend und in Ausnahmefällen bei extremer Witterung (Meldepflicht an die Zertifizierungsstelle), zu Transportzwecken oder bei der Aufzucht von Jungfischen in Bruthäusern durchgeführt werden.

Sedimentierte Futterreste oder Fäkalien müssen selber verwertet oder an einen anderen Bio-Betrieb innerhalb von 20 km Distanz abgegeben werden (wenn nicht von Gesetzes wegen eine anderweitige Verwertung vorgeschrieben wird). Falls sich innerhalb dieser Distanz kein biologischer Abnahmebetrieb findet, können die anfallenden Stoffe mit Bewilligung der Zertifizierungsstelle auch an einen nicht biologischen Landwirtschaftsbetrieb oder einen weiter entfernten Bio-Betrieb abgegeben werden.

5.7.5 Haltung

Sortier- und Handlingmassnahmen sowie die Verweildauer der Fische ausserhalb des Wassers sind auf ein Minimum zu beschränken. Der Einsatz von Sortiermaschinen ist zugelassen. Die Fische und alle sie berührenden Oberflächen und Geräte sind stets feucht zu halten.

Die Fische müssen die Möglichkeit haben, beschattete Wasserzonen aufzusuchen. Mindestens 10 % der Wasserfläche jedes einzelnen Teiches/Beckens müssen dauernd beschattet sein. In den Wintermonaten (1.12. bis 28.2.), bei grösseren Naturgewässern mit bestocktem Ufer und bei Teichen, die tiefer als 2 m sind, müssen keine zusätzlichen Beschattungsmassnahmen vorgenommen werden.

Die Besatzdichte muss so reguliert werden, dass Gesundheit und artgemässes Verhalten der Fische nicht beeinträchtigt werden. Quantitative Besatzgrenzen sind in den (art)spezifischen Regelungen festgelegt (gem. [Haltungsspezifische Regelungen Teil II, Art. 5.7.11, Seite 172](#)).

Eine lange Haltungsdauer der Fische ist von grosser Bedeutung für eine gute Fleischqualität der Fische und beugt einer zu intensiven Haltung vor. Deshalb ist in den (art)spezifischen Regelungen auch eine Mindesthaltungsdauer festgelegt. Diese bezieht sich auf das handelsübliche Schlachtgewicht. Werden unter- oder übergewichtige Fische vermarktet, ist die Haltungsdauer entsprechend anzupassen.

⁴²⁾ GSchV, SR 814201 (Anhang 3.3,2) Besondere Anforderungen, 27 Fischzuchtanlagen

⁴³⁾ TSchV, Anhang 2, Tabelle 7

Künstliche Beleuchtung ist nur zu Fortpflanzungszwecken erlaubt. Die simulierte Tageslänge darf dabei 16 Stunden nicht überschreiten.

5.7.6 **Transport**

Lebende Fische müssen bei Transporten mit ausreichend Sauerstoff versorgt werden. Sie müssen vor dem Transport genüchert werden. Die maximale Transportdauer beträgt 10 Stunden. Eine Transportdichte von 200 kg Fisch auf 1'000 Liter Wasser bzw. bei einer Transportdauer von über zwei Stunden von 125 kg Fisch auf 1'000 Liter Wasser darf nicht überschritten werden. Das gesetzlich vorgeschriebene Begleitdokument ist auszufüllen.

5.7.7 **Betäubung und Tötung**

Fische dürfen nur unter Betäubung getötet werden. Die Betäubung der Fische hat im Wasser oder unverzüglich nach der Entnahme aus dem Wasser zu erfolgen. Die Betäubungs- und Tötungsmethoden müssen der TSchV⁽⁴⁴⁾ entsprechen. Die Fische müssen nach der Tötung unverzüglich ausgenommen oder verarbeitet werden.

5.7.8 **Hygiene und Gesundheit**

Für die Reinigung sind biologische und mechanisch-physikalische Verfahren (Hochdruckreinigung) vorzuziehen. Zur Desinfektion der Teiche/Becken darf Brantkalk (nur auf dem trockenen Teichboden) eingesetzt werden. Der Einsatz von Chlorkalk ist ausdrücklich verboten.

Die zugelassenen Mittel für die Desinfektion von Behältnissen und Geräten sowie zur Selbstbehandlung der Fische sind in der Betriebsmittelliste für die Fischzucht im [Anhang 2 zu Teil II Kap. 5.7 Teil II, Seite 175](#) aufgeführt. Behandlungen mit nicht aufgeführten Mitteln dürfen nur auf Verordnung des Bestandestierarztes vorgenommen werden (gem. [Tiergesundheit Teil II, Kap. 4.5, Seite 142](#)). Zur Reduktion der eingesetzten Desinfektionsmittel sollte die Behandlung, wenn immer möglich (d. h. wenn die nötigen Handlingmassnahmen für die Fische zumutbar sind und wenn eine isolierte Behandlung überhaupt sinnvoll und durchführbar ist) isoliert, in einem kleineren Becken erfolgen.

Medikamente dürfen nur vom Bestandestierarzt verordnet werden und es besteht eine Notierungspflicht in der Inventarliste sowie im Behandlungsjournal (gem. [Aufzeichnungen und Kontrolle Teil II, Art. 5.7.9, Seite 171](#)). Das Rezept ist bei der Kontrolle vorzuweisen. Nach dem Einsatz von Medikamenten sind die gesetzlich vorgeschriebenen Wartefristen in Tagesgraden zu verdoppeln. Ist keine Wartezeit für Speisefische angeführt, gilt eine generelle Wartezeit für alle eingesetzten Medikamente von 1'000 Tagesgraden (das heisst bei einer Wassertemperatur von 10 °C 100 Tage und bei 15 °C 66 Tage). Bei Vermarktung innerhalb dieser Wartefristen müssen die Fische deutlich als «nicht biologisch aufgezogen» gekennzeichnet werden. Die gesetzlich vorgeschriebene Wartezeit ist in jedem Fall einzuhalten. Die für die Knospe-Vermarktung zulässige Anzahl der Behandlungen ist [im Teil II, Kap. 4.5, Seite 142](#) geregelt.

Zur Reduktion der eingesetzten Medikamentenmenge sollte die Behandlung, wenn immer möglich, isoliert in einem kleineren Becken erfolgen, sofern die nötigen Handlingmassnahmen für die Fische zumutbar sind und wenn eine isolierte Behandlung überhaupt sinnvoll und durchführbar ist.

Behandlungen sollten auf ein Minimum beschränkt werden. Als Vorsorgemassnahme sei insbesondere auf die Möglichkeit der Impfung der Fische hingewiesen.

Im Seuchenfall gelten die Anordnungen der Behörden.

Tote Fische müssen dem Teich/der Anlage unverzüglich entnommen werden.

5.7.9 **Aufzeichnungen und Kontrolle**

Zusätzlich zur gesetzlich vorgeschriebenen Dokumentation (Begleitdokument, Bestandeskontrolle, Mortalitätsliste, Inventarliste und Behandlungsjournal) ist ein Fischjournal zu führen. Darin sind alle Hygiene-, Sortier- und Handlingmassnahmen sowie die ermittelten Werte der Gewässergüte einzutragen. Die Angaben zur Besatzdichte müssen mindestens einmal pro Monat nachgeführt werden. Das Fischjournal muss jederzeit à jour sein und anlässlich der Kontrolle vorgelegt werden. Aus den Aufzeichnungen müssen insbesondere die Ein-

⁴⁴ TSchV, Artikel 179

haltung der in den haltungsspezifischen Regelungen (gem. [Haltungsspezifische Regelungen Teil II, Art. 5.7.11, Seite 172](#)) festgelegten maximalen Aufenthaltsdauer in künstlichen Behältnissen, die maximale Besatzdichte für jeden Teich und die Mindesthaltungsdauer hervorgehen.

Bei der Erstkontrolle werden die Kubikinhalte der Teiche/Becken und die entsprechenden Besatzobergrenzen ermittelt und festgehalten.

5.7.10 **Verarbeitung und Vermarktung**

Die Verarbeitung hat nach den Anforderungen in Teil III zu erfolgen. Insbesondere sind die Bestimmungen [im Teil III, Kap. 4, Seite 226](#) und [im Teil III, Kap. 19, Seite 291](#) zu beachten.

Der Einsatz von färbenden Futterzusatzstoffen (für sog. «Lachsforellen») muss beim Verkauf der Fische deklariert werden.

5.7.11 **Haltungsspezifische Regelungen**

5.7.11.1 **Haltung in Netzgehegen**

In Netzgehegen dürfen nur Arten des betreffenden Gewässers gehalten werden. Durch regelmässige Kontrollen ist sicherzustellen, dass die Makrofauna in der Umgebung des Netzgeheges intakt bleibt. Das Netz darf nicht mit chemisch-synthetischen Mitteln imprägniert werden.

Maximale Besatzdichte: 20 kg/m³

Mindesthaltungsdauer: Perciden 6 Monate, Salmoniden 18 Monate

5.7.11.2 **Haltung in Teichen und Becken**

Die Haltung hat wenn möglich in Naturteichen (d. h. zumindest mit vollständig natürlicher Bodenfläche) zu erfolgen. Die Haltung in künstlichen Behältnissen (Kunststoff- oder Betonbecken) ist maximal während der halben Lebensdauer der Fische zugelassen. Die MKA kann in begründeten Fällen (z. B. Auflagen des Gewässerschutzes) Ausnahmegewilligungen erteilen. Die Behältnisse müssen – mit Ausnahme der ersten vier Lebensmonate der Fische – mit zusätzlichen Habitatmassnahmen ausgestattet sein (Rückzugsmöglichkeiten, Fliess- und Totwasserzonen; [gemäss Teil II, Art. 5.7.3, Seite 169](#)).

Maximale Besatzdichte: 20 kg/m³. In Fließwasserteichen/-becken kann die Besatzdichte bis max. 30 kg/m³ erhöht werden, sofern maximal 100 kg Fisch pro l/sec Zufluss gehalten werden.

Mindesthaltungsdauer: Salmoniden 18 Monate (handelsübliches Schlachtgewicht 220–350 Gramm). Bei sehr tiefen Besatzdichten (unter 5 kg/m³) und hoher Teicheigenproduktion kann in Absprache mit der Zertifizierungsstelle die Mindesthaltungsdauer verkürzt werden.

Werden Salmoniden unter dem üblichen Schlachtgewicht (220 – 350 g) verkauft, dürfen die 18 Monate unterschritten werden.

5.7.11.3 **Haltung von Cypriniden (Karpfenteichwirtschaft)**

Die Haltung hat in Naturteichen (inkl. natürliche Uferzonen) zu erfolgen. Lediglich der Aufenthalt der Brütlinge zur Anfütterung und die Hälterung (Nüchterung vor Schlachtung) von Speisefischen ist in künstlichen Behältnissen zugelassen.

Ein Besatz mit mehreren Fischarten ist anzustreben.

Für eine allfällige Düngung ist ausschliesslich organischer Dünger aus biologischem Landbau zu verwenden. Ausnahmsweise darf auch Steinmehl oder kohlesaurer Kalk eingesetzt werden.

Maximale Besatzdichten von Karpfen und Schleien: 3'000 K1/7'000 S1 bzw. 600 K2/2'500 S2 bzw. 1'500 S3 pro ha.

Fütterung: Grundlage des Fischzuwachses ist die Eigenproduktion des Teiches. Mindestens 50 % des Zuwachses müssen über das natürliche Nahrungsangebot erreicht werden. Für die ergänzende Zufütterung sind ausschliesslich folgende Futtermittel zugelassen:

- Pflanzliche Knospe-Futtermittel. Bei Nichtverfügbarkeit dürfen maximal 10 % Trockensubstanz (TS) der Gesamtration nicht biologische Futtermittel eingesetzt werden.
 - In der Brutaufzucht und zur Konditionsfütterung darf Fischmehl/-öl bis maximal 10 % TS der Gesamtration eingesetzt werden. Die Herkunft des Fischmehls muss den Grundsätzen unter [Speisefische Teil II, Kap. 5.7, Seite 168](#) entsprechen. Die Brutaufzucht beschränkt sich auf den ersten Sommer, die Konditionsfütterung auf die Jugendphase (K1 und K2), während maximal 2 Wochen im Frühjahr und 3 Wochen im Herbst (ausführliche Dokumentation im Fischjournal).
-

Anhang 1 zu Teil II Kap. 5.7

VORLAGE: Bestätigung für nicht biologische Jungfische und Eier

Mit der Unterzeichnung dieser Vereinbarung bestätigt der/die Lieferant/in, dass die gelieferten nicht biologischen Jungfische/Eier keiner der untenstehenden Behandlungen unterzogen wurden bzw. keine der untenstehenden Merkmale aufweisen. Bei unwahren Angaben bzw. einer Verletzung der vorliegenden Vereinbarung, kann der Lieferant schadenersatzpflichtig werden. Der Lieferant haftet insbesondere für Schäden, wenn die Lieferung von nicht konformen Jungfischen/Eiern Sanktionen gegen den Bezüger zur Folge hat.

Nicht zugelassene Merkmale, Behandlungen und Futtermittel

- gentechnisch veränderte, durch Polyploidisierung, durch Bestrahlung (Monosexing) oder durch Gynogenese entstandene Fische/Eier
- prophylaktische Behandlung mit Chemotherapeutika, Antibiotika oder Hormonen
- Fütterung mit Antibiotika, Wachstumsförderern, Hormonen, gentechnisch veränderten Futtermitteln, Futterkomponenten oder Zusatzstoffen

Herkunft

- Fischeier oder Jungfische müssen aus der Schweiz oder ihren direkten, angrenzenden Nachbarländern stammen.

Jungfische/Eier (Art)	gelieferte Anzahl	Lieferdatum	Visum

Jungfisch-/Eierbezüger	
Vorname, Name:	
Betriebsnr.:	
Adresse, Ort:	

Jungfisch-/Eierlieferant	
Vorname, Name:	
Adresse, Ort:	
Ort, Datum und Unterschrift des Lieferanten:	

Dieses Formular muss auf dem Betrieb aufbewahrt werden.

Anhang 2 zu Teil II Kap. 5.7

Betriebsmittelliste für die Fischzucht

1. Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Abwesenheit der Fische sowie für Gerätschaften und Fussbäder

Der Einsatz von zugelassenen Handelsprodukten auf Basis der zugelassenen Reinsubstanz muss vorrangig dem Einsatz der Reinsubstanz selbst geschehen.

Reine Substanzen

- Alkohol (Ethanol)
- Branntkalk (Ätzkalk, Calciumoxid)
- Organische Säure (Essigsäure und Zitronensäure)
- Natriumpercarbonat
- Natronlauge (Natriumhydroxid)
- Peressigsäure (Peroxyessigsäure)
- Soda (Natriumcarbonat)
- Wasserstoffperoxid

Handelsprodukte

- Detarox AP
- Wofasteril Premium
- Virkon S

Aufzählung ist nicht abschliessend.

2. Desinfektionsmittel in Anwesenheit der Fische

Alle Desinfektionsmassnahmen, die in nicht entleerten Becken und Teichen durchgeführt werden, müssen im Fischjournal notiert werden (gem. [Aufzeichnungen und Kontrolle Teil II, Art. 5.7.9, Seite 171](#)). Solche Massnahmen sollten auf ein Minimum beschränkt werden. Der Einsatz von zugelassenen Handelsprodukten auf Basis der zugelassenen Reinsubstanz muss vorrangig dem Einsatz der Reinsubstanz selbst geschehen.

2.1 Zugelassene Desinfektionsmittel für den Einsatz ohne Bewilligung/Empfehlung

Folgende Mittel dürfen vom Fischzüchter selber eingesetzt werden:

Reine Substanzen

- Kochsalz (Natriumchlorid)
- Natriumpercarbonat
- Wasserstoffperoxid

Handelsprodukte

- Detarox AP, Wofasteril Premium (Gemisch aus H₂O₂, Peressigsäure und Essigsäure)
- Peridox (Natriumpercarbonat)

Aufzählung ist nicht abschliessend

2.2 Zugelassene Desinfektionsmittel für den Einsatz auf Empfehlung eines Tierarztes

Auf Empfehlung eines Bestandestierarztes dürfen auch die folgenden Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Es gilt eine Notierungspflicht im Fischjournal (gem. [Aufzeichnungen und Kontrolle Teil II, Art. 5.7.9, Seite 171](#)). Bei Vermarktung innerhalb der in der nachfolgenden Tabelle genannten Wartefristen müssen die Fische deutlich als «nicht biologisch» aufgezogen gekennzeichnet werden. Es dürfen keine Fische vor der gesetzlich vorgeschriebenen Absetzfrist vermarktet werden.

●	Reine Substanzen zur Desinfektion bei Anwesenheit der Fische	Wartefrist
●		
●	Formalin (35 – 40 % Formaldehyd in Wasser)	60 Tagesgrade
●	Handelsprodukte	
●	Halamid (Tosylchloramid-Natrium)	60 Tagesgrade
●	Virkon S (Kaliummonopersulfat)	60 Tagesgrade

5.8 Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. [Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 4, Seite 124](#)) gelten auch in der Bienenhaltung sinngemäss.

Nichtlandwirtschaftliche Imkereibetriebe können Imkereierzeugnisse mit der Knospe herstellen und vermarkten. Dazu schliessen sie mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag ab. Unterhält ein Betreiber mehrere Bienenstände, so müssen alle Einheiten die Bio Suisse Anforderungen erfüllen, auch wenn sie in verschiedenen Regionen aufgestellt sind.

Imker, welche für einen nicht Knospe-zertifizierten Landwirtschaftsbetrieb verantwortlich sind, sind nicht zur Knospe-Imkerei zugelassen.

Die Bienenhaltung auf einem Knospe-Betrieb kann nicht biologisch sein, wenn diese an eine Drittperson vermietet wird, welche keine Verantwortung für einen Knospe-Betrieb hat.

Bio Suisse kann für bestimmte Gebiete und Regionen festlegen, dass die dort erzeugten Produkte nicht mit der Knospe vermarktet werden dürfen. Die Minimalanforderungen müssen jedoch auch in solchen Regionen eingehalten werden.

Ein Knospe-Betrieb kann seine Bienenhaltung gemäss den in den Weisungen festgehaltenen Minimalbedingungen bewirtschaften, wenn er die Erzeugnisse nicht mit der Knospe auszeichnet.

5.8.1 Minimalanforderungen

Einzelne Bienenstände können an Standorten gehalten werden, welche die Anforderungen [gemäß Teil II, Art. 5.8.3, Seite 177](#) nicht erfüllen, sofern die übrigen Bestimmungen erfüllt sind. Deren Erzeugnisse dürfen nicht als Knospe-Produkte gekennzeichnet werden.

5.8.2 Herkunft der Bienen

Bei der Wahl der Rassen ist der Fähigkeit der Tiere zur Anpassung an die Umweltbedingungen, ihrer Vitalität und ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten Rechnung zu tragen. Europäischen Rassen der *Apis mellifera* und ihren lokalen Ökotypen ist der Vorzug zu geben.

Zur Erneuerung des Bestands können jährlich 10 % der Königinnen und Schwärme, die dieser Weisung nicht entsprechen, der biologischen Einheit zugesetzt werden, sofern die Königinnen und Schwärme in den Bienenstöcken auf Waben oder Wachsböden aus biologischen Einheiten gesetzt werden. In diesem Fall gilt der Umstellungszeitraum nicht.

Im Fall einer hohen Sterberate aus gesundheitlichen Gründen oder in Katastrophensituationen kann das Bundesamt für Landwirtschaft den Wiederaufbau des Bestands durch den Zukauf nicht biologischer Bienenvölker erlauben, wenn Bienenvölker, die den Vorschriften dieser Weisung entsprechen, nicht verfügbar sind; in diesem Fall gilt der Umstellungszeitraum von einem Jahr.

5.8.3 Standort der Bienenstöcke

Für den Standort der Bienenstöcke gilt:

- a) In einem Umkreis von 3 km um den Bienenstock muss die Bienenweide im Wesentlichen aus Pflanzen der biologischen Landwirtschaft und/oder Wildpflanzen gemäss 2. Abschnitt der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft sowie aus Kulturpflanzen bestehen, die den Vorschriften dieser Verordnung zwar nicht entsprechen, deren landwirtschaftliche Pflege jedoch den ökologischen Leistungsnachweis des Bundes erfüllen und welche die biologische Qualität der Imkereierzeugnisse nicht nennenswert beeinträchtigen. «Im Wesentlichen» bedeutet, dass mehr als 50 % der Bienenweide aus solchen Flächen bestehen.
- b) Der Bienenstock muss sich in ausreichender Entfernung von möglichen nichtlandwirtschaftlichen Verschmutzungsquellen befinden, die die Imkereierzeugnisse kontaminieren oder die Gesundheit der Bienen beeinträchtigen können. Die Zertifizierungsstelle legt in Absprache mit der MKA Massnahmen fest, welche die Einhaltung dieser Anforderung gewährleisten. Die Bestimmungen dieses Buchstabens gelten nicht für Gebiete, in denen keine Pflanzenblüte stattfindet; sie gelten auch nicht während der Ruhezeit der Bienenvölker.
- c) Der Standort muss genug natürliche Quellen an Nektar, Honigtau und Pollen für die Bienen und Zugang zu Wasser bieten.

5.8.4 Standortverzeichnis

Der Betreiber hat der Zertifizierungsstelle eine Karte in einem geeigneten Massstab vorzulegen, auf welcher der Standort der Bienenstöcke mit Angabe des Ortes (Flur-, Grundstücksangabe), Tracht, Völkerzahl, Lagerplätze für Produkte, und gegebenenfalls der Orte, an denen bestimmte Verarbeitungs- und/oder Verpackungsvorgänge stattfinden, eingetragen sind. Lassen sich solche Standorte nicht bezeichnen, so muss der Betreiber der Zertifizierungsstelle geeignete Unterlagen und Nachweise, gegebenenfalls mit geeigneten Analysen, vorlegen, aus denen hervorgeht, dass die seinen Bienenvölkern zugänglichen Gebiete die Bedingungen dieser Weisung erfüllen.

Bei Wanderimkerei muss auf dem Betrieb ein laufend aktualisiertes Standortverzeichnis geführt werden.

5.8.5 Bienenvolkverzeichnis

Zu jedem Bienenvolk hat der Betreiber ein Bienenvolkverzeichnis zu führen. Darin sind festzuhalten:

- a) Der Standort des Bienenstocks;
- b) Angaben zur Identifizierung der Bienenvölker (gemäss Tierseuchenverordnung, SR 916.401 – Bestandeskontrolle der Bienenvölker);
- c) Angaben zur künstlichen Fütterung;
- d) Entnahme der Honigwaben und Massnahmen der Honiggewinnung

5.8.6 Futter

Am Ende der produktiven Periode müssen in den Bienenstöcken umfangreiche Honig- und Pollenvorräte für die Überwinterung in den Brutwaben belassen werden.

Künstliche Fütterung des Bienenvolks ist zulässig, wenn die vom Volk eingelagerten Vorräte nicht ausreichen. Für die künstliche Fütterung ist biologisch erzeugter Honig, vorzugsweise aus derselben biologischen Bienenhaltungseinheit, zu verwenden.

Mit Zustimmung der Zertifizierungsstelle kann für die künstliche Fütterung anstelle von biologisch erzeugtem Honig biologisch erzeugter Zuckersirup oder biologisch erzeugter Futtermittel verwendet werden, insbesondere wenn eine Kristallisierung des Honigs auf Grund der klimatischen Verhältnisse (z. B. infolge Bildung von Melitosehonig) dies erfordert.

Künstliche Fütterung ist nur zwischen der letzten Honigernte und 15 Tage vor dem Beginn der nächsten Nektar- oder Honigtautrachtzeit zulässig.

Die künstliche Fütterung ist im Bienenstockverzeichnis mit folgenden Angaben einzutragen: Art des Erzeugnisses, Daten, Mengen und Völker, in denen sie angewandt wird.

5.8.7 Krankheitsvorsorge

Die Krankheitsvorsorge in der Bienenhaltung beruht auf folgenden Grundsätzen:

- a) Es müssen geeignete widerstandsfähige Rassen gewählt werden;
- b) Es müssen geeignete Vorkehrungen zur Erhöhung der Krankheitsresistenz und Infektionsprophylaxe getroffen werden, z. B.:
 - regelmässige Verjüngung der Völker;
 - systematische Inspektion der Bienenstöcke, um gesundheitliche Anomalien zu ermitteln;
 - Kontrolle der männlichen Brut;
 - regelmässige Desinfektion des Materials und der Ausrüstung mit für die Bio-Imkerei gemäss FiBL-Betriebsmittelliste zugelassenen Mitteln;
 - unschädliche Beseitigung verseuchten Materials und verseuchter Quellen;
 - regelmässige Erneuerung des Wachses (im Schnitt 25 % pro Jahr);
 - ausreichende Versorgung der Bienenstöcke mit Pollen und Honig.

Die Wabenlagerung hat sorgfältig zu erfolgen, um Wachsmottenbefall zu vermeiden.

Die Verwendung chemisch-synthetischer allopathischer Tierarzneimittel für präventive Behandlungen ist verboten.

5.8.8 Tierärztliche Behandlungen

Erkrankte und infizierte Bienenvölker sind unverzüglich nach der Tierseuchenverordnung (SR 916.401) zu behandeln; falls erforderlich sind sie in ein Isolierhaus zu überführen.

Es dürfen nur Tierarzneimittel verwendet werden, die vom Schweizerischen Heilmittelinstitut (SWISSMEDIC) zugelassen sowie in der FiBL-Betriebsmittelliste im Kapitel «Imkereihilfsmittel» aufgeführt sind.

Zur Parasiten-, Krankheits- und Seuchenbekämpfung dürfen nur Hyperthermie (Wärmebehandlung), phytotherapeutische und homöopathische Erzeugnisse verwendet werden, ausser mit diesen Mitteln könne eine Krankheit oder Seuche, welche die Bienenvölker existenziell bedroht, tatsächlich oder voraussichtlich nicht wirksam getilgt werden. Behandlungen mit chemisch-synthetischen allopathischen Tierarzneimitteln dürfen nur angewendet werden, wenn sie unabdingbar sind und durch einen Tierarzt verschrieben werden.

Wird eine Behandlung mit chemisch-synthetischen allopathischen Tierarzneimitteln durchgeführt, so sind die betreffenden Bienenvölker während des Behandlungszeitraums in speziell gekennzeichnete Isolierbienenstöcke zu überführen. Nach der Behandlung ist das gesamte Wachs durch Wachs zu ersetzen, das den Bedingungen dieser Weisung entspricht. Anschliessend gilt für diese Bienenvölker der Umstellungszeitraum von einem Jahr. Diese Bestimmung gilt nicht bei einer Behandlung mit Produkten gemäss FiBL-Betriebsmittelliste, Kapitel «Imkereihilfsmittel».

Müssen Tierarzneimittel verwendet werden, so sind die Art des Mittels (einschliesslich des pharmakologischen Wirkstoffs) sowie die Einzelheiten der Diagnose, die Posologie (Dosierung), die Art der Verabreichung, die Dauer der Behandlung und die gesetzliche Wartezeit in einem Verzeichnis genau anzugeben und der Zertifizierungsstelle mitzuteilen; diese muss die Zustimmung zur Kennzeichnung der entsprechenden Erzeugnisse als biologische Erzeugnisse erteilen.

Im Übrigen sind die Richtlinien des Schweizerischen Zentrums für Bienenforschung der Agroscope in Liebefeld-Bern zur Bekämpfung von Bienenkrankheiten zu beachten.

Vorbehalten sind tierärztliche Behandlungen oder Behandlungen von Bienenvölkern, Waben usw., die gesetzlich vorgeschrieben sind.

Thymol-Rückstände im Bienenwachs: Auf Bio Suisse Betrieben werden Thymol-Rückstände von mehr als 5 mg pro kg Wachs beanstandet. Auf Umstellungsbetrieben werden während der Umstellungszeit höhere Rückstände toleriert, der Honig darf jedoch während dieser Zeit nicht mit der Knospe (auch nicht Umstellungsknospe) ausgelobt werden. (MKA 7/2007)

5.8.9 Bienenhaltungspraktiken, Zucht und Vermehrung

Die Vernichtung von Bienen in den Waben als Methode zur Ernte der Imkereierzeugnisse ist verboten.

Verstümmelungen wie das Beschneiden der Flügel der Königin sind verboten.

Das Ersetzen der Königin durch Beseitigung der alten Königin ist zulässig. Natürliche Zucht- und Vermehrungsverfahren sind zu bevorzugen. Hierbei ist der Schwarmtrieb zu berücksichtigen. Die instrumentelle Besamung ist nur mit einer vorgängigen Ausnahmegewilligung der MKA erlaubt. Die Verwendung gentechnisch veränderter Bienen ist verboten.

Die Vernichtung der Drohnenbrut ist nur als Mittel zur Eindämmung der Varroatose zulässig.

Die Verwendung chemisch-synthetischer Repellentien ist untersagt.

Pollen darf nur gesammelt werden, wenn das Angebot genügend gross ist, um die Versorgung der Völker nicht zu gefährden. Beim Flugloch dürfen keine Pollenfallen angebracht werden.

Es ist mit besonderer Sorgfalt darauf zu achten, dass eine sachgerechte Gewinnung, Verarbeitung und Lagerung von Imkereierzeugnissen gewährleistet ist. Alle Massnahmen zur Erfüllung dieser Anforderung sind aufzuzeichnen.

Die Entnahme der Honigwaben sowie die Massnahmen der Honiggewinnung sind im Bienenstockverzeichnis zu vermerken.

5.8.10 **Eigenschaften der Bienenstöcke**

Die Bienenstöcke müssen hauptsächlich aus natürlichen Materialien bestehen, welche die Umwelt oder die Imkereierzeugnisse nicht kontaminieren können.

Systeme aus Kunststoff zur Gewinnung von Wabenhonig sind nicht erlaubt.

In den Bienenstöcken dürfen, ausser zur Krankheits- und Seuchenbekämpfung, nur natürliche Substanzen wie Propolis, Wachs und Pflanzenöle verwendet werden.

5.8.11 **Eigenschaften des bei der Bienezucht verwendeten Materials**

Bienenwachs für neue Rahmen muss von biologischen Einheiten stammen. In Absprache mit der Zertifizierungsstelle kann insbesondere im Fall neuer Einrichtungen oder während des Umstellungszeitraums, wenn Wachs aus biologischer Bienezucht auf dem Markt nicht erhältlich ist, Wachs, das nicht von biologischen Einheiten stammt, verwendet werden. Rückstandsgrenzwerte für solches Wachs werden von Bio Suisse festgelegt.

Waben, die Brut enthalten, dürfen nicht zur Honiggewinnung verwendet werden.

Zum Schutz der Materialien (Rahmen, Bienenstöcke, Waben), insbesondere gegen Schädlinge, dürfen nur die in der Betriebsmittelliste genannten Stoffe verwendet werden.

Physikalische Behandlungen wie Dampf oder direkte Flamme sind zulässig.

Zur Säuberung und Desinfizierung von Materialien, Gebäuden, Einrichtungen, Werkzeug und Erzeugnissen, die in der Bienezucht verwendet werden, sind nur die in der FiBL-Betriebsmittelliste genannten geeigneten Stoffe zulässig.

5.8.12 **Verarbeitung**

Die Anforderungen an Verarbeitung, Lagerung und Vermarktung von Imkereiprodukten sind [im Teil III, Kap. 12, Seite 271](#) geregelt.

5.9 **Insektenproduktion**

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. [Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 4, Seite 124](#)) gelten in der Insektenhaltung sinngemäss. Die Knospe-Insektenproduktion wird als Urproduktion angesehen. Sämtliche Knospe-Insektenproduzenten werden somit wie Landwirtschaftsbetriebe kontrolliert und zertifiziert, und es gilt der Grundsatz der Gesamtbetrieblichkeit. Es sind nur Insektenarten gemäss Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel zum menschlichen Verzehr zugelassen.

5.9.1 **Umstellung**

Auf Gesuch hin wird für Knospe-Insektenproduzenten eine verkürzte Umstellungsdauer bewilligt. Der Umstellungsbeginn ist nicht auf den 1. Januar beschränkt.

5.9.2 **Vermarktung**

Eine Vermarktung mit der Knospe setzt voraus, dass die Insekten ab Umstellungsbeginn oder nach Zukauf von Insekten nicht biologischer Herkunft (Einheiten), während zweier Generationen nach den Richtlinien von Bio Suisse gehalten worden sind. Die Insekten der ersten zwei Generationen gelten als nicht biologisch. Erst Insekten der F3-Generation können mit der Knospe ausgelobt werden.

5.9.3 **Krankheitsvorsorge**

Zur Krankheitsvorsorge müssen geeignete Vorkehrungen zur Erhöhung der Krankheitsresistenz und Infektionsprophylaxe getroffen werden:

- systematische Inspektion der Zuchteinheiten hinsichtlich gesundheitlicher Anomalien und lückenlose Dokumentation der Befunde;

- Desinfektion und Reinigung des Materials und der Ausrüstung mit gemäss FiBL-Betriebsmittelliste zugelassenen Mitteln, einmal pro Generation;
- unschädliche Beseitigung verseuchten Materials und verseuchter Quellen;
- optimale klimatische Bedingungen;
- soweit möglich und anwendbar, ist bei der Wahl allfälliger Rassen der Fähigkeit der Tiere zur Anpassung an die Umweltbedingungen, ihrer Vitalität und ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten Rechnung zu tragen;

Die Verwendung chemisch-synthetischer allopathischer Tierarzneimittel für präventive Behandlungen ist verboten.

5.9.4 **Eigenschaften der Zuchteinheiten und des verwendeten Materials**

Die Insektenboxen müssen aus lebensmitteltauglichen, wiederverwendbaren Materialien bestehen, welche die Umwelt oder die Erzeugnisse nicht kontaminieren können.

Zum Schutz der Materialien, insbesondere gegen Schädlinge, dürfen nur die in der FiBL-Betriebsmittelliste im Kapitel 5.3 genannten Stoffe verwendet werden (5.3 Imkereihilfsmittel). Physikalische Behandlungen wie Dampf oder direkte Flamme sind zulässig.

Zur Säuberung und Desinfizierung von Materialien, Gebäuden, Einrichtungen, Werkzeug und Erzeugnissen sind nur die in der FiBL-Betriebsmittelliste genannten geeigneten Stoffe zulässig. Für die Desinfektion darf ausserdem UV-Licht verwendet werden.

Der Lebensraum der Insekten muss ausreichend strukturiert sein und der natürlichen Lebensweise entsprechenden Versteck- und Rückzugsmöglichkeiten aufweisen.

Für die Eiablage dürfen nur organische und kompostierbare Materialien verwendet werden. Die Verwendung von synthetischen Stoffen ist verboten.

Licht-, Luftfeuchtigkeits- und Wärmeverhältnisse müssen der jeweiligen Art und dem jeweiligen Stadium angepasst sein. Mehlwürmer und Grillen sind lichtscheu und brauchen kein Tageslicht. Hingegen benötigen Wanderheuschrecken einen Tag-Nacht-Zyklus sowie UV-Licht.

Es dürfen nur Beleuchtungskörper installiert sein, die keinen «Stroboskopeffekt» erzeugen.

5.9.5 **Haltung und Masse**

Um Kannibalismus zu verhindern, müssen die verschiedenen Entwicklungsstadien der Insekten getrennt gehalten oder es müssen ihnen geeignete Versteckmöglichkeiten angeboten werden.

5.9.6 **Energieverbrauch**

Im Betrieb soll möglichst wenig Energie verwendet werden. Insbesondere bei der Wahl des Heizungssystems und der verwendeten Brennstoffe sowie bei der Wärmedämmung muss auf Nachhaltigkeit und CO₂-Neutralität geachtet werden.

Beim Neubau von Zuchträumen muss die Wärmedämmung dem Minergie-Standard entsprechen. Findet die Zucht in Gebäuden mit Glasflächen statt (z. B. in Gewächshäusern), müssen die baulichen Anforderungen [gemäß Teil II, Art. 2.7.1, Seite 113](#) erfüllt werden.

5.9.7 **Futter, Wasser und Substrat**

Insekten erhalten 100 % Knospe-Futter.

Um Kannibalismus zu verhindern muss ad libitum gefüttert werden.

Für die Wasserversorgung müssen natürliche Stoffe verwendet werden.

Grille und Wanderheuschrecke

Neben Trockenfutter kann auch Frischfutter angeboten werden. Jungtiere brauchen eine periodische Befeuchtung oder eine geeignete Tränke. Es muss sichergestellt sein, dass die Jungtiere nicht ertrinken können.

Mehlwürmer

Die Larven ernähren sich, ähnlich wie die Käfer, in erster Linie von stärkehaltigen Stoffen. Es ist zulässig, den Wasserbedarf der Larven ausschliesslich über Feuchtfutter zu decken. Voraussetzung ist eine regelmässige und ausreichende Gabe von Feuchtfutter.

Bei den Käfern ist die Wasserversorgung durch eine geeignete Tränke sicherzustellen. Sie brauchen viel Frisch- und weniger Trockenfutter. Das Trockenfutter dient auch als Substrat zur Eiablage.

5.9.8 Abgabe des verbrauchten Substrat-Kot-Gemischs

Wird das verbrauchte Nahrungssubstrat abgegeben, muss der Abnehmer ein Bio-Betrieb sein. Bei der Abgabe sind die [Bestimmungen gemäss Teil II, Art. 2.4.3.2, Seite 106](#) einzuhalten.

Teil III: Richtlinien für Verarbeitung und Handel

1 Allgemeine Anforderungen

Qualität

Quantität in der Produktion darf nicht auf Kosten der Qualität erzielt werden.

Eine höchstmögliche sensorische und ernährungsphysiologische Qualität wird angestrebt. Die wertgebenden Inhaltsstoffe bleiben auf allen Stufen der Produktionskette erhalten und wertmindernde Inhaltsstoffe werden minimiert.

Der biologische Landbau bietet Lebensmittel von hohem gesundheitlichem Wert bei grösstmöglicher Schonung der Umwelt an und handelt damit ganz im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten und deren Gesundheit.

Rohstoffe, Zutaten und Produkte

Ein Knospe-Produkt ist aus Knospe-Rohstoffen und Knospe-Zutaten hergestellt.

Ein Knospe-Produkt ist frei von zugesetzten Farb- und Aromastoffen. Chemisch-synthetische Stoffe sind zum Herstellen von Knospe-Produkten nicht erlaubt. Wie jedes Bio-Produkt zeichnet sich ein Knospe-Produkt dadurch aus, dass es ohne gentechnisch veränderte oder bestrahlte Rohstoffe und Zutaten hergestellt wurde.

Die produktspezifischen Kapitel regeln den Einsatz von nicht landwirtschaftlich produzierten Zutaten, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen. Es handelt sich dabei um Positivlisten – dort nicht aufgeführte Komponenten sind nicht erlaubt.

Die produktspezifischen Kapitel regeln ausserdem, wann bei bestimmten Produkten einzelne Rohstoffe oder Zutaten anstatt in Knospe-Qualität in biologischer oder nicht biologischer Qualität erlaubt sind. Namensgebende Rohstoffe oder Zutaten müssen immer Knospe-Qualität haben.

Nur Rohstoffe, die es in der Schweiz nicht gibt oder von denen es in der Schweiz zu wenig gibt, werden importiert. In solchen Fällen kommen sie hauptsächlich aus Europa und den Mittelmeer-Anrainer-Staaten. Sind sie dort nicht erhältlich, können sie aus noch fernerer Ländern beschafft werden.

Der Import von Rohstoffen ist bei ausreichender Inlandversorgung eingeschränkt siehe dazu [Importeinschränkungen von Bio Suisse Teil V, Kap. 2, Seite 304](#).

Minimaler Einsatz von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen

Knospe-Produkte sollen grundsätzlich ohne Zusatz- oder Hilfsstoffe verarbeitet werden, es sei denn, der Einsatz dieser Stoffe ist technologisch notwendig. Der Einsatz chemisch-synthetischer Stoffe zum Herstellen von Knospe-Produkten ist nicht erlaubt. Die Zusatzstoffe und die Verarbeitungshilfsstoffe müssen in den produktspezifischen Weisungen aufgeführt sein.

Schonende Verarbeitung

Knospe-Produkte werden schonend hergestellt, dem Erhalt der wertgebenden Rohstoffe wird Rechnung getragen und unnötige Verarbeitungsschritte werden vermieden. Es werden biologische, mechanische und physikalische Methoden angewendet. Chemische Verarbeitung, Bestrahlung und Mikrowellen-Behandlung sind verboten. Die erlaubten Verarbeitungsverfahren sind produktspezifisch geregelt.

Verarbeitung im Ausland

Ein Knospe-Produkt wird wenn möglich in der Schweiz hergestellt. Ein verarbeitetes Produkt darf nur dann importiert werden, wenn dies nicht anders möglich ist (z. B. GUB-Produkte) oder wenn der Transport des importierten Rohstoffes im verarbeiteten Zustand sinnvoller ist als im Rohzustand (Verarbeitung im Ursprungsland).

Flugtransporte

Flugtransporte von Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten sind verboten.

Keine Täuschung, Knospe-Produkte erfüllen die Erwartung

Ein Knospe-Produkt erfüllt die berechtigten Erwartungen. Die Verarbeitung, die Aufmachung eines Produktes und die Angaben auf der Verpackung sind deshalb von Bedeutung.

Schädlingskontrolle

Der Biolandbau reguliert Schädlinge grundsätzlich mit natürlichen Mitteln und Methoden. Dieser Grundsatz gilt auch für Lagerhalter und Verarbeiter. Ziel ist es, einem Schädlingsbefall vorzubeugen und auf chemisch-synthetische Schädlingsbekämpfungsmittel zu verzichten. Daher haben vorbeugende Massnahmen, wie gute Hygienebedingungen und gute Herstellungspraxis vor jeder Art der Schädlingsbekämpfung absoluten Vorrang.

Wenn eine Bekämpfung notwendig wird, dürfen nur die in dieser Richtlinie erwähnten Massnahmen und Regulierungsmittel benutzt werden. Alternative Methoden wie Nützlinge oder Inertgase sollen bevorzugt werden.

Verwendete Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht in direkten Kontakt mit Knospe-Produkten kommen. Dazu müssen geeignete Massnahmen getroffen werden. Eine direkte Behandlung der Schädlinge mit Regulierungsmitteln ist nur im Ausnahmefall mit den von Bio Suisse zugelassenen Mitteln erlaubt.

1.1 Grundlagen

1.1.1 Gesetzliche Grundlagen

Voraussetzung für jede Verarbeitung sind die gesetzlichen Grundlagen.

1.1.2 Allgemeine Verarbeitungsregeln

Es gilt der Grundsatz: Sind in den produktspezifischen Kapiteln Verarbeitungsmethoden, Zutaten oder Zusatzstoffe nicht ausdrücklich zugelassen, sind sie nicht gestattet⁽⁴⁵⁾.

Die Listen der erlaubten Verfahren, Zutaten, Zusatzstoffe etc. stellen eine Momentaufnahme und den gegenwärtigen Stand des Wissens aufgrund bereits bestehender und zugelassener Knospe-Produkte dar. Ziel ist es, die vorliegenden Anforderungen in Zusammenarbeit mit Hofverarbeitern und Lizenznehmern laufend weiterzuentwickeln und zu verbessern. Entsprechende Anträge können jederzeit an die MKV gestellt werden.

Die produktspezifischen Anforderungen gelten, mit einigen Ausnahmen, auch für Hofverarbeiter.

1.2 Lizenzvertrag

Mit der Unterzeichnung des Lizenzvertrages verpflichtet sich der Lizenznehmer, von Anfang an die Anforderungen an die Verarbeitung nach Bio Suisse Richtlinien mit den produktspezifischen Anforderungen einzuhalten. Der Lizenzvertrag regelt ausserdem die Berechtigung zur Verwendung der Schutzmarke Knospe. Im Anhang zum Lizenzvertrag sind die Produkte bzw. Produktkategorien aufgeführt, welche mit der Knospe ausgezeichnet werden dürfen.

Neue Produkte bzw. Produktkategorien, die mit der Knospe gekennzeichnet in Verkehr gebracht werden sollen, müssen vorgängig durch Bio Suisse bewilligt werden. Mit der Bewilligung werden die Produkte in den Lizenzvertragsanhang aufgenommen.

Zu diesem Zweck ist Bio Suisse ein schriftliches Lizenzgesuch zu stellen. Darin müssen detaillierte Angaben zu den neuen Produkten wie Rezeptur, Lieferantenliste, Verarbeitungsbeschreibung, Spezifikationen der Verpackungsmaterialien und Etikettenentwürfe beschrieben werden. Die Lizenzgesuchsunterlagen können bei der Bio Suisse Geschäftsstelle oder auf www.bio-suisse.ch bezogen werden.

Werden durch den Lizenznehmer neue Produktionsstandorte oder grosse räumliche Veränderungen vorgenommen, so ist dies ebenfalls Bio Suisse zur Genehmigung in Form eines Lizenzgesuches einzureichen.

⁴⁵ Anmerkung: In den produktspezifischen Anforderungen wird – in kursiver Schrift – beispielhaft auf relevante, nach Bio Suisse Richtlinien nicht zugelassene Verfahren, Zutaten und Materialien hingewiesen. Diese Negativnennungen sind nicht abschliessend. Es gilt der genannte Grundsatz.

Veränderungen von bewilligten Produkten, die über den in den produktespezifischen Anforderungen gesetzten Rahmen hinausgehen (z. B. neue Rezeptur mit nicht aufgeführten Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, andere Verarbeitungsprozesse, Verpackungsvorgänge usw.) unterliegen der Genehmigung durch Bio Suisse. In einem solchen Fall ist ein neues Lizenzgesuch an Bio Suisse zu stellen.

Adressänderungen, neue Telefon-, Faxnummern und E-Mail-Adressen sowie neue Kontaktpersonen sollen Bio Suisse gemeldet werden.

1.3 **Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe**

Grundsätzlich müssen Knospe-Produkte aus Knospe-Rohstoffen und Zutaten hergestellt sein.

Der Einsatz von Zutaten in CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertiger Qualität als auch nicht biologischer Qualität ist in den produktespezifischen Weisungen geregelt.

Der Anteil aller nicht biologischen Zutaten darf nicht mehr als 5 % aller landwirtschaftlichen Zutaten zum Zeitpunkt der Verarbeitung betragen. Voraussetzung für eine nicht biologische Zutat ist in jedem Fall, dass sie im Teil C im Anhang 3 der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft aufgeführt ist oder eine spezielle Bewilligung des BLW vorliegt. Zusätzliche Einschränkungen durch Bio Suisse sind möglich.

Einzelne Komponenten dürfen nicht gleichzeitig aus biologischer und nicht biologischer Herkunft stammen.

Produkte aus Knospe-Umstellungsbetrieben dürfen mit der Umstellungs-Knospe vermarktet werden. Produkte, die mit der Knospe gekennzeichnet werden, dürfen keine Zutaten aus Umstellungsbetrieben enthalten. Ansonsten müssen sie als Umstellungsprodukte gekennzeichnet werden.

Wildgewachsene Rohstoffe können verwendet werden, sofern sie gemäss der Richtlinie für die Sammlung von Wildpflanzen, siehe dazu Teil IV [Definitionen Teil IV, Kap. 2, Seite 300](#) gesammelt worden sind.

Lieferscheine für die verwendeten Rohstoffe zur Herstellung von Knospe-Produkten müssen jederzeit im Betrieb vorhanden sein (gem. [Rohstoffbeschaffung und Warenflussprüfung Teil III, Kap. 1.4, Seite 185](#) und [Warenannahme und Warenflussprüfung Teil III, Kap. 1.5, Seite 186](#)).

Der Einsatz von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen ist wenn möglich zu vermeiden. Als Zusatzstoffe werden nur Substanzen zugelassen, die mit physikalischen Trennmethode, Garungsprozessen und/oder fermentativen Prozessen gewonnen werden.

Die zugelassenen Zusatzstoffe sind in den produktespezifischen Weisungen zur Verarbeitung aufgeführt. Wird der Gebrauch eines Zusatzstoffes für ein bestimmtes Produkt gestattet, bedeutet dies nicht automatisch, dass er auch für andere Produkte gebraucht werden darf.

Bio Suisse verbietet den Einsatz von Farbstoffen.

1.4 **Rohstoffbeschaffung und Warenflussprüfung**

Voraussetzung zur Herstellung von Knospe-Produkten ist die Verwendung von Knospe-anerkannten Rohstoffen und Halbfabrikaten. Die Zulassung von Knospe-Halbfabrikaten ist nicht gleichzusetzen mit einer allgemeinen Zulassung zur Verarbeitung in zusammengesetzten Produkten. Der Einsatz wird jeweils nach den produktespezifischen Anforderungen unter Beachtung der schonenden Verarbeitung, der Täuschung des Konsumenten und der Rekonstitution geprüft.

Damit ein Rohstoff zur Herstellung von Knospe-Produkten verwendet werden kann, ist zu überprüfen, ob die in [Einkauf direkt beim Knospe-Produzenten Teil III, Art. 1.4.1, Seite 185](#) bis [Direkter Import Teil III, Art. 1.4.3, Seite 186](#) aufgeführten Dokumente existieren und noch gültig sind (Dokument digital oder gedruckt vorhanden). Die Überprüfung muss vor der ersten Lieferung und mindestens einmal jährlich erfolgen.

1.4.1 **Einkauf direkt beim Knospe-Produzenten**

Dokumente: «Zertifikat für biologische Produkte» und Knospe-Anerkennung des Produzenten.

Lieferschein: Jeder Lieferung liegt ein Lieferschein bei, der die Knospe-Qualität der gelieferten Ware eindeutig belegt.

1.4.2 **Einkauf bei einem Bio Suisse Lizenznehmer**

Dokumente: Knospe-Urkunde des Lieferanten und «Zertifikat für biologische Produkte» (nachfolgend Zertifikat genannt).

Auf der Knospe-Urkunde sowie auf der Produktliste des Zertifikates sind die lizenzierten Produkte aufgeführt.

Dokumente: Lieferschein und Rechnung

Die Qualität als Knospe-Produkt muss in jedem Fall auf Lieferschein und Rechnung angegeben sein. Auf den Begleitpapieren sind für jede Lieferung die folgenden Angaben zu machen:

- Hinweis auf die Knospe oder Bio Suisse (z. B. «Tutti-Frutti-Müesli Knospe»).
- Zusätzlich ist bei Umstellungsware ein entsprechender Hinweis anzubringen. Gleiches gilt für Importware, bei der das Herkunftsland oder mindestens der Vermerk «Import» vorhanden sein muss.
- Damit es dem Abnehmer möglich ist, die vom Lieferanten bereits bezahlten Lizenzgebühren als Vorleistung in Abzug bringen zu können, müssen auf allen Rechnungen unbedingt auch die Lizenzgebühren ausgewiesen werden (Ausnahmen gem. [Angabe der Lizenzgebühren Teil III, Art. 1.10.4.2, Seite 197](#)).
- Der Hinweis auf die Knospe-Qualität der gelieferten Ware ist besonders wichtig, da viele Lizenznehmer auch andere Bio-Qualitäten verarbeiten oder handeln, welche nicht zur Herstellung von Knospe-Produkten verwendet werden dürfen.

1.4.3 Direkter Import

Voraussetzung: Der Importeur verfügt über einen Lizenzvertrag und im Anhang zum Lizenzvertrag ist die Berechtigung zum Import aufgeführt.

Dokument: Knospe-Bestätigung

Importierte Produkte müssen ebenfalls die Knospe-Anforderungen erfüllen. Jede importierte Charge muss durch eine von Bio Suisse ausgestellte Knospe-Bestätigung beim Importeur belegt sein.

Für das detaillierte Vorgehen beim Import von Knospe-Produkten sind entsprechende Unterlagen bei der Bio Suisse Geschäftsstelle oder auf www.bio-suisse.ch erhältlich.

1.5 Warenannahme und Warenflussprüfung

Jedes Gebinde bzw. jede Liefereinheit muss vom Lieferanten klar als Knospe-Produkt gekennzeichnet sein. Bei direktem Import gilt die Regelung sinngemäss für die im Ausland zuständige Zertifizierungsstelle.

Bei der Warenannahme ist zu prüfen, ob die gelieferte Ware eindeutig als Knospe-Produkt gekennzeichnet ist, und ob die oben aufgeführten Angaben auf den Warenbegleitpapieren vorhanden sind. Falls die Kennzeichnung und die Angaben fehlen oder mangelhaft sind, ist die Ware zurückzuweisen oder nicht biologisch zu verwerten.

Anlässlich der mindestens jährlich erfolgenden Kontrolle hat der Lizenznehmer nachzuweisen, dass er die Bio Suisse Richtlinien einhält und eingehalten hat. Ein zentraler Punkt dieser Kontrolle ist die Warenflussprüfung. Der Lizenznehmer hat dabei zu belegen, dass ausreichend Knospe-anerkannte Rohstoffe eingekauft wurden, um die mit der Knospe verkauften Produkte herzustellen. Dies unter Berücksichtigung von Rezepturanteilen, Ausbeuten und Lagerinventaren. Für eine Zertifizierung der lizenzierten Produkte muss dieser Abgleich stimmig sein.

Zentrale Voraussetzung für die Durchführung einer Warenflussprüfung ist das vollständige Vorhandensein der oben genannten Dokumente.

Eine Warenbuchhaltung auf EDV oder eine manuell erstellte Übersicht der Rohstoffeinkäufe und Produktverkäufe kann den Aufwand für die Warenflussprüfung stark reduzieren.

Zusätzlich sind gemäss der betriebseigenen Risikoanalyse Rückstellmuster zu ziehen:

- Jeder Betrieb muss eine betriebsinterne Risikoanalyse durchführen und anhand der eruierten Risiken festlegen, ob – und falls ja, in welchem Umfang – Rückstellmuster einzulagern sind. Auch ein begründeter Verzicht auf das Einlagern von Rückstellmustern muss in der Risikoanalyse dargestellt werden können. Bei Bedarf kann die Bio-Kontrollstelle weiterführende Massnahmen definieren.
- Die Rückstellmuster können für zusätzliche qualitative Abklärungen (z. B. bei einem Rückstandsfall) verwendet werden.
- Die Muster werden risikobasiert, z. B. bei Wareneingang und -ausgang, wenn möglich direkt ab dem jeweiligen Transportmittel, bzw. aus der Originalverpackung gezogen.
- Die Menge muss ausreichend sein, um für allfällige Abklärungen Analysen durchführen zu können.

- Die Aufbewahrungszeit ist dem Produkt und dessen Weiterverwendung angemessen, gegebenenfalls auch über das Haltbarkeitsdatum der Endprodukte hinaus, festzulegen.
- Die Muster müssen leserlich und eindeutig beschriftet werden (mind. Chargennummer, Datum und Visum).
- Die Muster werden in geeigneten Behältnissen (z. B. Safetypacks, Siegeldosen, etc.) aufbewahrt, vor Schädlingen und Kontaminationen durch Schädlingsbekämpfungsmittel geschützt. Die Haltbarkeit der Rückstellmuster muss gewährleistet sein.

1.6 Massnahmen zur Gewährleistung von GVO-Freiheit

Gemäss den Bio Suisse Richtlinien ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) sowie von mit Hilfe von GVO hergestellten Produkten nicht erlaubt.

Um die Verwendung von GVO und GVO-Folgeprodukten bei der Herstellung von Knospe-Produkten sicher auszuschliessen, sind folgende Massnahmen zu treffen:

- Landwirtschaftliche Zutaten, bei denen das Risiko besteht, dass gentechnologisch veränderte Sorten eingesetzt wurden, dürfen in Knospe-Produkten nur in zertifiziert biologischer Qualität eingesetzt werden. Dieselbe Regelung gilt für Zusatzstoffe, die aus landwirtschaftlichen Produkten physikalisch gewonnen werden (z. B. Sojalecithin).
- Bei risikobehafteten Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen sowie Kulturen (z. B. organische Säuren, Joghurt-Kulturen, Lab und Enzyme) ist vom Hersteller des Produktes eine Bestätigung betreffend GVO-Freiheit einzuholen. Das entsprechende Formular «Zusicherungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» gemäss den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 idgF^[46]» kann bei der Bio Suisse Geschäftsstelle oder auf www.bio-suisse.ch bezogen werden.
- Risikobehaftete Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Kulturen sind in den produktespezifischen Anforderungen mit einem ^x gekennzeichnet.

1.7 Verarbeitungsverfahren und -methoden

1.7.1 Allgemeine Prinzipien

Produkte, die mit der Schutzmarke Knospe ausgezeichnet werden, dürfen nur durch schonende, mechanische und physikalische oder durch Garungs- und Fermentativ-Prozesse sowie Kombinationen dieser Verfahren hergestellt werden.

Eine unnötige Be- oder Verarbeitung der Knospe-Produkte sowie die Herstellung aus isolierten Nahrungsmittelsubstanzen ist nicht zulässig.

Verfahren und Behandlungen werden durch die MKV für jede einzelne Produktkategorie fallweise beurteilt. Ausgeschlossen sind Verfahren und Behandlungen mit ionisierenden Strahlen sowie Mikrowellen. Eine allgemeine Aussage zu den zugelassenen Verfahren ist deshalb nicht möglich. In den produktespezifischen Anforderungen sind die zulässigen Verfahren für jede Produktkategorie einzeln aufgeführt.

1.7.2 Verwendung von Mikroorganismen, Enzymen und speziellen Verfahren

Den Nahrungsmitteln dürfen keine genetisch manipulierten Organismen und/oder mit ihrer Hilfe gewonnene Produkte zugefügt werden. Die zugelassenen Enzyme sind in den produktespezifischen Weisungen zur Verarbeitung aufgeführt.

1.7.3 Chemische Verarbeitung von Lebensmitteln

Die chemische Verarbeitung von Lebensmitteln oder die chemische Veränderung von Lebensmittelsubstanzen sind verboten. PH-Einstellungen sind in begründeten Fällen zugelassen. Der Gebrauch zugelassener Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (gem. [Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Kap. 1.3, Seite 185](#)) ist nicht als chemischer Verarbeitungsprozess im Sinne dieser Richtlinien zu betrachten.

⁴⁶ www.infoxen.com

1.8 Separierung

1.8.1 Verarbeitung

In Betrieben, welche sowohl Knospe-anerkannte, CH-Bio-, EU-Bio- oder gleichwertige Qualität als auch nicht biologische Rohstoffe und Produkte verarbeiten, ist eine ausreichende Separierung in der Verarbeitung zu gewährleisten. Das Leerfahren der Anlagen ist nicht immer ausreichend. Wo möglich, erfolgt eine Zwischenreinigung der Anlagen. Andernfalls sind geeignete Trennmengen festzulegen, mit denen Reste von nicht biologischen und/oder CH-Bio-, EU-Bio- oder gleichwertigen Qualitäten ausgestossen werden. Die Trennmengen sind in Absprache mit der zuständigen Zertifizierungsstelle festzulegen.

1.8.2 Lagerung

Erzeugnisse aus biologischem Landbau sind so zu lagern, dass jede Vermischung oder Verwechslung mit nicht biologischem Gut ausgeschlossen ist. Nicht biologisch und biologisch erzeugte Produkte dürfen nur zusammen gelagert werden, wenn sie verkaufsfertig verpackt und gekennzeichnet sind. Lagerräume und Behälter für unverpackte Produkte müssen von anderen getrennt und speziell gekennzeichnet sein. Einwirkungen möglicher Pestizidbehandlungen vor dem Gebrauch dieser Räume und Behälter müssen ausgeschlossen werden. Elevatoren, Rohre usw. müssen frei sein von Resten nicht biologisch erzeugter Produkte.

1.8.3 Transport

Biologisch und nicht biologisch erzeugte Produkte dürfen nur gemeinsam transportiert werden, wenn sie angemessen verpackt und einzeln gekennzeichnet sind. Die Verpackung während des Transportes muss den Verpackungsbestimmungen dieser Richtlinien entsprechen.

1.9 Verpackung

1.9.1 Allgemeine Anforderungen

Für die Verpackung sind die Systeme zu benutzen, welche bei optimalem Produkteschutz die geringste Umweltbelastung verursachen. Wo es sinnvoll ist, sind Mehrwegsysteme vorzusehen.

1.9.2 Verpackungsmaterialien

Über zugelassene Verpackungsmaterialien entscheidet die MKV. Es gilt derselbe Grundsatz wie bei den Verarbeitungsverfahren. Produktespezifisch ist die umweltschonendste Verpackungsart zu wählen:

- Sowohl für Detailhandelspackungen als auch für Handels- und Grossgebinde sind Mehrwegsysteme vorzuziehen.
- Es sollen wenn möglich Materialien aus erneuerbaren oder nachwachsenden Rohstoffen verwendet werden (z. B. Glas, Karton, Recycling-PET etc.).
- Aufwändige Verpackungen (Overpackaging) sind zu unterlassen.
- Es dürfen keine chlorhaltigen Verpackungsmaterialien verwendet werden (z. B. PVC).
- Metallbedampfte Materialien sind zugelassen.
- Metall-Verbund-Packungen und reine Aluminiumfolien sind nur in begründeten Fällen zugelassen.

1.10 Kennzeichnung

1.10.1 Allgemeines

Folgende Produkte können mit der Knospe ausgezeichnet werden, vorausgesetzt sie wurden nach Bio Suisse Richtlinien produziert und es liegt ein gültiger Lizenzvertrag vor:

- Lebensmittel (Nahrungs- und Genussmittel)
- Lebensmittelzutaten (wie Kulturen, ätherische Öle, Essenzen, Pflanzenextrakte)

- Haustiernahrung
- unverarbeitete landwirtschaftliche Produkte wie Zierpflanzen, Schnittblumen, Saat- und Pflanzgut, Jungtiere, Wolle, Felle, Bienenwachs
- Futtermittel, die zu 100 % aus Knospe-Rohstoffen bestehen
- Nahrungsergänzungsmittel (Monoprodukte)
- Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost (mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert gemäss VLBE)

Die Knospe kann in den folgenden Fällen und unter Beachtung der aufgeführten Einschränkungen mit einer Lizenz auch auf weiteren Produkten verwendet werden:

- Deklarations-Knospe: Eine Auszeichnung von einzelnen Rohstoffen im Zutatenverzeichnis durch das Wort «Knospe» oder eine kleine Knospe ohne die Wörter «BIO» und «SUISSE» vor dem entsprechenden Rohstoff ist bei folgenden Produkten möglich:
 - Kosmetikprodukte
 - Naturheilmittel und Tinkturen
 - Textilien, Wollprodukte, Felle, Lederwaren
 - Bienenwachsprodukte
 - Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung (mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert gemäss VLBE) mit landwirtschaftlichen Zutaten in Bio oder Knospe Qualität

Die Kennzeichnung geschieht wie folgt: «Homöopathisches Arzneimittel aus  Thymus vulgaris». Die Verwendung der Knospe in der Sachbezeichnung ist nicht zulässig. Es darf keine Verbindung zwischen der Knospe-Qualität und der Wirksamkeit der Produkte hergestellt werden. Bei Frischpflanzenpräparaten ist die Verwendung der Knospe in der Sachbezeichnung möglich.

- Hilfsstoff-Knospe für landwirtschaftliche Hilfsstoffe (Dünge- und Bodenverbesserungsmittel, Handelssubstrate etc.): Produkte, die für den Einsatz im biologischen Landbau zugelassen und empfohlen sind, können mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden.
- Hilfsstoff-Knospe für Futtermittel: Futtermittel, die zu mindestens 90 % der organischen Substanz Knospe-Rohstoffe enthalten, können mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden.

1.10.2 Marktauftritt

1.10.2.1 Allgemeines

Sofern ein Vertrag mit Bio Suisse besteht, darf die Schutzmarke Knospe gemäss nachstehenden Bestimmungen verwendet werden. Verpackungen müssen den nachstehenden Vorschriften entsprechen und Druckvorlagen sind vor dem Druck in jedem Fall von der Bio Suisse Geschäftsstelle genehmigen zu lassen.

Der Bio Suisse Vorstand kann Markenzusätze festlegen, die neben der Kollektivmarke Knospe verwendet werden dürfen. Bestimmungen dazu werden in einem Markenzusatz-Reglement vom Vorstand erlassen.

Für die Gestaltung von Verpackungen und Werbematerialien mit der Knospe sind auch grafische Grundsätze zu berücksichtigen. Diese und die Anforderungen zur Kennzeichnung sind zusammengefasst im «Corporate Design Manual» (zu beziehen bei Bio Suisse oder auf www.bio-suisse.ch).

1.10.2.2 Knospe-Produkte aus Schweizer Rohstoffen hergestellt in der Schweiz

Die Knospe mit dem Zusatz «BIO SUISSE» wird verwendet

- für Produkte, die zu mindestens 90 % aus in der Schweiz produzierten Rohstoffen bestehen
- und die, wenn verarbeitet, in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein hergestellt wurden.

Die Prozent-Berechnung bezieht sich bei Produkten aus mehreren Rohstoffen auf die landwirtschaftlichen Zutaten zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Bei Produkten, die nur aus einem landwirtschaftlichen Rohstoff bestehen, muss dieser für die Knospe mit dem Zusatz «BIO SUISSE» zu 100 % aus der Schweiz stammen.

Bei der Verwendung von Markenzusätzen gem. [Allgemeines Teil III, Art. 1.10.2.1, Seite 189](#) wird das Wort «SUISSE» ersetzt.



Beispiel zur Verwendung der Knospe



1.10.2.3 Knospe-Produkte mit importierten Rohstoffen

Für Produkte, die zu weniger als 90 % aus in der Schweiz produzierten Rohstoffen bestehen, wird die Knospe mit dem Zusatz «BIO» verwendet. Importierte Bio-Produkte, die mit der Knospe ausgezeichnet werden, müssen die Voraussetzungen von Teil V erfüllen. Die Prozent-Berechnung bezieht sich bei Produkten aus mehreren Rohstoffen auf die landwirtschaftlichen Zutaten zum Zeitpunkt der Verarbeitung.



1.10.2.4 Deklarations-Knospe

Im Verzeichnis der Zutaten bzw. bei der Angabe der Rohstoffe von Nichtlebensmitteln muss die Knospe ohne die Wörter «BIO» und «SUISSE» aufgeführt werden. Die Knospe-Deklaration muss sich in diesem Fall eindeutig auf die Zutaten/Rohprodukte beziehen, die gemäss den vorliegenden Richtlinien erzeugt worden sind und in Grösse und Farbe mit der übrigen Schrift übereinstimmen.

1.10.2.5 Umstellungs-Knospe Landwirtschaft

Produkte, die von Umstellungsbetrieben stammen, dürfen mit der Umstellungs-Knospe vermarktet werden. Zusätzlich muss auf allen Umstellungsprodukten der Satz «Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft» vermerkt sein. Der Satz ist im Wortlaut obligatorisch.

Für Produkte, die zu mindestens 90 % aus in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein angebauten Rohstoffen bestehen und die in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein hergestellt wurden:



Für Produkte mit mehr als 10 % ausländischen Rohstoffen:



Die Umstellungs-Knospe muss, wie abgebildet, ohne das Wort «BIO» verwendet werden. Es gelten weiter folgende Einschränkungen:

- Der Umstellungsvermerk (obligatorischer Satz) und Hinweise auf die biologische Landwirtschaft dürfen hinsichtlich Farbe, Grösse und Schrifttyp nicht auffallender sein als die Sachbezeichnung.
- Die Worte «biologischer Landbau» dürfen nicht stärker hervorgehoben werden als die Worte «hergestellt im Rahmen der Umstellung auf».
- Produkte mit der Umstellungs-Knospe dürfen in der EU nicht als Bio-Produkte vermarktet werden.
- Die Umstellungs-Knospe darf nicht auffallender sein als der obligatorische Satz. Idealerweise bilden die Umstellungs-Knospe und der obligatorische Satz eine Einheit (Druckvorlagen können bei Bio Suisse angefordert werden).

- In der Sachbezeichnung darf ein Bezug auf die biologische Landwirtschaft nur erfolgen, wenn das Erzeugnis nicht mehr als eine Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs enthält.

Umstellungssatz

Auf allen Umstellungsprodukten muss folgender Satz vermerkt sein (gemäss BioV, Art. 20):

Deutsch:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft
Französisch:	Produit dans le cadre de la reconversion à l'agriculture biologique
Italienisch:	Prodotto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica
Englisch:	Produced under the terms of conversion to organic farming
Der Satz ist im Wortlaut obligatorisch.	

Beispiele zur Kennzeichnung von Umstellungs-Knospe-Produkten

Inländisches Umstellungs-Knospe-Produkt mit einer landwirtschaftlichen Zutat (Monoprodukt): Umstellungshinweis bei der Sachbezeichnung.

Karotten



Hergestellt im Rahmen der
Umstellung auf die
biologische Landwirtschaft

Importiertes Umstellungs-Knospe-Produkt mit mehreren landwirtschaftlichen Zutaten:

5-Korn-Flocken



Hergestellt im Rahmen der
Umstellung auf die
biologische Landwirtschaft

1.10.2.6 Umstellungs-Knospe Verarbeitung

In einzelnen Fällen können verarbeitete neue Produkte, die die Bio-Verordnung erfüllen, aber noch nicht vollumfänglich den Bio Suisse Weisungen entsprechen, vorübergehend mit der Umstellungs-Knospe ausgezeichnet werden. Die MKV legt fest, welche Abweichungen zu den Weisungen tolerierbar sind. Produkte in dieser Kategorie sind bewilligungspflichtig. Eine Bewilligung wird für maximal zwei Jahre erteilt. Nach Ablauf der Frist muss das Produkt vollumfänglich weisungskonform sein oder jeglicher Hinweis auf die Knospe muss entfernt werden.

Rohstoffe, die von Umstellungsbetrieben auf die biologische Landwirtschaft stammen (gem. [Umstellungs-Knospe Landwirtschaft Teil III, Art. 1.10.2.5, Seite 190](#)), dürfen nicht mit der Umstellungs-Knospe für die Verarbeitung ausgezeichnet werden.



Hergestellt im Rahmen der
Umstellung auf die Bio
Suisse Richtlinien

Umstellungsvermerk

Deutsch:	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die Bio Suisse Richtlinien
Französisch:	Produit dans le cadre de la reconversion aux directives de Bio Suisse
Italienisch:	Prodotto nel quadro della conversione alle direttive Bio Suisse
Englisch:	Produced under the terms of conversion to Bio Suisse standards
Der Satz ist im Wortlaut obligatorisch.	

1.10.2.7 Hilfsstoff-Knospe

Mit der Hilfsstoff-Knospe (Abbildung) können Produkte speziell ausgezeichnet werden, die nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen, sondern als Hilfsstoffe im Biolandbau zugelassen sind.



Mit der Hilfsstoff-Knospe:

- sollen ökologisch sinnvolle Produkte gefördert werden.
- sollen qualitativ besonders hochwertige Produkte bevorzugt werden.
- soll zu einer sinnvollen Wiederverwertung von Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung beigetragen werden.
- sollen Produkte auf der Basis erneuerbarer Rohstoffe gefördert werden.

Die Zertifizierung von Produkten mit der Hilfsstoff-Knospe erfordert, dass

- die Produkte die Wirkung haben, für welche sie angepriesen werden.
- die Produkte nicht mit problematischen Rückständen belastet sind.

Für die Auszeichnung von Produkten mit der Hilfsstoff-Knospe ist eine Bio Suisse Lizenz nötig. An diese Auszeichnung sind zusätzliche Anforderungen und Produktinformationen (Hilfsstoff-Knospe und Erläuterungstext) geknüpft, welche in separaten Weisungen geregelt sind.

1.10.3 Deklarationsvorgaben

1.10.3.1 Allgemeines

Bio Suisse verlangt Angaben, die über die Kennzeichnungsverordnung hinausgehen und bei bestimmten Produkten zusätzliche für Konsumentinnen und Konsumenten relevante Informationen. Die wichtigsten Verarbeitungsverfahren, die Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers sowie die Zertifizierungsstelle müssen auf dem Knospe-Produkt aufgeführt sein. Wenn möglich ist das Herkunftsland anzugeben, mindestens aber die Bezeichnung «Import».

Für das Tiefgefrieren wasserhaltiger Produkte kann die MKV eine Deklaration verlangen.

1.10.3.2 Liste der Zutaten und Zusatzstoffe

Neben den Zutaten müssen alle Zusatzstoffe zwingend mit der Gattungsbezeichnung plus entweder der entsprechenden E-Nummer oder der Einzelbezeichnung deklariert werden.

Wasser ist als Zutat immer zu deklarieren auch wenn die Menge weniger als 5 % des Gewichts im Enderzeugnis ausmacht.

Biologisch erzeugte Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind als solche zu erwähnen⁽⁴⁷⁾. Ein Umgehen der Deklaration auf Grund von Durchtrageeffekten, auch Carry-over genannt (z. B. beim Auflisten von Zutaten oder Zusatzstoffen, die selbst aus mehr als einer Zutat zusammengesetzt sind) ist unzulässig.

Falls frische Kräuter oder Gewürze weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können sie unter dem Gesamtbegriff Kräuter oder Gewürze aufgelistet werden. Getrocknete Kräuter und/oder Gewürze, die weniger als 2% des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Gewürze aufgelistet werden. Die vollständige und tatsächliche Mischung muss bei der Kontrolle verfügbar sein. Von dieser Regel ausgenommen sind Zutaten, die im Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel stehen (weil sie Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können).

Präzisierungen

Zusatzstoffe, die keiner Gattung angehören, sind mit der Einzelbezeichnung und der E-Nummer zu deklarieren. Biologisch erzeugte landwirtschaftliche Zutaten werden wie folgt deklariert:

- Bio-Zutat⁽⁴⁸⁾
- Zutaten: ...
Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft⁽⁴⁹⁾ (am Schluss der Zutatenliste).
- Zutat*
*aus biologischer Landwirtschaft⁽⁵⁰⁾ (am Schluss der Zutatenliste).

Die Liste der Zutaten (Verzeichnis der Zusammensetzung) muss in Grösse und Schrift mit dem übrigen Informationstext übereinstimmen.

Verpackungstexte, die auf die Abwesenheit von nach unseren Weisungen verbotenen Zusatzstoffen hinweisen (z. B. «ohne Farbstoffe»), sind nur zugelassen, wenn sie einen direkten, sinnvollen Bezug zum Produkt haben und nicht biologische Produkte diesen Zusatz teilweise enthalten. Ein allgemeiner Hinweis auf die Bio Suisse Anforderungen im Begleittext ist immer möglich.

Positivdeklarationen, die vom BLW oder BAG erlaubt sind, der Wahrheit entsprechen und nicht irreführend sind, dürfen auch auf der Verpackung von Knospe-Produkten aufgeführt werden. Ebenso ist die Auslobung eines Mehrwertes von Knospe-Erzeugnissen gegenüber Produkten, die nur die BioV erfüllen, erlaubt.

Beispiele zur Liste der Zutaten

a) Bei nur einer Zutat: Pfefferminztee

Zutaten:	Bio-Pfefferminzblätter (Deutschland)
----------	--------------------------------------

b) Zusammengesetztes Produkt: Müesli

Zutaten:	Haferflocken (CH), Sultaninen, Zucker, Sesamöl, Weizenflocken, Bananenchips, Haselnüsse, Kokosflocken. Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
Zutaten:	Haferflocken* (CH), Sultaninen*, Zucker*, Sesamöl*, Weizenflocken*, Bananenchips*, Haselnüsse*, Kokosflocken*. *aus biologischer Landwirtschaft.

Bei Zuchtfischen muss es anstatt «aus biologischer Landwirtschaft» «aus biologischer Zucht», bei Produkten aus Wildsammlung «aus zertifizierter Wildsammlung» heissen.

⁴⁷ Wasser, Salz, Kulturen und Zusatzstoffe sind keine landwirtschaftlichen Zutaten. Ein Hinweis auf biologisch bzw. nicht biologisch erübrigt sich.

⁴⁸ F: ingrédient bio; I: ingredienza bio; E: organic ingredient.

⁴⁹ Respektive biologischer Zucht oder zertifizierter Wildsammlung.

⁵⁰ F: de l'agriculture biologique; I: proveniente dall'agricoltura biologica; E: of organic agriculture.

- c) Bei einem Produkt, bei dem nicht alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind, sieht die Deklaration so aus (Meersalz und Kelp sind nicht biologisch): Kräutersalz

Zutaten:	Meersalz (85 %), Sellerie*, Lauch*, Zwiebeln*, Knoblauch*, Liebstöckel*, Majoran*, Thymian*, Rosmarin*, Pfeffer*, Meeresalge Kelp. *aus biologischer Landwirtschaft
----------	--

1.10.3.3 Produkte aus Wildsammlung

Bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten muss bei der Sachbezeichnung «zertifizierte Wildsammlung» aufgeführt sein, bei zusammengesetzten Produkten bei einem Anteil $\geq 10\%$ in der Zutatenliste oder im selben Sichtfeld.

1.10.3.4 Deklaration der Herkunft der Rohstoffe

Die Herkunft der Rohstoffe ist zu deklarieren.

a) «BIO SUISSE» Knospe-Produkte

Bei vollständig aus der Schweiz stammenden Produkten kann die Herkunft der landwirtschaftlichen Zutaten (Schweiz, CH oder Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus der Schweiz) angegeben werden. Bei $\geq 90\%$ Schweizer Zutaten muss entweder die Herkunft der landwirtschaftlichen Zutaten (Schweiz oder CH) angegeben oder der Hinweis: «Mindestens 90 % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus der Schweiz» angebracht werden.

Die Angabe der Herkunft der Rohstoffe muss im Verzeichnis der Zutaten oder im gleichen Sichtfeld erfolgen. Ebenso kann ein Hinweis im Sichtfeld der Zutatenliste angegeben werden, mit dem Verweis, wo die Herkunftsangaben zu finden sind (Bsp: Herkunft siehe Datierungsfeld).

b) «BIO» Knospe-Produkte

Die Herkunft der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs muss in folgenden Fällen deklariert werden:

- Bei pflanzlichen Zutaten mit einem Anteil $\geq 50\%$ in der Zusammensetzung.
Spezialfall zusammengesetztes Produkt: Sofern nicht sichergestellt werden kann, dass eine pflanzliche Zutat im betreffenden Lebensmittel aus den genannten Ländern stammt, muss die Herkunft nicht deklariert werden, auch wenn der Anteil $\geq 50\%$ beträgt, vorausgesetzt die Vorgaben der LIV werden eingehalten.
- Bei Eiern und Honig mit einem Anteil $\geq 10\%$ in der Zusammensetzung.
- Bei Fisch und anderen Aquakulturen mit einem Anteil $\geq 10\%$ in der Zusammensetzung.

Immer angegeben werden muss die Herkunft bei:

- Monoprodukten
- Milch und Milchprodukten
- Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnissen
- Insekten und Insektenerzeugnissen

Bei landwirtschaftlichen Zutaten Schweizer Herkunft mit einem Anteil $\geq 10\%$ muss die Herkunft Schweiz deklariert werden.

Die Angabe der Herkunft der Rohstoffe muss im Verzeichnis der Zutaten oder im gleichen Sichtfeld erfolgen. Ebenso kann ein Hinweis im Sichtfeld der Zutatenliste angegeben werden, mit dem Verweis, wo die Herkunftsangaben zu finden sind (Bsp: Herkunft siehe Datierungsfeld).

Bei Produkten mit mehreren Zutaten wird das Herkunftsland in der Liste der Zutaten in Klammern nach der entsprechenden Zutat deklariert. Wenn dies nicht möglich ist, können die Herkunftsländer auch unmittelbar nach der Liste der Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge deklariert werden. Die Herkunftsangabe kann auch in Form einer Tabelle erfolgen. Das Herkunftsland kann in Form der üblichen Abkürzung deklariert werden (z. B. CH = Schweiz, D = Deutschland).

c) Deklarations-Knospe-Produkte

Die Herkunftsdeklaration bei Deklarations-Knospe-Produkten erfolgt sinngemäss wie bei «BIO» Knospe-Produkten.

d) Umstellungs-Knospe-Produkte

Die Herkunftsdeklaration bei Umstellungs-Knospe-Produkten erfolgt sinngemäss wie bei «BIO SUISSE» oder «BIO» Knospe-Produkten.

e) Beispiele zur Deklaration der Herkunft der Rohstoffe

Monoprodukt (Pfefferminztee):

Zutaten:	Bio-Pfefferminzblätter (Deutschland)
----------	--------------------------------------

Zusammengesetztes Produkt: Müesli

Zutaten:	Haferflocken (CH), Sultaninen, Zucker, Sesamöl, Weizenflocken, Bananenchips, Haselnüsse, Kokosflocken. Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
----------	---

1.10.3.5 Information über Verarbeitungsverfahren

Die wichtigsten Verarbeitungsverfahren müssen auf dem Knospe-Produkt aufgeführt sein. Bei starker Beeinträchtigung der Qualität müssen Rohstoffe, die zur Haltbarmachung vor der Verarbeitung tiefgefroren wurden, deklariert werden.

Präzisierungen

Die deklarationspflichtigen Verfahren sind in den vorliegenden Weisungen bei den einzelnen Produkten im Artikel «Kennzeichnung» aufgeführt.

Die Information über Verarbeitungsverfahren muss mindestens in gleicher Schriftgrösse erfolgen wie die Angaben in der Liste der Zutaten. Sind einzelne Zutaten eines Produktes einem deklarationspflichtigen Verfahren unterzogen worden, so erfolgt die Deklaration direkt bei der Zutat im Verzeichnis der Zutaten.

Auf die Deklaration im Verzeichnis der Zutaten kann verzichtet werden, wenn das Endprodukt einem stärkeren, auch deklarationspflichtigen Verfahren unterzogen wird. Bei Unklarheiten entscheidet die MKV im Einzelfall über die Deklarationspflicht von Verarbeitungsverfahren.

Beispiel zur Information über Verarbeitungsverfahren

 <h1>Apfel-Joghurt</h1>	
Zutaten:	Homogenisierte und pasteurisierte Milch* (Schweiz), Apfel* (Schweiz), Zucker * *aus biologischer Landwirtschaft

1.10.3.6 Angabe des Verarbeiters oder Inverkehrbringers sowie der Zertifizierungsstelle

Die Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers sowie die Zertifizierungsstelle müssen auf dem Knospe-Produkt aufgeführt sein.

Adresse des Lizenznehmers als Verarbeiter oder Inverkehrbringer

Der Verarbeiter oder der Inverkehrbringer ist mit Namen, PLZ und Ort sowie dem Zusatz « Lizenznehmer:»⁽⁵¹⁾ oder «Knospe-Lizenznehmer:»⁽⁵²⁾ zu nennen. Wird der Verarbeiter als Lizenznehmer genannt, so muss der Inverkehrbringer nicht über einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse verfügen, sofern es sich um fertig verpackte Ware handelt. Wird der Inverkehrbringer als Lizenznehmer genannt, so müssen sowohl der Inverkehrbringer als auch der Verarbeiter über einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse verfügen.

In Ausnahmefällen kann bei Platzmangel auf den Zusatz «Knospe-Lizenznehmer:» verzichtet werden. Name, PLZ und Ort des Lizenznehmers müssen auf jeden Fall genannt werden. Wird der Inverkehrbringer als Lizenznehmer genannt, so wird die Angabe des Verarbeiters empfohlen.

Weitere Firmen (z. B. Lohnverarbeiter) müssen nicht genannt werden.

Adresse des Hofverarbeiters als Verarbeiter oder Inverkehrbringer

Bei hofverarbeiteten Produkten muss der Knospe-Produzent (Landwirt) mit Namen, PLZ und Ort auf dem Produkt aufgeführt sein. Wird das Produkt im Lohn durch einen Verarbeitungsbetrieb hergestellt, so wird die Angabe des Lohnverarbeiters empfohlen.

Bezeichnung der Zertifizierungsstelle

Auf jedem Knospe-Produkt ist die Zertifizierungsstelle des Unternehmens, welches die letzte Erzeugungs- oder Aufbereitungshandlung vorgenommen hat, anzugeben. Die Angabe muss nach BioV das Landeskürzel nach der internationalen Norm⁽⁵³⁾, die Angabe «Bio» und die Referenznummer der Zertifizierungsstelle enthalten (siehe Beispiele).

- In der Schweiz* erzeugtes und/oder aufbereitetes Produkt⁽⁵⁴⁾: Die Zertifizierungsstelle für in der Schweiz erzeugte und/oder aufbereitete Knospe-Produkte muss auf der Packung angegeben werden. Es muss sich um eine von Bio Suisse anerkannte Zertifizierungsstelle handeln.
- Im Ausland* erzeugtes und/oder aufbereitetes Produkt: Die im Ausland für den letzten Aufbereitungsschritt zuständige Zertifizierungsstelle ist anzugeben. Wird das Produkt in der Schweiz* nochmals aufbereitet, so kommt die Schweizer Zertifizierungsstelle auf die Verpackung.

*Die Herkunft der Rohstoffe aus Liechtenstein (FL) gilt dabei als gleichwertig zu denjenigen aus der Schweiz.

Beispiele zur Angabe des Verarbeiters oder Inverkehrbringers und der Zertifizierungsstelle

Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers:	 Lizenznehmer: Muster AG, 1234 Musterhausen
oder	Knospe-Lizenznehmer: Muster AG, 1234 Musterhausen
Adresse des Produzenten:	Hans Muster, 5678 Musterwilen
Angabe der Zertifizierungsstelle:	CH-Bio-XXX Anstelle von XXX soll die SAS-Referenznummer der Zertifizierungsstelle stehen, das heisst: 004 für Ecocert IMOsuisse AG 006 für bio.inspecta AG 038 für ProCert AG 086 für Bio Test Agro AG (BTA)
Angabe der ausländischen Zertifizierungsstelle:	Code-Nummer der EU respektive internationale Code-Nummer (bei der Kontrollstelle erfragen)

⁵¹ F: Preneur de licence; I: Licenziatario; E: Licensee.

⁵² F: Preneur de licence Bourgeon; I: Licenziatario Gemma; E: Bud Licensee.

⁵³ ISO 3166.

⁵⁴ Gemäss BioV wird unter Aufbereitung die Verarbeitung, die Haltbarmachung und die Verpackung eines Erzeugnisses verstanden.

1.10.3.7 Gebinde- und Produktetiketten

Jedes Produkt muss bis zu seinem Produzenten identifizierbar sein. Werden Produkte verschiedener Herkunft im Lager oder im Verarbeitungsprozess gemischt, muss die Herkunft in der Buchhaltung ersichtlich sein.

Gebindeetikette von Früchte- und Gemüsegebinden (IFCO, G-Gebinde) sowie Produktetiketten von abgepackten Früchten und Gemüse

Die Rückverfolgbarkeit muss anhand der Abpackjournale gewährleistet sein. Jede Stufe (Erzeuger, Händler und Abpacker der Ware), welche die Ware physisch durchläuft, muss so erfasst werden. Auf der Gebindeetikette oder Produktetiketten müssen der Produzent und der Abpacker erfasst sein. Die Angaben können in Form von Codes oder per Namen erfolgen. Die Zertifizierungsstelle muss auf der Etikette angegeben sein.



1.10.4 Begleitdokumente

1.10.4.1 Knospe-Kennzeichnung auf Begleitdokumenten

Die Knospe-Produkte sind auch auf Begleitdokumenten zu deklarieren. Aus der Artikelbezeichnung muss hervorgehen, dass es sich um Knospe-Produkte handelt. Sind auf einem Lieferschein verschiedene Qualitäten (z. B. Knospe, Umstellungs-Knospe, kbA, IP, nicht biologisch) aufgeführt, so muss jeder Artikel unverwechselbar gekennzeichnet werden.

Alle importierten Produkte tragen den Vermerk „Import“, alle Rohstoffe Schweizer Herkunft den Vermerk „Schweiz“ oder „CH“ auf Begleitdokumenten. Produkte aus Wildsammlung resp. Produkte, die über 10 % aus solchen bestehen, sind entsprechend zu deklarieren (aus zertifizierter Wildsammlung). Die Verwendung der Knospe im Kopf von Begleitdokumenten ist nur zulässig, wenn diese ausschliesslich für Knospe-Produkte verwendet werden. Die Vorlagen müssen vor Druck von Bio Suisse genehmigt werden.

1.10.4.2 Angabe der Lizenzgebühren

Die Lizenzgebühren⁵⁵ sind auf den Rechnungen anzugeben. Aus der Rechnung muss klar hervorgehen, bei welchen Produkten es sich um lizenzpflichtige Produkte handelt. Die Lizenzgebühren können auf zwei Arten angegeben werden:

- a) Die Lizenzgebühren sind nicht im Verkaufspreis inbegriffen. Die Lizenzgebühren werden als separater Posten in der Rechnung aufgeführt: «Bio Suisse Lizenzgebühren CHF 75.—»
- b) Die Lizenzgebühren sind im Verkaufspreis inbegriffen. Der Hinweis auf die Lizenzgebühren erfolgt in der Fusszeile mit dem Vermerk: «inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren».

Lizenznehmer mit einem jährlichen Knospe-Umsatz bis maximal CHF 100'000. — dürfen aufgrund der Pauschalabrechnung keinen Vermerk «inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren» auf den Rechnungen anbringen. Für ihre Abnehmer besteht kein Vorabzugsrecht. Nur so kann die vergünstigte Grundlizenz gewährt werden. Wird der Vermerk trotzdem auf den Rechnungen angebracht, muss die Lizenzgebühr zum Einheitssatz von 0,9 % an Bio Suisse entrichtet werden.

Details zu den Lizenzgebühren sind in der «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» geregelt.

⁵⁵ F: droits de licences; I: tasse di licenza; E: licensing fees.

1.10.5 Verwendung des Verbandsnamens Bio Suisse

Die Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen wurde 1981 gegründet und tritt seit 1998 unter dem Namen Bio Suisse auf.⁵⁶⁾

Präzisierungen

Bio Suisse wird ohne Bindestrich und mit grossen Anfangsbuchstaben geschrieben. Ausnahme ist der Name im Adressblock und im Logo, wo nur Grossbuchstaben verwendet werden. Wenn immer möglich soll Bio Suisse im Zusammenhang mit der Knospe verwendet werden.

Beispiele zur Verwendung des Verbandsnamens

- Bio Suisse Richtlinien setzen einen hohen, streng kontrollierten Standard für die Vergabe des Knospe-Labels.
- Bio Suisse als Dachorganisation der Schweizer Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen hat sich mit dem Knospe-Label höchster Qualität verschrieben.
- Die Bio Suisse Knospe steht für streng kontrollierte Bio-Produkte.

1.10.6 Grafische Gestaltung der Knospe auf Verpackungen und Etiketten

1.10.6.1 Schreibweise der Knospe

Das Wort «Knospe» ist immer in der Einzahl zu verwenden. Substantive werden mit Bindestrich an das Wort «Knospe» angehängt. Das Wort «Knospe» ist nicht in Grossbuchstaben zu verwenden.

«Bio» immer mit Bindestrich vor Substantiven: Bio-Produktion etc.

Beispiele:

- Die Knospe-Produzentinnen und -Produzenten werden streng kontrolliert.
- Seit X Jahren betreibt die Firma Y Bio-Produktion mit der Knospe.
- Die Knospe ist eines der bekanntesten Bio-Labels.

1.10.6.2 Gestalterische Verwendung der Knospe

Die Wort-Bildmarke darf nicht verändert werden. Das Knospe-Label soll gut erkennbar sein und harmonisch wirken. Die Knospe muss freistehen und darf nicht in ein anderes Logo oder Label integriert werden. Der Hintergrund muss ruhig sein. Ein guter Kontrast (Packungsfarben!) ist in jedem Fall sicher zu stellen.

Wird ein Produkt in verschiedenen Qualitäten (Knospe, IP, nicht biologisch) angeboten, so müssen sich die Verpackungen der verschiedenen Qualitäten grafisch deutlich unterscheiden. Die Knospe-Produkte sind mit einer grossen Knospe zu kennzeichnen.

1.10.6.3 Farbe der Knospe

Die Originalfarbe der Knospe sowie der Zusätze «BIO», «SUISSE», «Hilfsstoffe» und «Umstellung» ist grün «Pantone 361» oder schwarz. Die Schweizerfahne ist in Pantone 485. In begründeten Ausnahmefällen, insbesondere bei sehr kleinen Auflagen, kann die Bio Suisse Geschäftsstelle andere Farben oder die Verwendung des «Negativs» der Knospe bewilligen.

1.10.6.4 Schrifttypen der Zusätze

Für die Zusätze in/über/unter der Bildmarke wie «BIO», «SUISSE», «Hilfsstoffe» und «Umstellung» werden Futura Heavy Schrifttypen verwendet. Für den Umstellungsvermerk (hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft) ist die Schrift Frutiger Condensed zu verwenden.

⁵⁶⁾ F: Bio Suisse (Association suisse des organisations d'agriculture biologique),
I: Bio Suisse (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica),
E: Bio Suisse (Association of Swiss Organic Agriculture)

1.10.7 Beispiele zur Gestaltung von Verpackungen, Etiketten und Lieferscheinen

Produkteetikette

	<h1>4-Korn-Flocken</h1>	
	25 kg	Art.-No. 12345
	<p>Zutaten: Weizen-*, Roggen*-, Dinkel*-, Haferflocken* *aus biologischer Landwirtschaft, Herkunft Rohstoffe: Schweiz Mindestens haltbar bis: 31.01.20XX Knospe-Lizenznehmer: Muster AG, 1234 Musterlingen Bio-Zertifizierung: CH-Bio-XXX</p>	

Produkteverpackung

<p>Dieses -Produkt stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernbetrieben. Diese müssen die strengen Bio Suisse Richtlinien erfüllen, damit sie mit der  ausgezeichnet werden.</p>	<p>a)</p>  <p>BIO</p> <p>Ravioli mit Fleischfüllung</p>	<p>Zutaten:  b)</p> <p>Teig: Harzweizengriess (USA, Kanada), Wasser, Eier (CH), Kochsalz  c)</p> <p>Füllung: Rindfleisch (CH), Paniermehl, Gewürzzubereitung (Salz, Hefeextrakt, Gemüse, Gewürze), Reisstärke, Karotten, Sonnenblumenöl gedämpft, Tomaten, Kräuter. Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.</p> <p>Pasteurisiert <input type="checkbox"/> d)</p> <p> Lizenznehmer: Name, PLZ Ort <input type="checkbox"/> e)</p> <p>Bio-Zertifizierung: CH-Bio-XXX <input type="checkbox"/> f)</p>
---	--	---

Anmerkungen

- a) Richtiger Knospe-Typ bei der Sachbezeichnung
- b) Liste der Zutaten und Zusatzstoffe in absteigender Reihenfolge mit Kennzeichnung der biologischen Zutaten
- c) Deklaration der Herkunft der Zutaten
- d) Information über Verarbeitungsverfahren
- e) Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers
- f) Zertifizierungsstelle
- g) Verwendung der Knospe und des Namens Bio Suisse in weitergehenden Informationen

Lieferschein

Muster AG Am Rhein 23 4050 Basel		MWST-Nr. 6676	
Tel. 061 611 11 11			
Lieferschein für			
Gemüse AG Hofweg 59 4051 Basel		Datum:	
Artikel	Einheit	CHF	Total CHF
BIO Karotten CH Knospe	100 kg	1.50	150.00/*
BIO Endivien IMPORT Italien Knospe	100 Stück	1.60	160.00/*
BIO Auberginen IMPORT Frankreich Umstellungs-Knospe	100 kg	2.60	260.00/*
BIO Orangen IMPORT Israel EU-Bio	10 kg	3.00	30.00
Tomaten nicht biologisch	50 kg	4.00	200.00
Warentotal exkl. MWST			800.00
Lebensmittel Total MWST 2,40 %		800.00	19.20
Total inkl. MWST			819.20
*inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren			

1.11 Reinigungsmittel

Die Auswahl und der Gebrauch von Reinigungsmitteln sollen so vorgenommen werden, dass Umweltschäden minimiert werden.

1.12 Schädlingskontrolle

Gemäss Lebensmittelgesetzgebung (LGV SR 817.02) ist im Rahmen der Selbstkontrolle jeder verpflichtet, seinen Betrieb auf einen möglichen Schädlingsbefall zu überwachen und die Schädlinge gegebenenfalls zu bekämpfen. Die Chemikalienverordnung regelt zudem den Umgang mit den erlaubten Mitteln (SR 813.11).

Die nachfolgenden Artikel regeln die speziellen Anforderungen für Betriebe, welche Knospe Produkte lagern und/oder verarbeiten. Sie regeln:

- die Prävention und das Monitoring.

- die Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall in Lagerung und Verarbeitung auf Knospe-Produkten.
- welche Mittel zur Bekämpfung und zur Vorbeugung erlaubt sind.
- die Massnahmen, die zu treffen sind, um eine Kontamination von Knospe-Produkten durch Schädlingsbekämpfungsmittel auszuschliessen.

1.12.1 Geltungsbereich

1.12.1.1 Landwirtschaft

Die Schädlingsbekämpfung auf Knospe-Landwirtschaftsbetrieben im Freien und in Ställen ist in [Pflanzengesundheit Teil II, Kap. 2.6, Seite 112](#) und [Tierhaltung Teil II, Kap. 4.1, Seite 124](#) im Teil II geregelt. Für Hofverarbeiter sind die in dieser Weisung genannten Schädlingsbekämpfungsmittel nur erlaubt, wenn sie auch auf der Betriebsmittelliste aufgeführt sind. Imker mit Lizenzvertrag fallen unter die Regelungen für Landwirtschaftsbetriebe.

Lagerschädlinge auf dem Landwirtschaftsbetrieb: Mittel, welche in der Betriebsmittelliste aufgeführt sind, können ohne Bewilligung durch Bio Suisse eingesetzt werden. Alle anderen Mittel dürfen nur mit Bewilligung von Bio Suisse eingesetzt werden (MKA 5/2006, 13.6.2006, T. 2.2). Die Anwendung muss (gem. [Anhang 2 zu Teil III Kap. 1.12: Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen Teil III, Seite 207](#)) von einem anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen (SBU) durchgeführt werden.

1.12.1.2 Verarbeitung, Lagerung

Der Lizenznehmer ist verantwortlich für die Schädlingsbekämpfung, sowohl in seinem eigenen Betrieb als auch in von ihm beauftragten Lohnunternehmen. Der Lizenznehmer informiert den Lohnunternehmer und allfällige Schädlingsbekämpfungsfirmen über diese Weisung und sorgt dafür, dass externe Schädlingsbekämpfungsfirmen diese Weisung in seinem Betrieb und im Lohnunternehmen einhalten.

Betriebe mit einer Food Safety Zertifizierung gem. [Anhang 1 zu Teil III Kap. 1.12: Anerkannte Food Safety Standards Teil III, Seite 206](#) müssen lediglich die Anforderungen gem. [Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 203](#) in ihr bestehendes Konzept integrieren (insbesondere die Anforderungen zur Mittelwahl, zur Verhinderung von Kontamination, zur durchführenden Person bzw. zum durchführenden SBU).

Kleingewerbliche Milchverarbeitungsbetriebe, die über eine gültige Fromarte Zertifizierung verfügen, müssen lediglich die Anforderungen gem. [Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 203](#) in ihr bestehendes Konzept integrieren (insbesondere die Anforderungen zur Mittelwahl, zur Verhinderung von Kontamination, zur durchführenden Person bzw. zum durchführenden SBU).

Nicht in den Geltungsbereich dieser Weisung fallen:

- Räume und Anlagen, die nicht der Aufbereitung oder Lagerung von Knospe-Produkten dienen und die in keiner Weise (inkl. Lüftungen) mit solchen Räumen/Anlagen verbunden sind (z. B. Heizung, Büroräume, separate Produktions- und Lagergebäude).
- Tiefkühlager
- Lagerung von Produkten in schädlingssicheren Verpackungen (z. B. Glas oder Metall)
- Handel mit Non-Food bzw. Non-Feed Produkten (wie z. B. Kompost, Erde, Zierpflanzen)
- Handel mit Schlachtvieh

1.12.2 Prävention und Monitoring

Prävention und Monitoring sind die besten Voraussetzungen um den Schädlingsdruck im Betrieb zu vermindern. Die folgenden Anforderungen sind daher, angepasst an die betriebliche Situation, für alle Betriebe gültig:

a) Verantwortlichkeit festlegen

b) Regelmässig Schulungen des Personals durchführen

c) Gefahrenanalyse erstellen

Ziel: es ist bekannt, welche Schädlinge wo und wann zur Gefahr werden könnten.

d) Schwachstellenanalyse durchführen

Ziel: Verbesserungsmassnahmen/Präventionsmassnahmen (baulich, hygienisch etc.) definieren.

e) Überwachungsplan erstellen (Monitoring)

Ein Monitoringplan enthält mindestens Angaben darüber was überwacht werden soll und wer, wie, wie oft, wann, wo und womit die Überwachung durchführt.

Eine Betriebskontrolle hat mindestens viermal pro Jahr zu erfolgen, in Anlehnung an die Guidelines der WHO für Good Manufacturing Practices in Food Processing empfiehlt Bio Suisse sechs Überwachungen pro Jahr. Wenn die Aussentemperatur den Schädlingsbefall im Betrieb, Silo etc. beeinflusst, soll die Kontrollhäufigkeit erhöht werden.

1.12.3 Planung und Durchführung der Schädlingskontrolle und -bekämpfung

Je nachdem, ob ein Betrieb die Überwachung und/oder Bekämpfung selber durchführt oder durch ein von Bio Suisse anerkanntes Schädlingsbekämpfungsunternehmen (gem. [Anhang 2 zu Teil III Kap. 1.12: Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen Teil III, Seite 207](#)) durchführen lässt, gelten die im Nachfolgenden aufgeführten Anforderungen. Die Gesamtverantwortung liegt gemäss Lebensmittelgesetzgebung immer beim Lizenznehmer.

1.12.3.1 Planung und Durchführung durch ein anerkanntes Schädlingsbekämpfungsunternehmen (SBU)**a) Zuständigkeit**

Das Schädlingsbekämpfungsunternehmen (SBU) installiert und betreut das System. Wo sinnvoll, können einzelne Arbeiten an den Lizenznehmer/Lohnunternehmer delegiert werden (z. B. Kontrolle von Fallen).

b) Anforderungen

- Der Lizenznehmer/Lohnunternehmer hat einen Vertrag mit einem SBU über die Betreuung und Überwachung der relevanten Räumlichkeiten.
- Das SBU ist von Bio Suisse anerkannt (gem. [Anhang 2 zu Teil III Kap. 1.12: Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen Teil III, Seite 207](#)) und garantiert die Einhaltung der gem. [Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 203](#) aufgeführten Anforderungen.

c) Dokumentation

Das SBU dokumentiert die Überwachung und Behandlung nach Vorgaben von Bio Suisse. Diese werden anlässlich des Audits des SBU begutachtet.

1.12.3.2 Planung und Durchführung durch den Lizenznehmer oder Lohnunternehmer**a) Zuständigkeit**

Der Lizenznehmer/Lohnunternehmer ist selber für alle Anwendungen und die Einhaltung der Bio Suisse Anforderungen zuständig.

b) Anforderungen

Nur möglich für Lizenznehmer/Lohnunternehmen, in denen eine der folgenden Ausnahmemöglichkeiten zutrifft:

- Food Safety Zertifizierung gem. [Anhang 1 zu Teil III Kap. 1.12: Anerkannte Food Safety Standards Teil III, Seite 206](#).
- Ausnahmegewilligung von Bio Suisse, die Schädlingskontrolle selbst durchführen zu dürfen.

Wenn eine Bekämpfung notwendig wird, müssen die gem. [Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 203](#) aufgeführten Anforderungen erfüllt sein.

c) Dokumentation

Der Lizenznehmer/Lohnunternehmer muss, sofern Behandlungen mit Mitteln gem. [Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen Teil III, Seite 208](#) notwendig waren, einen Jahresbericht erstellen. Dieser enthält einen Rückblick über sämtliche Behandlungen im Laufe des Jahres mit Angabe von

- Befallssituation (Schädling, betroffene Anlage/Raum)
- Bekämpfung (Datum, eingesetzter Wirkstoff)

- getroffene Massnahmen zur Verhinderung der Kontamination von Knospe-Produkten
- Verbesserungsvorschläge für die Zukunft mit der Zielsetzung weniger Insektizide einzusetzen
- Erfolgskontrolle zu den Verbesserungsvorschlägen aus dem Bericht des Vorjahres (wie gut wurden die Massnahmen umgesetzt? Hat ihre Wirkung genügt? Sind weitere Massnahmen notwendig?)

Der Bericht muss unaufgefordert der Bio Suisse Geschäftsstelle zugestellt werden. Diese kann in Absprache mit der MKV Auflagen erlassen. Betriebe, die keine Behandlungen durchgeführt haben, müssen keinen Bericht einsenden.

1.12.3.3 Teilweise Planung und Durchführung durch den Lizenznehmer/Lohnunternehmer

a) Zuständigkeit

Für die Durchführung der vertraglich geregelten Anwendungen ist das SBU zuständig. Für alle nicht mit dem SBU geregelten Anwendungen ist der Lizenznehmer/Lohnunternehmer selber zuständig.

b) Anforderungen

- Vernebelungen und Begasungen müssen entweder durch ein von Bio Suisse anerkanntes SBU oder durch einen entsprechend ausgebildeten Mitarbeiter des Lizenznehmers/Lohnunternehmers durchgeführt werden. Der zuständige Mitarbeiter beim Lizenznehmer/Lohnunternehmer muss im Besitz der Fachbewilligung für die allgemeine Schädlingsbekämpfung (VFB-S), der Fachbewilligung für die Schädlingsbekämpfung mit Begasungsmitteln (VFB-B) gemäss Verordnung des EDI oder einer von Bio Suisse anerkannten Ausbildung sein.
- Das SBU ist von Bio Suisse anerkannt (gem. [Anhang 2 zu Teil III Kap. 1.12: Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen Teil III, Seite 207](#)) und garantiert die Einhaltung der gem. [Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 203](#) aufgeführten Anforderungen.
- Die Installation und Betreuung durch den Lizenznehmer/Lohnunternehmer muss den gem. [Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 203](#) angegebenen Anforderungen genügen.
- Bio Suisse empfiehlt ein Jahresgespräch zwischen dem SBU und dem Lizenznehmer/Lohnunternehmen zur Koordination der getroffenen Massnahmen.

c) Dokumentation

Für den durch den Lizenznehmer/Lohnunternehmer betreuten Teil muss, sofern Behandlungen mit Mittel gem. [Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen Teil III, Seite 208](#) notwendig waren, ein Jahresbericht erstellt werden, welcher folgende Angaben enthält:

- Rückblick über sämtliche Behandlungen des vergangenen Jahres
- Angabe von Befallssituation (Schädling, betroffene Anlage/Raum)
- Bekämpfung (Datum, eingesetzter Wirkstoff)
- getroffene Massnahmen zur Verhinderung der Kontamination von Knospe-Produkten
- Verbesserungsvorschläge für die Zukunft mit der Zielsetzung weniger Insektizide einzusetzen
- Erfolgskontrolle zu den Verbesserungsvorschlägen aus dem Bericht des Vorjahres (wie gut wurden die Massnahmen umgesetzt? Hat ihre Wirkung genügt? Sind weitere Massnahmen notwendig?)

Dieser Bericht muss unaufgefordert dem SBU und der Bio Suisse Geschäftsstelle zugestellt werden. Diese kann in Absprache mit der MKV Auflagen erlassen. Betriebe, die keine Behandlungen durchgeführt haben, müssen keinen Bericht einsenden.

1.12.4 Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall

Im [Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen Teil III, Seite 208](#) sind alle erlaubten Mittel und Massnahmen aufgeführt. Die MKV verabschiedet die Liste der zugelassenen Massnahmen und Wirkstoffe.

Es obliegt dem Lizenznehmer/Lohnunternehmer bzw. dem von ihm beauftragten SBU, in jedem Einzelfall zu beurteilen, ob in dem zu behandelnden Raum Pflanzenschutzmittel oder Biozide angewendet werden müssen. Aus den in der Schweiz für den jeweiligen Einsatz registrierten Mitteln sind die im [Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen Teil III, Seite 208](#) aufgeführten zu verwenden. Für den Einsatz von registrierten Mitteln, welche nicht im [Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen Teil III, Seite 208](#) gelistet sind, muss vorgängig eine Bewilligung bei der Bio Suisse Geschäftsstelle eingeholt werden.

1.12.4.1 Anwendung auf dem Produkt

Erlaubte Mittel und Massnahmen sind im [Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen Teil III, Seite 208](#) aufgeführt.

1.12.4.2 Lokale Anwendung in Räumen und Anlagen

Erlaubte Mittel und Massnahmen sind im [Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen Teil III, Seite 208](#) aufgeführt.

Knospe-Produkte, Verpackungsmaterialien und alle weiteren Lebensmittelkontaktmaterialien dürfen im Raum bleiben. Sie dürfen aber unter keinen Umständen mit den Bekämpfungsmitteln in Kontakt kommen. Die Bekämpfungsmassnahmen und die Massnahmen zur Verhinderung von Kontaminationen sind zu dokumentieren.

1.12.4.3 Grossräumige Anwendungen (Begasung und Vernebelung) von Räumen und Anlagen

Die folgenden Anforderungen gelten für alle Räumlichkeiten.

a) Allgemeines

- Begasungen und Vernebelungen sollen nur dann angewendet werden, wenn keine anderen Möglichkeiten bestehen. Alle alternativen Verfahren für die Bekämpfung in Räumen und Anlagen (z. B. Nützlingseinsatz, thermische Behandlungen) sollen zuerst geprüft werden (gem. [Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen Teil III, Seite 208](#)).
- Vernebelungen und Begasungen müssen durch ein von Bio Suisse anerkanntes SBU oder durch einen entsprechend ausgebildeten Mitarbeiter des Lizenznehmers/Lohnunternehmers durchgeführt werden. Der zuständige Mitarbeiter beim Lizenznehmer/Lohnunternehmer muss im Besitz der Fachbewilligung für die allgemeine Schädlingsbekämpfung (VFB-S), der Fachbewilligung für die Schädlingsbekämpfung mit Begasungsmitteln (VFB-B) gemäss Verordnung des EDI oder einer von Bio Suisse anerkannten Ausbildung sein.

Wird bei einem Lizenznehmer/Lohnunternehmer, der das System gem. [Planung und Durchführung durch den Lizenznehmer oder Lohnunternehmer Teil III, Art. 1.12.3.2, Seite 202](#) oder gem. [Teilweise Planung und Durchführung durch den Lizenznehmer/Lohnunternehmer Teil III, Art. 1.12.3.3, Seite 203](#) selber betreut, eine Vernebelung oder Begasung notwendig, so muss er die im jeweiligen Kapitel verlangte Dokumentation der Bio Suisse Geschäftsstelle zustellen.

b) Auflagen

- Vernebelungen und Begasungen dürfen nur in leeren Räumlichkeiten vorgenommen werden (sämtliche Knospe-Rohstoffe, -Halbfabrikate, -Endprodukte sowie deren Verpackungsmaterialien sind aus den zu behandelnden Räumen und Anlagen zu entfernen).
- Die zugelassenen Wirkstoffe finden sich im [Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen Teil III, Seite 208](#).
- Es ist strikt darauf zu achten, dass die Gase und Vernebelungsprodukte nicht aus undichten Silos oder durch Leitungen auf Knospe-Produkte gelangen und diese kontaminieren. Dazu müssen allenfalls Knospe-Produkte aus den Nachbarräumen (Silozellen etc.) entfernt werden, oder die zu behandelnden Räume müssen entsprechend abgedichtet werden.
- Der Betrieb hat sicherzustellen, dass die biologischen Rohstoffe und Produkte nach der Wiedereinlagerung nicht kontaminiert werden (keine Rückstände auf den Produkten).
- Die erste Produktionscharge nach der Behandlung wird ohne Knospe vermarktet (ausgenommen Siloanlagen). In Siloanlagen müssen nach einer Begasung angemessene Reinigungsmassnahmen vorgenommen werden, um eine Kontamination der Bio-Produkte zu vermeiden (siehe auch Checkliste Sorgfaltspflicht).
- Bei Begasungen müssen gasdicht verpackte Produkte (Rohstoffe, Halbfabrikate, Fertigprodukte) ebenfalls aus dem behandelten Raum entfernt werden (z. B. gasdichte Metallfässer).
- Bei Vernebelungen dürfen gasdicht verpackte Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte im zu behandelnden Raum bleiben (z. B. gasdichte Metallfässer).
- Nach einer Vernebelung müssen die behandelten Räume und/oder Anlagen ausführlich gereinigt werden.

1.12.5 Vereinfachte Anforderungen

Für Betriebe, bei denen nur selten Knospe-Produkte aufbereitet oder gelagert werden (in der Regel höchstens 1 Monat im Jahr) macht Bio Suisse keine Vorgaben betreffend der Mittelwahl und es muss kein Jahresbericht erstellt werden. Es gelten folgende Bedingungen:

- Nach einer Behandlung ist eine Wartefrist von mindestens 4 Wochen vor der Einlagerung/Verarbeitung der Knospe-Produkte einzuhalten. Wenn die Wartefrist nicht eingehalten werden kann, muss vorab ein Gesuch an die Bio Suisse Geschäftsstelle gestellt werden.
- Vernebelungen und Begasungen müssen durch ein von Bio Suisse anerkanntes SBU oder durch einen entsprechend ausgebildeten Mitarbeiter des Lizenznehmers/Lohnunternehmers durchgeführt werden. Der zuständige Mitarbeiter beim Lizenznehmer/Lohnunternehmer muss im Besitz der Fachbewilligung für die allgemeine Schädlingsbekämpfung (VFB-S), der Fachbewilligung für die Schädlingsbekämpfung mit Begasungsmitteln (VFB-B) gemäss Verordnung des EDI oder einer von Bio Suisse anerkannten Ausbildung sein.
- Vollständige Reinigung der Anlagen und Räume vor der Ein- bzw. Umlagerung
- Spülchargen vor Ein-, Aus- und Umlagerungen

Anhang 1 zu Teil III Kap. 1.12: Anerkannte Food Safety Standards

Standard	Beschreibung
British Retail Consortium (BRC)	Lebensmittelsicherheitsstandard aus Grossbritannien, von GFSI ⁽⁵⁷⁾ anerkannt
International Featured Standards (IFS)	Lebensmittelsicherheitsstandard aus Deutschland, von GFSI ⁽⁵⁷⁾ anerkannt
Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)	Lebensmittelsicherheitsstandard auf Basis von ISO 22000 (Grundsätze der Lebensmittelsicherheit) und ISO/TS 22002-1/PAS 220 (enthält die Präventivprogramme zur Umsetzung), von GFSI ⁽⁵⁷⁾ anerkannt.
AIB International (American Institute of Baking)	Präventions- und Lebensmittelsicherheitssystem aus dem Bäckereigewerbe der USA. Neben den Food Safety Anforderungen analog zu BRC/IFS/FSSC 22000 ist der Schwerpunkt Schädlingsbekämpfung detailliert beschrieben. Kein Benchmarking durch GFSI ⁽⁵⁷⁾ .

⁵⁷ GFSI: Global Food Safety Initiative: Zusammenschluss von Detailhandels- und Verarbeitungsbetrieben, der ein Benchmarking der verschiedenen Lebensmittelsicherheitsstandards durchführt.

Anhang 2 zu Teil III Kap. 1.12: Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen

Firma	Strasse	PLZ	Ort	Telefon
A+A Désinfection SA	Av. Cardinal-Mermillod 36	1227	Carouge	022 786 78 44
Anticimex Schweiz AG	Sägereistrasse 25	8152	Glattbrugg	058 387 75 75
Adex-Nuisibles Patrick Christen	Av. De Praz-Rodet 7	1110	Morges	079 216 82 86
AS Désinfection SA	Chemin du Bief 8	1027	Lonay	026 411 27 40
Bioclean	Via Milano 19	6830	Chiasso	079 387 21 13
Biozida	Gupfstrasse 1	8344	Bäretswil	044 932 25 00
CIADIT SUISSE SA	Via Borghese 36	6600	Locarno	091 214 01 03
Der Kammerjäger Schädlingsbekämpfung	Sagenstrasse 7	6064	Kerns	076 505 05 66
Desinfecta AG	Bernstrasse 1	3066	Deisswil b. Stettlen	031 333 20 30
Fox GmbH	Sulzbergstrasse 22	5430	Wettingen	0800 808 807
Hygienis SA	Route des Jeunes 47	1227	Carouge	022 301 84 84
INRO AG	Püntstrasse 37	8543	Gundetswil	052 242 66 06
Insektol AG	Ueberlandstrasse 341	8051	Zürich	044 322 20 20
Kistler + Stettler	Dorfstrasse 2	8261	Hemishofen	Hemishofen: 052 741 47 00 Zürich: 044 310 20 00
Oltex AG	Bühlstrasse 19	4622	Egerkingen	062 398 21 66
RATEX AG	Austrasse 38	8045	Zürich	044 241 33 33
Rentokil Initial AG	Hauptstrasse 181	4625	Oberbuchsitzen	0848 080 080
Ronner AG	Geerenstrasse 1	8304	Wallisellen	044 839 70 30
tutifix gmbh	Glatttalstrasse 37	8052	Zürich	043 931 78 52
ZOOCONTROL	Ch. de la Croix 26	1675	Vauderens	079 219 39 69

Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen

Die vorliegende Liste gilt nur für Lagerung und Verarbeitung und ist Anhang der Bio Suisse Richtlinie «Schädlingskontrolle», wo auch die Vorgaben und Einschränkungen für die Anwendung dieser Wirkstoffe festgelegt sind (gem. [Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 203](#)). Diese müssen zwingend berücksichtigt werden. Die vorliegende Liste wird durch die MKV verabschiedet und laufend der aktuellen Situation angepasst. Die in diesem Anhang gelisteten Mittel und Wirkstoffe können verwendet werden, sofern eine behördliche Zulassung/Registrierung als Pflanzenschutzmittel vorliegt.

1. Anwendung auf Knospe-Produkten

Zugelassen sind folgende Anwendungen:

- Physikalisch-mechanische Massnahmen wie Umlagern, Reinigen, Belüften, Sieben, Abtragen/Absaugen von kontaminierten Warenbereichen, Prellen und Verwendung von Stiftmühlen, Elektrofallen
- Thermische Verfahren wie Tiefkühlen von Waren, Wärmebehandlungen von Räumen und Anlagen, etc.
- Begasung mit Inertgasen wie CO₂, N₂, inkl. Druckentwesung
- Sauerstoffarme Atmosphäre;
- Kieselgur (Siliziumdioxid)
- Einsatz von Nützlingen

2. Lokale Anwendungen in Räumen

2.1 Lokale Bekämpfungen mit Fallen oder Frassködern

Zugelassen sind folgende Anwendungen:

- Gegen Nagetiere: Fallen und stationäre Köder mit Rodentiziden.
- Gegen Insekten: Insektenfallen und stationären Köder (z. B. Gelköder, Schabengele).
- Gegen Motten: Pheromonbasierte Verwirrmethoden, sofern sie das Monitoring und den Einsatz von Nützlingen nicht verhindern.

2.2 Lokale Bekämpfungen mit Sprühprodukten, Schlupfwinkelbehandlungen

In absteigender Priorität können folgende Wirkstoffe eingesetzt werden:

- a) Naturpyrethrum ohne Zusatz von Piperonylbutoxid. Als Synergist können Sesamöl oder andere Pflanzenöle verwendet werden.
- b) Naturpyrethrum mit Zusatz von Piperonylbutoxid als Synergist.
- c) Synthetische Pyrethroide wie Deltamethrin, Permethrin, Cypermethrin u. a. Nur Formulierungen als Konzentrat zum Anmischen in Wasser und Versprühen in pumpfähigen Behältern sind zugelassen. Aerosole/Spraydosen sind nicht erlaubt.

3. Grossräumige Anwendung (Vernebelung und Begasung)

3.1 Vernebelungen

Für die Vernebelung von leeren Räumlichkeiten (sämtliche Knospe-Rohstoffe, -Halbfabrikate, -Endprodukte sowie deren Verpackungsmaterialien sind aus den zu behandelnden Räumen und Anlagen zu entfernen) kommen folgende Wirkstoffe in absteigender Priorität in Frage:

Wirkstoff	Wartefrist
a) Naturpyrethrum ohne Zusatz von Piperonylbutoxid als Synergist. Als Synergist können Sesamöl oder andere Pflanzenöle verwendet werden	bei ausreichender Belüftung mindestens 24 h
b) Naturpyrethrum mit Zusatz von Piperonylbutoxid (Synergist)	bei ausreichender Belüftung mindestens 24 h

3.2 Begasungen

Für die Begasung von leeren Räumlichkeiten (sämtliche Knospe-Rohstoffe, -Halbfabrikate, -Endprodukte sowie deren Verpackungsmaterialien sind aus den zu behandelnden Räumen und Anlagen zu entfernen) kommen folgende Wirkstoffe in Frage:

Wirkstoff	Wartefrist
Phosphorwasserstoff	ab Freigabe (= Unterschreiten der MAK) mindestens 24 h
Sulfuryldifluorid	ab Freigabe (= Unterschreiten der MAK) mindestens 24 h

1.13 Nachhaltige Entwicklung

1.13.1 Allgemeines

Lizenznehmer verbessern ihre Leistungen im Bereich Nachhaltigkeit kontinuierlich, überprüfen sie regelmässig und dokumentieren sie. In einzelnen Bereichen werden in Zukunft Mindestanforderungen definiert.

Bei der nachhaltigen Entwicklung wird der ganze Betrieb (biologische und konventionelle Produktion) einbezogen.

Hofverarbeiter ohne Lizenzvertrag, Viehhändler, Futtermittelhändler, Transporteure, Gastronomen sowie Imkereien sind von dieser Richtlinie ausgenommen.

1.13.2 Nachhaltigkeits-Check

Alle Lizenznehmer reichen entweder einen eigenen Nachhaltigkeitsbericht ein oder füllen einen Nachhaltigkeitscheck aus. Der Nachhaltigkeitsnachweis muss alle drei Jahre eingereicht werden. Ein Nachhaltigkeitscheck bietet eine Selbsteinschätzung der Unternehmensleistungen in allen Dimensionen der Nachhaltigkeit. In dem Online-Check werden die Beiträge des Betriebes zu einer nachhaltigen Entwicklung bewertet. Die Lizenznehmer ergreifen selbstverantwortlich Massnahmen für die nachhaltige Entwicklung ihres Betriebes.

Kleine Unternehmen können auf Anfrage bei der Geschäftsstelle einen Kurz-Check ausfüllen und einreichen.

Weitere Ausnahmen können auf der Geschäftsstelle beantragt werden.

2 Milch und Milchprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Milch und Milchprodukten sinngemäss.

Knospe-Milch wird möglichst schonend verarbeitet. Das heisst, zur Haltbarmachung ist Pasteurisation erlaubt, Hoch-Pasteurisation und Sterilisation sind dagegen verboten. Ebenfalls nicht erlaubt sind Doppel- und Mehrfachpasteurisationen, ausser für produktspezifische Ausnahmen. Mit Einschränkungen ist die Homogenisation, Standardisierung, Mikrofiltration und UHT-Behandlung zulässig.

2.1 Allgemeine Anforderungen

2.1.1 Milchsammlung und Milchannahme

⁽⁵⁸⁾Zur Sicherstellung einer lückenlosen Qualitätssicherung vom Produzenten bis zur Endverarbeitung müssen Milchsammelstellen, die Knospe-Milch annehmen, dem Kontrollverfahren unterstehen. Die Pflicht der Lizenzierung entfällt.

Sobald die Milchsammelstelle Eigentümer der Milch ist (die Milch kauft) und diese dann mit der Knospe weiterverkauft, muss die Milchsammelstelle einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse abschliessen.

2.1.2 Verarbeitungsverfahren

Gemäss den Bio Suisse Richtlinien sind Knospe-Produkte schonend zu verarbeiten. Bei der Milchverarbeitung dürfen die folgenden Verfahren angewendet werden (vorbehältlich der Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung):

- Thermisation: positiver Phosphatase-Nachweis nach der Thermisation
- Bactofugation: anstelle der Thermisation kann die Milch auch bactofugiert werden
- Doppelbactofugation
- Pasteurisation
- Mehrfachpasteurisationen sind unzulässig für Pastmilch, Käse (inkl. Quark) und Konsumrahm
- Bei folgenden Produkten kann die Milch zur Zwischenlagerung einmalig pasteurisiert werden: UHT-Produkte, Milchpulver, Butter
- UHT-Erhitzung⁽⁵⁹⁾: Nach der Erhitzung muss das Resultat des β -Lactoglobulin-Nachweises über 500 mg/l liegen (ausser bei Kaffeerahm)
- Homogenisation bei Pasteurisation: 100 bar, Grenzwert 120 bar: Ausnahmen zu dieser Regel sind bei den einzelnen Produkten aufgeführt
- Homogenisation bei UHT-Erhitzung: 180 bar, Grenzwert 200 bar. Die stufenweise Homogenisation ist zulässig
- Ultrafiltration
- Mikrofiltration (eingeschränkt, gem. [Genussfertige Kuhmilch Teil III, Kap. 2.2, Seite 212](#))
- Umkehrosiose

Nicht zugelassen: Mehrfachpasteurisation, Hochpasteurisation, Sterilisationsverfahren.

2.1.3 Kulturen, Kulturmedien und Enzyme

- Für fermentierte Milchprodukte und die Käsefabrikation dürfen sowohl kontrollierte Betriebs- und Kreislaufkulturen als auch im Handel erhältliche Rohmisch-, Rein- und definierte Mischkulturen eingesetzt werden.
- Die im Handel erhältlichen Roh-, Rein- und Mischkulturen sowie Lab und Enzyme dürfen unter folgender Voraussetzung eingesetzt werden, die der Hersteller zu bestätigen hat:
 - Unter den Mikroorganismen werden keine gentechnisch veränderten verwendet bzw. für alle kommerziellen Starterkulturen, Lab und Laktase liegen Verpflichtungserklärungen zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» gemäss den Bedingungen der Bio-V und EU-Bio-V vor.

⁵⁸ Eine gemischte Milchsammlung durch Hofverarbeiter ist nicht zulässig.

⁵⁹ Demineralisierung des Prozesswassers: nur mit physikalischen Methoden (Demineralisierung mittels Umkehrosiose ist erlaubt). Keine Zusatzstoffe in der Wasseraufbereitung erlaubt.

2.1.3.1 Kulturmedien

Kulturmedien für Zwischen- oder Betriebskulturen müssen ausschliesslich aus Milch bzw. Milchbestandteilen bestehen. Bis zu einer Schüttmenge von 1 % der in Verarbeitung stehenden Milchmenge darf sie bis 31.12.2022 auch nicht biologischer Herkunft sein. Zugekaufte Milch (auch UHT), Rekonstitution von Milchpulver und Bactofugation der Milch sind ebenfalls zugelassen. Nicht erlaubt sind milchfremde Nährstoffe in den Kulturmedien aller Passagen. Die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen muss durch Bio Suisse beurteilt werden.

Kulturen, die nicht auf Milch gezüchtet werden können:

Die Herstellung von Kulturen, die nicht auf Milch gezüchtet werden können (z. B. Schimmelpilze), ist durch den Verarbeitungsbeschrieb rezeptspezifisch möglich und muss durch die MKV bewilligt werden.

2.1.3.2 Lab und Labersatzstoffe

Neben Magenlab tierischer Herkunft sind auch mikrobiell hergestellte Labersatzstoffe¹ zugelassen.

2.1.3.3 Laktase

Zur Laktose-Spaltung ist mikrobiell hergestellte Laktase¹ zugelassen. Der Einsatz von Laktase¹ muss in der Zutatenliste deklariert werden.

2.2 Genussfertige Kuhmilch

2.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugation
- Bactofugation/Doppelbactofugation
- Thermisation (Phosphatase positiv)
- Pasteurisation (einmalig)
- Mikrofiltration: Nach der Mikrofiltration und Pasteurisation muss der Beta-Lactoglobulin-Nachweis einen vergleichbaren Wert wie die klassische Pasteurisation liefern (Richtwert mindestens 3100 mg/l). Es darf keine zweimalige Erhitzung erfolgen und die Erhitzungstemperatur der Rahmphase beträgt maximal 90 °C.
- UHT-Erhitzung⁽⁶⁰⁾: Nach der Erhitzung muss das Resultat des Beta-Lactoglobulin-Nachweises über 500 mg/l liegen
- Homogenisation
- Fettstandardisierung (Beispiele Milchdrink und Magermilch)

Nicht zugelassen: Fettstandardisierung von Vollmilch, Mehrfachpasteurisation, Hochpasteurisation, Sterilisationsverfahren

2.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Milch

2.2.3 Kennzeichnung

- Bactofugation, Thermisation, Pasteurisation, UHT-Erhitzung, Homogenisation und Mikrofiltration sind zu deklarieren.
- Auf der Vorderseite der Verpackung von doppelbactofugierter Milch muss stehen: Past (oder pasteurisiert), doppelbactofugiert.
- Auf der Vorderseite der Verpackung von mikrofiltrierter Milch muss stehen: Past (oder pasteurisiert), mikrofiltriert.
- Fettstandardisierung muss gekennzeichnet und der Fettgehalt angegeben werden.

⁶⁰ Demineralisierung des Prozesswassers: nur mit physikalischen Methoden (Demineralisierung mittels Umkehrosmose ist erlaubt). Keine Zusatzstoffe in der Wasseraufbereitung erlaubt.

- Auf 3,5 % standardisierte Milch darf nicht als «standardisierte Vollmilch» bezeichnet werden.
- Auslobungen wie «frisch» sind nur für klassisch pasteurisierte Milch erlaubt (nicht für doppelbactofugierte oder mikrofiltrierte).

2.2.4 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

2.3 Produkte aus Milch anderer Säugetierarten

2.3.1 Allgemeines

Grundsätzlich gelten dieselben Herstellungs-Anforderungen wie für die in den produktespezifischen Kapiteln festgehaltenen Produkte.

2.3.2 Verarbeitungsverfahren

- Festgehalten in den produktespezifischen Kapiteln
- Tiefkühlung von Schaf-, Ziegen-, Stuten- und Büffelmilch

2.3.3 Kennzeichnung

Tiefkühlung muss bei der Sachbezeichnung von Schaf-, respektive Ziegen-, Stuten- und Büffelkonsummilch deklariert werden.

2.4 Jogurt und andere gegorene Milcharten (Sauermilch, Kefir)

2.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Standardisierung des Fettgehaltes
- Pasteurisation/Hochpasteurisation
- Eindampfen zur TS-Erhöhung
- Homogenisation der Milch: 200 bar, Grenzwert 250 bar
- Fermentation mit Milchsäurebakterien

Nicht zugelassen: Nacherhitzen nach der Milchsäuregärung

2.4.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 2.4.3, Seite 213](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 2.4.4, Seite 214](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Funktionelle Zutaten wie Milchpulver und Milchproteinpulver in Knospe-Qualität dürfen zugesetzt werden, Stärken in Knospe-Qualität nur bei der Herstellung von Grundstoffen (Reis oder Tapiokastärke gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 2.4.3, Seite 213](#)).

Nicht zugelassen: Zusätze wie Randensaft oder Traubensaftkonzentrat zum Färben des Joghurts

2.4.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Reisstärke nativ: zur Herstellung von Grundstoffen
- Tapiokastärke: zur Herstellung von Grundstoffen

2.4.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]: zur Herstellung von Fruchtgrundstoffen für unterlegte Sauermilchprodukte
Nicht zugelassen: Stabilisatoren in der Jogurtmasse

2.4.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Jogurt-, Sauermilch- und Kefirkulturen^x
Nicht zugelassen: Milchsäure oder andere Säuren

2.4.6 **Kennzeichnung**

Die Pasteurisation (auch Eindampfen) und die Homogenisation der Milch sind im Verzeichnis der Zutaten zu deklarieren.

2.4.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

2.5 **Trockenmilch und Trockenmilchprodukte**

2.5.1 **Erlaubte Produkte**

- Milchpulver (Voll-, Magermilchpulver, fettreduziertes oder teilentrahmtes Milchpulver, fettangereichertes Milchpulver, Rahmpulver)
- Milchproteinpulver
- Milchproduktpulver (Molkenpulver, Buttermilchpulver, Sauermilchpulver etc.)
- Milchzucker

2.5.2 **Verarbeitungsverfahren**

- Bactofugation/Doppelbactofugation
- Pasteurisation/Hochpasteurisation
- Standardisierung des Fett- und Proteingehaltes
- Mikrofiltration
- Ultrafiltration
- Eindickung unter Vakuum
- Sprühtrocknung und Walzentrocknung (auch Semiinstantisierung)
- Gefriertrocknung (fallweiser Entscheid)
- Isolierung einzelner Proteine (ohne Hitze, Säure oder Alkalien)
- Säurefällung von Kasein und Kaseinaten

2.5.3 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden
- Wird Laktose oder Milchserum verwendet, müssen diese Zutaten in der Schweiz hergestellt sein
Nicht zugelassen: Rieselhilfsmittel

2.5.4 **Kennzeichnung**

Die Standardisierung (des Proteingehaltes) ist in der Sachbezeichnung zu deklarieren.

2.5.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

2.6 Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkezubereitungen

2.6.1 Allgemeines

Die Bestimmungen von [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 2.1, Seite 211](#) bis [Trockenmilch und Trockenmilchprodukte Teil III, Kap. 2.5, Seite 214](#) gelten sinngemäss.

2.6.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Nicht biologisch landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 2.6.4, Seite 215](#) oder gem. [Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 2.6.5, Seite 215](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Zutaten Milchpulver, Milchprotein und Stärke können mit Vorbehalt (Grundsätze) produktspezifisch eingesetzt werden.

Nicht zugelassen: Zusätze wie Randensaft oder Traubensaftkonzentrat zum Färben

2.6.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Reisstärke nativ: zur Herstellung von Grundstoffen
- Tapiokastärke: zur Herstellung von Grundstoffen
- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)

2.6.4 Nicht biologisch landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

2.6.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Milchsäurebakterien^x
- Natriumcitrat E 331^x: nur in rein mikrobiologisch hergestellter Form

Nicht zugelassen: Milchsäure oder andere Säuerungsmittel

2.6.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

2.7 Rahm und Rahmprodukte

2.7.1 Verarbeitungsverfahren

- Pasteurisation (einmalig für Konsumrahm) / Hochpasteurisation: Höhere Temperaturen als 90 °C sind nur in begründeten Fällen zugelassen
- Kaffeerahm: zur UHT-Erhitzung ist das direkte wie auch das indirekte Verfahren zugelassen
- Fermentation mit Milchsäurebakterien^x

Nicht zugelassen: UHT-Schlagrahm

2.7.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 2.7.3, Seite 216](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 2.7.4, Seite 216](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- 30 g Milchbestandteile pro Kilogramm können zur Stabilisierung von UHT-Rahmprodukten eingesetzt werden.

2.7.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

2.7.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

2.7.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Milchsäurebakterien^x
 - Puffersalz für Kaffeerahm: Natriumcitrat [E 331]^x, nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Nicht zugelassen: Verdickungsmittel*

2.7.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisation und die UHT-Erhitzung sind zu deklarieren.

2.7.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.
- Aluminiumdeckel sind nur in begründeten Fällen zugelassen.

2.8 Käse (Frischkäse und gereifter Käse)

2.8.1 Käsereimilch und gereifter Käse

Verarbeitungsverfahren

- Thermisation (Phosphatase positiv)
- Pasteurisation (einmalig)
- Bactofugation und Doppelbactofugation. Das UHT-behandelte Bactofugat darf der Knospe-Verarbeitung wieder zugeführt werden.
- Standardisierung des Fettgehaltes
- Lagerung in Folie und Folienreifung: ausschliesslich für Spezialfälle (z. B. Schmelzrohware) und von der MKV zu bewilligen
- Entkeimung des Salzbadens: ausschliesslich physikalische Methoden
- Räuchern

2.8.2 Frischkäse und Quark

Verarbeitungsverfahren

Es sind sinngemäss die gleichen Verarbeitungsschritte wie bei gereiftem Käse zugelassen, mit Ausnahme der Wasserzugabe. Abweichend dazu sind die Homogenisation und die Hochpasteurisation der Milch sowie die Zentrifugation der Gallerte für die Produktion von Frischkäse zulässig. Die Homogenisation muss in diesem Fall nicht deklariert werden.

Nicht zugelassen: Standardisierung der Trockenmasse von Quark mit Wasser

2.8.3 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 2.8.4, Seite 217](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 2.8.5, Seite 217](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Milchpulver und Milchproteinpulver in Knospe-Qualität können mit Vorbehalt (Grundsätze) produktspezifisch eingesetzt werden.

2.8.4 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Johannisbrotkernmehl [E 410] (nur für Schmelzkäse)

2.8.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

2.8.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Gängige Kulturen zur Käseherstellung und zur Käsepflege^x
- Lab und Labersatzstoffe^x
- Calciumchlorid [E 509]: Zugabe zu pasteurisierter Käsereimilch
- Milchsäure [E 270]^x und Zitronensäure [E 330]^x nur für Mozzarella (nur rein mikrobiologisch hergestellte Form, deklarationspflichtig)
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen nur folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504].
- Salzbadregulierung: Milchsäure [E 270]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen
- Oberflächenbehandlung von gereiftem Käse: Schmierekulturen^x inkl. Weinhafe^x
- Klebstoffe bestehend aus Lebensmitteln (z. B. Gelatine, Kasein): zum Kleben von Käselab-Etiketten (nicht deklarationspflichtig)
- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]: zur Herstellung von Fruchtgrundstoffen für unterlegten Quark
- Farbstoffe zum Stempeln der Käserinde:
 - Natürliche färbende Frucht- und Gemüsesäfte, deren Konzentrate und Pulver, färbende Gewürze sowie andere färbende Lebensmittel.
 - Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und nach physikalischen Verfahren gewonnen werden (Kurkumin [E 100], Riboflavin [E 101], Carotinoide [E 160], Xanthophylle [E 161], Beetenerot, Betanin [E 162], Anthocyane [E 163], Chlorophylle [E 140]). Chemisch veränderte und naturidentische Farben sind generell verboten. Die pH-Einstellung ist erlaubt.
 - Pflanzenkohle (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): Pflanzenkohle mit Eigenschaften der medizinischen Kohle.
- O₂, CO₂, N₂
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern

Nicht zugelassen: Käsefarbe, synthetische Komponenten als Klebstoff oder Überzugsmittel

2.8.7 Separierung und Identifizierbarkeit

Knospe-Weichkäse müssen — solange sie nicht durch Endverpackung oder Etikette mit der Knospe ausgezeichnet sind — strikt nach Fabrikationsdatum geordnet und von Nicht-Knospe-Weichkäsen deutlich getrennt gelagert werden (separate Regale).

Alle gereiften Knospe-Käse ab einem Laibgewicht von ca. 500 Gramm sind mit einer Kaseinmarke, auf welcher die Knospe, Zertifizierungsstelle und die Betriebsnummer vermerkt sind, auszuzeichnen. Zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit ist auch das Fabrikationsdatum und bei Mehrchargenbetrieben die Charge (Los-Nr.) anzugeben. Zur besseren Unterscheidung können Kaseinmarken verwendet werden, die mit zugelassenen Farbstoffen gemäss ZuV eingefärbt sind. Alternativ dürfen auch Käsereimarken (z. B. Teebeutelpapier-Etiketten, etc.) verwendet werden. Wenn die einwandfreie Rückverfolgbarkeit gegeben ist, kann bei Verwendung von Käsereimarken (Teebeutelpapier-Etiketten) auf die Knospe-Kaseinmarke verzichtet werden. In begründeten Ausnahmefällen kann die MKV auch andere Massnahmen bewilligen.

2.8.8 Kennzeichnung

Die Thermisation und die Pasteurisation der Käsereimilch sind zu deklarieren.

2.8.9 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.
- Aluminiumdeckel sind nur in begründeten Fällen zugelassen.
- Der Offenverkauf von Käse ist erwünscht.

2.9 Molkenkäse und Mascarpone

2.9.1 Verarbeitungsverfahren

- Säure-Hitze-Fällung

2.9.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 2.9.3, Seite 218](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 2.9.4, Seite 218](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

2.9.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

2.9.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

2.9.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Milchsäure [E 270]^x und Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form (deklarationspflichtig)
- O₂, CO₂, N₂

2.9.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

2.10 Käseerzeugnisse

2.10.1 Verarbeitungsverfahren

- Die Verarbeitungsverfahren gem. [Käsereimilch und gereifter Käse Teil III, Art. 2.8.1, Seite 216](#) gelten sinngemäss für den eingesetzten Käse.
- Mischen
- Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess.
- Erhitzungsverfahren

2.10.2 Schmelzkäse

Zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen kann foliengereifter und in Folie gelagerter Käse verwendet werden (Halbfabrikate für die Weiterverarbeitung zu Schmelzkäse). Wenn die einwandfreie Rückverfolgbarkeit gegeben ist, kann auf die Knospe-Kaseinmarke verzichtet werden.

2.10.3 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 2.10.4, Seite 219](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 2.10.5, Seite 219](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Milchpulver, Milchproteinpulver und Stärke können mit Vorbehalt (Grundsätze) produktspezifisch eingesetzt werden.

2.10.4 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Laktose
- Johannisbrotkernmehl [E 410]: nur für Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Fertigfondue

2.10.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

2.10.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form (deklarationspflichtig)
- Natriumcitrat [E 331]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form und nur für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen und Fertigfondue (deklarationspflichtig)

2.10.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt

2.11 Butter, Butterzubereitungen und MilCHFettfraktionen

2.11.1 Verarbeitungsverfahren

- Die Verarbeitungsverfahren für Rahm gem. [Verarbeitungsverfahren Teil III, Art. 2.7.1, Seite 215](#) gelten sinngemäss, zusätzlich zulässig:

- Thermisation (Phosphatase positiv)
- Pasteurisation/Hochpasteurisation
- Einsatz geeigneter Säuerungskulturen (Säurewecker) zur mikrobiellen Rahmreifung
- Physikalische Rahmreifung (z. B. kalt-warm-kalt-Reifung)
- Zudosierung von Salz (gesalzene Butter)
- Zudosierung von auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat für die Herstellung von Butter, Kochbutter («die Butter») und Industriebutter. Jedoch nicht bei Butter, die als Vorzugs- und Premiumbutter ausgelobt wird.
- Tiefgefrieren von Butterstöcken zum Ausgleich von Produktions- und Nachfrageschwankungen: maximal 14 Monate. Tiefgefrorene Butter kann nur als Verarbeitungsbutter, Kochbutter und Butter, nicht aber als Vorzugs- und Premiumbutter weiterverwendet werden.
- Schmelzen, Entwässerung (Zentrifugation) und Dampfbehandlung (Desodorierung) für eingesottene Butter, Schmelzbutter, Butteröl, Butterfett, Butterreinfett, Bratbutter.
- Fraktionierte Kristallisation (thermische Fraktionierung) zur Herstellung von Butterfraktionen

Nicht zugelassen: Zudosierung von Aromadestillaten, Konservierung von Butter mit Antioxidantien

2.11.2 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 2.11.3, Seite 220](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 2.11.4, Seite 220](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Stärken und pflanzliche Öle können in Butterzubereitungen mit Vorbehalt (Grundsätze) produktspezifisch eingesetzt werden.

2.11.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Keine

2.11.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Keine

2.11.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen nur folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504]
- Starterkulturen^x

2.11.6 **Kennzeichnung**

- Die Art der Hitzebehandlung (Thermisation, Pasteurisation) des Rahms zur Butterherstellung ist zu deklarieren, ebenso eine Wärmebehandlung mit Thermisationseffekt (bei Zentrifugation).
- Wird Butter aus unpasteurisiertem Rahm hergestellt, so ist dies zu deklarieren.
- Butter aus tiefgefrorenen Butterstöcken muss durch den Zusatz «enthält tiefgekühlte Butter» deklariert werden und darf keinen Bezug auf frische, Vorzugs- oder Premiumbutter nehmen (ausgenommen ist Verarbeitungsbutter).
- Spezielle Auslobung von Sachbezeichnungen und Herstellungsverfahren: Eine (traditionelle) Sauerrahmbutter muss aus Sauerrahm hergestellt sein (Zudosierung von Milchsäurekonzentrat ist bei dieser Auslobung nicht zulässig). Die Verarbeitung «im Butterfass» kann (sofern zutreffend) zusätzlich ausgelobt werden.

2.11.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

2.12 **Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen)**

2.12.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Standardisierung des Fettgehaltes
- Bactofugation/Doppelbactofugation
- Thermisation (Phosphatase positiv)
- Pasteurisation/Hochpasteurisation
- Homogenisation der Milch: 200 bar, Grenzwert 250 bar

Nicht zugelassen: Sterilisation

2.12.2 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 2.12.3, Seite 221](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 2.12.4, Seite 221](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Zutaten Milchpulver, Milchprotein und Stärke können mit Vorbehalt (Grundsätze) produktspezifisch eingesetzt werden.

2.12.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Reisstärke nativ als Verdickungsmittel
- Guarkernmehl [E 412]
- Johannisbrotkernmehl [E 410]
- Gelatine

2.12.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]

2.12.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Agar-Agar [E 406]

2.12.6 **Kennzeichnung**

Die Verarbeitungsverfahren (Bactofugation, Thermisation, Homogenisation, Pasteurisation) sind zu deklarieren.

2.12.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

2.13 Speiseeis und Sorbet

2.13.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Homogenisieren der Milch: 200 bar, Grenzwert 250 bar
- Pasteurisation/Hochpasteurisation
- Tiefkühlen
- Doppelpasteurisation von Milch und Rahm ist erlaubt.

2.13.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 2.13.3, Seite 222](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 2.13.4, Seite 222](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Zutaten Magermilchpulver, Milchprotein, Stärken und Inulin können mit Vorbehalt (Grundsätze) produktspezifisch eingesetzt werden.

2.13.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Johannisbrotkernmehl [E 410]
- Guarkernmehl [E 412]

2.13.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]: nur für Sorbets

2.13.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Keine

2.13.6 Kennzeichnung

Pasteurisation und Homogenisation sind in der Sachbezeichnung oder in der Zutatenliste zu deklarieren.

2.13.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

3 Mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Kindernährmittel

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von angereicherten Kindernährmitteln sinngemäss.

Dieses Kapitel betrifft nur Kindernährmittel, also Produkte für Säuglinge und Kleinkinder bis 3 Jahre, bei denen laut VLBE ein Mindestgehalt an Nährstoffen gefordert wird, der über die landwirtschaftlichen Zutaten allein nicht erreicht werden kann. Alle anderen Produkte für diese Konsumentengruppe fallen in die entsprechenden produktspezifischen Kapitel. Produkte, die nur mit denjenigen Stoffen angereichert sind, die gesetzlich gefordert sind und die die Bio Suisse Richtlinien vollumfänglich erfüllen, können mit der Knospe ausgezeichnet werden. Ausserdem gibt es die Möglichkeit, Produkte mit der Deklarationsknospe in der Zutatenliste auszuzeichnen, wenn folgende Kriterien zutreffen:

Es werden zusätzlich Stoffe eingesetzt, die in der VLBE erlaubt, aber nicht unbedingt erforderlich sind, um das Nährwertprofil zu gewährleisten.

Es werden Zutaten eingesetzt, die es grundsätzlich in Knospe-Qualität gibt, aber in EU-Bio-Qualität eingesetzt werden, weil die Knospe-Produkte, nicht alle Anforderungen für diese Produktgruppe erfüllen.

Das Produkt muss biozertifiziert sein.

Die Anreicherung darf nur mit denjenigen Komponenten geschehen, die die VLBE ausdrücklich vorschreibt und die keine GVO enthalten, beziehungsweise nicht mit Hilfe von GVO hergestellt worden sind.

3.1 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung

3.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Vorbehandlung der Milch: Fettstandardisierung, Pasteurisation, Bactofugation
- Homogenisieren
- Pasteurisieren
- UHT
- Sterilisieren
- Eindampfen
- Sprühtrocknen
- Mischen/Nachmischen/Nachdosieren

3.1.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 3.1.3, Seite 223](#) oder [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 3.1.4, Seite 223](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden. Es darf nur Kuh- und Ziegenmilch eingesetzt werden.

3.1.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Molkenpulver, Molkenprotein, Molkenproteinkonzentrat — auch entmineralisiert
- Laktose
- Lecithin [E 322]
- Johannisbrotkernmehl [E 410]

3.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Stark tocopherolhaltige Extrakte [E 306]

3.1.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Vitamine^x: gemäss VLBE
- L-Carnitin, Cholin, Inositol^x: gemäss VLBE
- Mineralstoffe^x: gemäss VLBE
- Arachidonsäure^x: gemäss VLBE
- Docosahexaensäure^x: gemäss VLBE
- Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Milchsäure [E 270]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Probiotische Keime^x
- CO₂, N₂ als Schutzgas

3.1.6 **Kennzeichnung**

Auf Produkten, welche nicht mit der Voll-Knospe gekennzeichnet werden können, dürfen im Verzeichnis der Zutaten die Knospe-Zutaten mit der Deklarations-Knospe gekennzeichnet werden.

3.1.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt. Verpackungen aus Alu-Verbundfolien dürfen eingesetzt werden.

3.2 **Getreidebeikost**

Unter diese Produktgruppe fallen entsprechend VLBE einfache Getreidebeikost, Getreidebeikost mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, Teigwaren und Zwiebacks, Biscuits oder Kekse.

3.2.1 **Verarbeitungsverfahren**

Für die Herstellung von Getreidebeikost gelten die Bestimmungen in den produktspezifischen Kapiteln sinngemäss.

3.2.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 3.2.3, Seite 224](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 3.2.4, Seite 224](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

3.2.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Lecithin [E 322]
- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Pflanzenextrakte zur natürlichen Anreicherung mit Vitaminen, wenn deren Eignung für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Kindern durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist.

3.2.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Stark tocopherolhaltige Extrakte [E 306]

3.2.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Vitamine^x: gemäss VLBE
- Mineralstoffe^x: gemäss VLBE
- Arachidonsäure^x: gemäss VLBE
- Docosahexaensäure^x: gemäss VLBE
- Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Milchsäure [E 270]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Probiotische Keime^x
- CO₂, N₂ als Schutzgas

3.2.6 **Kennzeichnung**

Auf Produkten, welche nicht mit der Voll-Knospe gekennzeichnet werden können, dürfen im Verzeichnis der Zutaten die Knospe-Zutaten mit der Deklarations-Knospe gekennzeichnet werden.

3.2.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt. Verpackung aus Alu-Verbundfolien dürfen eingesetzt werden.

4 Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sinngemäss.

Eine dezentrale Schlachtung bleibt erhalten und Tiere werden so wenig wie möglich transportiert.

Ziel wäre es eigentlich, Pökelwaren ohne Nitrit oder Nitrat herzustellen, weil die Verarbeitung ohne diese Zusatzstoffe möglich ist. Aus Gründen der Produktsicherheit, um dezentrale Schlachtung zu erleichtern und um Spezialitäten zu erhalten, will Bio Suisse Nitrit (Pökelsalz) aber nicht verbieten, sondern Verarbeitern und Konsumenten die Wahl lassen, welche Produkte sie herstellen, respektive konsumieren wollen. Alternativ darf die Umrötung durch nitrathaltiges Gemüsepulver ersetzt werden.

4.1 Allgemeine Anforderungen

4.1.1 Tiertransport

Der Transporteur braucht keinen Lizenzvertrag mit Bio Suisse. Tiertransporte müssen dem Dokument [«Transport von Gross- und Kleinvieh: Richtlinie für die Überwachung durch den Kontrolldienst des Schweizer Tierschutz STS»](#) genügen. Der Knospe-Produzent oder der Knospe-Lizenznehmer, in dessen Auftrag der Transport erfolgt, ist verantwortlich dafür, dass diese Richtlinie eingehalten wird. STS überprüft dies stichprobenweise.

4.1.2 Tierverkehrsvignetten für Knospe-Produzenten und -Händler

Für die Knospe-Vermarktung von Schlachttieren muss das offizielle [«Begleitdokument für Klautiere»](#) des BLV mit einer Tierverkehrsvignette des Produzenten versehen sein. Falls die Stufe Handel beteiligt ist, muss zusätzlich die Knospe-Vignette eines lizenzierten Schlachtviehhändlers angebracht werden. Die Tierverkehrsvignetten werden nur anerkannten Knospe-Produzenten und Viehhandelsunternehmen mit Bio Suisse Lizenz zur Verfügung gestellt.

Im Falle der Nutzung des elektronischen Begleitdokuments wird der Händler als Lizenznehmer von Bio Suisse angezeigt. Der Händler ist auf dem elektronischen Begleitdokument ersichtlich.

Dieses Vignetten-System ist ein Instrument zur Qualitätssicherung und dient ebenfalls der Markttransparenz. Es soll sicherstellen, dass:

- nur Tiere als Knospe-Tiere in den Handel gelangen, welche die Bio Suisse Anforderungen zur Vermarktung mit der Knospe erfüllen.
- keine Tiere irrtümlich oder absichtlich als Knospe-Tiere vermarktet werden, welche die Bio Suisse Anforderungen nicht erfüllen.
- eine einheitliche Identifikation von Knospe-Tieren am Markt sichergestellt ist.
- die Rückverfolgbarkeit der Tiere vom Schlachtbetrieb bis zum Produzenten gewährleistet ist.
- keine Tiere über nicht von Bio Suisse lizenzierte Stellen laufen. Ausnahmen: Ein Zwischenhändler, der von einem Viehmarkt an einen lizenzierten Händler liefert, braucht keine Lizenz. Ein nicht lizenzierter Zwischenhändler darf einen lizenzierten Händler auch mit Tieren eines Produzenten beliefern.
- Mit der Weitergabe der Tierverkehrsvignetten mit dem «Begleitdokument für Klautiere» bestätigen sowohl Produzenten wie Händler, dass die Bio Suisse Anforderungen zur Vermarktung der Tiere erfüllt sind. Das Begleitdokument ersetzt nicht das Zertifikat für biologische Produkte und die Knospe-Anerkennung. Es gehört zu den Pflichten des Händlers zu überprüfen, ob diese Dokumente vorhanden sind.

Die betriebsspezifischen Tierverkehrsvignetten können Knospe-Produzenten über Bio Suisse oder eine von Bio Suisse beauftragte Organisation bestellt werden.

Für die Knospe-Vermarktung von Schlachttieren kann eine Gebühr erhoben werden, welche die Kosten für die Qualitätssicherung und Marktbearbeitung abdeckt. Die Höhe der Gebühr und das Reglement über die Erhebung und Verwendung dieser zweckgebundenen Mittel legt Bio Suisse fest.

4.1.3 Schlachtung

Sämtliche in der Schweiz zugelassene Betäubungsmethoden sind auch von Bio Suisse zur Betäubung von Knospe-Tieren erlaubt. Es existieren keine weiteren Vorschriften. STS überprüft dies stichprobenweise.

4.1.4 Lohnschlachtung

Neben der Schlachtung im eigenen Betrieb oder bei einem Lizenznehmer besteht die Möglichkeit des Lohnschlachtens⁽⁶¹⁾ in einem Schlachthof. Die Lohnschlachtung erfolgt im Auftrag des Metzgers bzw. des Produzenten, d. h. die Verantwortung einer richtlinienkonformen Handhabung liegt beim Metzger bzw. dem Produzenten.

4.1.5 Warenflusskontrolle

4.1.5.1 Tierhändler und Schlachthof (Zerlegebetrieb)

Die Warenflussprüfung erfolgt anhand von Lieferscheinen und Rechnungen. Idealerweise erfolgt die Warenbuchhaltung auf EDV.

4.1.5.2 Metzgerei mit Detailverkauf

Die Detailverkäufe mit den Lizenzprodukten müssen mittels PLU-Waage erfasst werden. Dabei ist für die Lizenzprodukte ein separater Artikelstamm einzurichten. Die Daten sind bei der jährlichen Kontrolle vorzulegen.

4.1.6 Separierung

Verarbeitungsbetriebe, die sowohl Knospe- als auch andere Fleischqualitäten verarbeiten und verkaufen, haben im ganzen Betriebsablauf eine Separierung⁽⁶²⁾ zwischen den verschiedenen Qualitäten sicherzustellen. Dies betrifft insbesondere die Lagerung, die Verarbeitung und den Verkauf. Die notwendigen Massnahmen werden im Einzelfall mit dem Betrieb festgelegt.

4.2 Verarbeitete Fleischerzeugnisse

4.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen mechanischen Fleischzerlegungs- und Zerkleinerungsverfahren
- Pökeln
- Kochen, Brühen
- Trocknen
- Räuchern
- Pasteurisieren
- Sterilisieren für Konserven
- Tiefkühlen
- Kühllagertemperaturen bis -2 °C (nicht tiefer)

Nicht zugelassen: Hochdruckverfahren

⁶¹ Bei Lohnschlachtung im Auftrag von Produzenten ist die Richtlinie «Hof- und Lohnverarbeitung» ([Hof- und Lohnverarbeitung Teil III, Kap. 19, Seite 291](#)) zu beachten.

⁶² Für Hof- und Lohnverarbeiter ist die Richtlinie «Hof- und Lohnverarbeitung» ([Hof- und Lohnverarbeitung Teil III, Kap. 19, Seite 291](#)) zu beachten.

4.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 4.2.3, Seite 228](#) und gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 4.2.4, Seite 228](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Zutaten Maltodextrin und Traubenzucker (Glukose, Dextrose) sind erlaubt.

4.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Milchzucker (Laktose)
- Kaseinate
- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Rindsbouillon
- Rosmarinextrakt [E 392]
- Gelatine
- Gemüsepulver zur Umrötung
- Reisstärke für Terrinen

4.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

4.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Milchsäure [E 270]*: zur Konservierung von Naturdärmen
- Starterkulturen*: zur Herstellung von Würsten und Pökelwaren
- Natriumcitrat [E 331]*: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Natriumnitrit [E 250]: Einsatz nur als Nitritpökelsalz⁽⁶³⁾
- Kaliumnitrat [E 252] (Salpeter): nach gesetzlicher Vorschrift nur für Rohpökelware und Rohwurstwaren⁽⁶⁴⁾
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern
- O₂, CO₂, N₂, unter Normaldruck

Nicht zugelassen: Phosphate, Glucono-delta-Lacton, alle Geschmacksverstärker [E 620–633] bzw. hydrolysierte Pflanzenproteine, alle Enzyme (auch Transglutaminase), synthetische Ascorbinsäure und Ascorbate (Antioxidans), sämtliche Formen von Aromastoffen (inkl. Raucharomen und Flüssigrauch)

4.2.6 Kennzeichnung

- Wird nitratreiches Gemüsepulver verwendet, muss durch den Text «Umrötung mit Hilfe des Nitrats aus Gemüsepulver» darauf hingewiesen werden.
- Fermentativ aus nitratartigem Gemüse hergestelltes Nitrit muss folgendermassen gekennzeichnet werden: »Umrötung durch fermentativ hergestelltes Nitrit«.
- Wird Fleisch in aufgetautem Zustand abgegeben, so muss dies auf der verkaufaktiven Seite durch die Angabe «aufgetaut» deklariert werden.
- Sterilisation ist deklarationspflichtig.

⁶³ Achtung: Rückstandshöchstmenge, welche die BioV WBF erlaubt: 50 mg/kg NaNO₂ respektive NaNO₃

⁶⁴ Bei Lohnverarbeitung im Auftrag von Produzenten ist die Richtlinie «Hof- und Lohnverarbeitung» ([Hof- und Lohnverarbeitung Teil III, Kap. 19, Seite 291](#)) zu beachten.

4.2.7 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.
 - Wursthüllen: Es sind sowohl Natur- als auch Kunstdärme zugelassen.
-

5 Insekten und Insektenerzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Insekten und Insektenerzeugnisse.

5.1 Verarbeitete Insektenerzeugnisse

5.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Mahlen, Zerkleinern
- Mischen
- Erhitzen, Kochen
- Trocknen
- Pressen
- Backen, Braten, Frittieren, Grillieren, Rösten
- Pasteurisieren
- Kühlen
- Tiefkühlen

5.1.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

5.1.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

5.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

5.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist.
- O₂, CO₂, N₂ unter Normaldruck

5.1.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

5.1.7 Kennzeichnung

Pasteurisation ist zu deklarieren.

6 Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Obst, Gemüse, Kräutern, Pilzen und Sprossen sinngemäss.

Frucht- und Gemüsesäfte werden als qualitativ hochstehende Direktsäfte verkauft oder weiterverarbeitet und nicht als rückverdünnte Konzentrate.

Fruchtgrundstoffe für Milchprodukte werden möglichst wenig erhitzt, da Milchprodukte für den Konsumenten Produkte mit einem besonderen Frischeaspekt sind.

Zur Herstellung von mit mehr als 25 % Wasser verdünnten Fruchtsäften (wie z. B. Schorle), darf Kernobstkonzentrat verwendet werden.

6.1 Allgemeine Anforderungen

6.1.1 Gemüse und Obstsammelstellen

Zur Sicherstellung einer lückenlosen Qualitätssicherung vom Produzenten bis zur Endverarbeitung müssen Gemüsesammelstellen und Lager, die Knospe-Obst und -Gemüse annehmen, einen Kontrollvertrag mit einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle abgeschlossen haben. Die Pflicht der Lizenzierung entfällt.

6.1.2 Qualitätssicherung und Warenflusstrennung in Handels- und Abpackunternehmen

Knospe-Produkte dürfen keinesfalls innerhalb der betriebsinternen Abläufe (Reinigung, Rüsten, Zwischenlagerung, Verpackung und Transport) mit Produkten anderer Produktionsarten vermischt werden. Unternehmen, welche neben Knospe-Produkten auch andere biologische und/oder nicht biologische Qualitäten führen, müssen die Warenflusstrennung folgendermassen gewährleisten:

6.1.2.1 Lagerbewirtschaftung auf EDV

Im EDV-System müssen die Mengenflüsse (Wareneingänge und Warenausgänge) je Produkt und Zeiteinheit klar dokumentiert sein. Ausdrücke der Wareneingänge und Warenausgänge pro Tag, Produkt und Lieferant bzw. Kunde müssen, getrennt von den übrigen Qualitäten, jederzeit möglich sein.

6.1.2.2 Eigene Artikelnummern (Code) für Knospe- und Umstellungs-Knospe-Produkte

Für Knospe-Produkte sowie Umstellungs-Knospe-Produkte ist je ein eigener Artikelstamm (Code) anzulegen.

6.1.2.3 Kennzeichnung innerhalb der betriebsinternen Abläufe

Knospe-Produkte und Umstellungs-Knospe-Produkte müssen auf jeder Gebindeeinheit (Paloxen, Harassen, G-Gebinde etc.) optisch klar gekennzeichnet sein. Es werden Gebindeetiketten mit unterschiedlichen Farben empfohlen.

6.1.2.4 Kühl- und Lagerräume

Separate Lager- und Kühlzellen sind nicht vorgeschrieben, werden jedoch empfohlen.

6.1.2.5 Kontaminationsgefahren

Knospe-anerkannte Kartoffeln dürfen nicht im gleichen Lagerraum gelagert werden, wie Kartoffeln, die gegen Keimung behandelt werden. Anmerkung: Zur Keimhemmung von Knospe-erkannten Kartoffeln zugelassene Substanzen sind in der Betriebsmittelliste des FiBL geregelt.

6.1.2.6 **Abpackanlagen**

Vor dem Abpacken von Knospe-Produkten sind die Abpackanlagen vollständig zu entleeren. Separate Abpacklinien sind nicht vorgeschrieben, werden jedoch empfohlen.

6.1.2.7 **Früchte- und Gemüsekleber für den Offenverkauf**

An den Leim von Etiketten, welche direkt auf Früchte oder Gemüse angebracht werden, stellt Bio Suisse folgende Anforderungen:

- Basis Kautschuk
- Lösungsmittel: nur Wasser oder nicht vergällter Trinksprit
- Stabilisatoren sind zugelassen

Ein Leim für Knospe-Kleber darf nur mit Bewilligung von Bio Suisse verwendet werden. Für diese Bewilligung sind die genaue Zusammensetzung sowie eine Unbedenklichkeitserklärung erforderlich. Auch zu jedem späteren Zeitpunkt muss für den Klebstoff eine gültige Unbedenklichkeitserklärung vorliegen.

Früchte- und Gemüsekleber gibt es mit dem Logo für Inlandprodukte und dem Logo für Produkte, die zu weniger als 90 % aus Schweizer Rohstoffen bestehen. Kleber für Umstellungsprodukte gibt es nicht, denn Umstellungsprodukte sollen nicht im Offenverkauf angeboten werden. Selbst gestaltete Kleber benötigen ein Gut zum Druck von Bio Suisse. Früchte- und Gemüsekleber können auch fertig bei Bio Suisse bezogen werden.

6.1.3 **Kontamination der Gerätschaften**

Falls die Rüstmesser im Betrieb mit Javel-Wasser gewaschen werden, sind Massnahmen zu ergreifen, um eine Kontamination mit Chlor zu vermeiden. U. a. sind regelmässig Rückstandsanalysen vorzunehmen.

6.1.4 **Waschwasser und Schnittstellenbehandlungswasser**

- Um Kontaminationen zu vermeiden, ist das Wasser vor dem Waschen von Knospe-Produkten zu wechseln.
- Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
- Bei der Verwendung von chloriertem Wasser sind regelmässig Rückstandsanalysen vorzunehmen, um einer zu hohen Chlorbelastung (gemäss TBDV) vorzubeugen.
- Das Wasser darf mit NaCl angereichert werden.
- Ozon ist zur Desinfektion von Wasser erlaubt (Höchstwert gemäss TBDV darf nicht überschritten werden).
- Der Zusatz von synthetischer Ascorbinsäure im Wasser ist nicht zulässig. Als Ersatz kommen Zitronensäure [E 330]^x, biologischer Zitronensaft, biologischer Essig oder biologischer Rosmarinextrakt [E 392] in Frage.

6.1.5 **Kennzeichnung**

Gebinde- und Produktetiketten von Früchten und Gemüsen gem. [Gebinde- und Produktetiketten Teil III, Art. 1.10.3.7, Seite 197](#) Kennzeichnung (Labelling) mit Laser ohne Kontrastflüssigkeit.

6.2 **Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven**

6.2.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Gärung
- Tiefkühlung
- Pasteurisation
- Sterilisation
- Frittieren (inkl. Vakuumfrittieren)
- Einlegen in Öl
- Blanchieren
- Mechanisches Schälen und Rüsten, Dampfschälen
- Konzentrieren
- Trocknung (getrocknete Kräuter und Kräutertees gem. [Gewürze Teil III, Kap. 9.1, Seite 251](#))

- Flockieren
- Rösten (z. B. Zwiebeln)
- Räuchern
- Extrahieren mit Wasser, Alkohol oder CO₂

Nicht zugelassen: Laugenschälung, Rekonstitution von Konzentraten/Trockenprodukten (z. B. Kartoffelpüree hergestellt aus Kartoffelflocken und Flüssigkeit = unnötiger Verarbeitungsschritt)

6.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 6.2.3, Seite 233](#) und gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 6.2.4, Seite 233](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

6.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Rosmarinextrakt [E 392]: als Zusatz im Prozesswasser oder als Zutat in Gemüseerzeugnissen
- Zitronensaft und -konzentrat, Essig: als Verarbeitungshilfsstoff im Waschwasser und zur Schnittstellenbehandlung
- Gummi Arabicum [E 414] als Überzugsmittel zum Umhüllen von Nüssen mit weiteren Zutaten wie Kräuter oder Gewürzen
- Tapiokastärke bei geformten Produkten wie Kroketten, Gemüseburger, Bratlingen

6.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

6.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N₂, CO₂, O₂
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504].
- Milchsäure [E 270]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form und falls die Säuerung nicht mit Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann
- Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form und falls die Säuerung nicht mit Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann
- Säuerungskulturen^x
- Ethylen (für die Nachreifung von Bananen)
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern

Nicht zugelassen: Stabilisatoren, farbverändernde Zusätze

6.2.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.
- Bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten muss die Sachbezeichnung mit „aus zertifizierter Wildsammlung“ ergänzt werden, bei zusammengesetzten Produkten bei einem Anteil ≥ 10 % in der Zutatenliste oder im selben Sichtfeld.

6.2.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

6.3 Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe

6.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanische Entsaftung
- Filtrieren (inkl. Ultrafiltration)
- Klären
- Schönen
- Pasteurisation
- Sterilisation
- Zentrifugieren
- Gären
- Schälen
- Tiefkühlen
- Kokosnusswasser: UHT-Erhitzung
- Nicht hitzebehandelte Obst- und Gemüsesäfte: Hochdruckpasteurisation

Nicht zugelassen: Laugenschälung, Herstellung von Säften aus Konzentrat/Rückverdünnung. Ausnahme: Mit mehr als 25 % Wasser verdünnte Fruchtsäfte (wie z. B. Schorle), dürfen mit Kernobstkonzentrat hergestellt werden.

6.3.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 6.3.3, Seite 234](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 6.3.4, Seite 234](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

6.3.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche: zur Anreicherung mit natürlichem Vitamin C von Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

6.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]
- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)

6.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N₂, CO₂, O₂
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
- Säuerungskulturen^f
- Milchsäure [E 270]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form und falls die Säuerung nicht mit Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann

- Zitronensäure [E 330]^x: in Sirupen (nur rein mikrobiologisch hergestellte Form) und falls die Säuerung nicht mit Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Aktivkohle
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsool)
- Mittel zur Klärung und Schönung:
 - Mikrobielle Pektinasen^x, Amylasen^x und Hemicellulasen^x
 - Eiweissalbumin (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)
 - Kasein (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)
 - Gelatine in Bio-Qualität

6.3.6 Kennzeichnung

- Zuckering muss in der Sachbezeichnung erscheinen («gezuckert»).
- Pasteurisation, Sterilisation, Tiefkühlen, Hochdruckpasteurisation und die UHT-Erhitzung sind deklarationspflichtig.
- Bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten muss die Sachbezeichnung um „aus zertifizierter Wildsammlung“ ergänzt werden, bei zusammengesetzten Produkten bei einem Anteil $\geq 10\%$ in der Zutatenliste oder im selben Sichtfeld.

6.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

6.4 Konfitüre und Gelée

6.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Einkochen
- Mischen

6.4.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 6.4.3, Seite 235](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 6.4.4, Seite 235](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

6.4.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)

6.4.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]

6.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N₂, CO₂, O₂
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser

- Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- L(+)-Weinsäure [E 334]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen
- Calciumcitrat [E 333]^x
- Agar-Agar [E 406]

6.4.6 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

6.4.7 **Kennzeichnung**

Bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten muss die Sachbezeichnung um „aus zertifizierter Wildsammlung“ ergänzt werden, bei zusammengesetzten Produkten bei einem Anteil $\geq 10\%$ in der Zutatenliste oder im selben Sichtfeld.

6.5 **Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Joghurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet**

6.5.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Mischen
- Tiefkühlen
- Pasteurisieren: maximal 105 °C während maximal 10 min. (Ausnahme: Für Fruchtmassen aus Früchten, die nach Importmanual frisch und nicht tiefgekühlt von ausserhalb Europas oder den Mittelmeer-Anrainerstaaten importiert werden dürfen, und für Nüsse ist eine stärkere Hitzebehandlung zulässig.)

6.5.2 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 6.5.3, Seite 236](#) und gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 6.5.4, Seite 236](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

Nicht zugelassen: Einsatz von sterilen Fruchtpulpen, Färben mit Saftkonzentrat einer nicht in der Sachbezeichnung aufgeführten Frucht.

6.5.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Reisstärke nativ
- Tapiokastärke
- Wachsmaisstärke: nur zur Herstellung von Vanille-Grundstoff

6.5.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Keine

6.5.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]: nur in Fruchtgrundstoffen für unterlegte Joghurts und Milchprodukte.

6.5.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

6.6 Speisepilze

6.6.1 Allgemeines

Die Pilzproduktion gilt als landwirtschaftliche Produktion, die Substratherstellung als Verarbeitung. Die Bio Suisse Richtlinien Teil II, im Besonderen [Speisepilze Teil II, Kap. 3.4, Seite 118](#) sind einzuhalten.

6.6.2 Verarbeitungsverfahren

Die Anforderungen an die Obst- und Gemüseverarbeitung gelten sinngemäss.

6.7 Sprossen und Treiberei

6.7.1 Allgemeines

Bei der Herstellung von Sprossen wird zwischen zwei verschiedenen Herstellungsverfahren unterschieden:

- a) Herstellung von Sprossen ausschliesslich aus Samen oder anderen Pflanzenteilen, Wasser und Licht: Es handelt sich um eine Verarbeitung. Es gelten folgende technische Anforderungen bei der Sprossenproduktion:
 - Das verwendete Saatgut muss Knospe-Qualität besitzen.
 - Das zur Aufbereitung des Saatgutes verwendete Wasser muss die Qualität von unchloriertem Trinkwasser aufweisen. Dies muss, falls das Wasser nicht von der Gemeinde bezogen wird, mit jährlichen Analysen belegt werden.
 - Die Samen dürfen vor der Keimung mit Heisswasser oder Seifenlösung desinfiziert werden.

Es können keine Sprossen- oder Treiberei-Lizenzen an nicht biologisch bewirtschaftete Landwirtschaftsbetriebe erteilt werden.

- b) Herstellung von Sprossen aus Samen und anderen Pflanzenteilen, Wasser, Licht und weiteren Komponenten (z. B. Erde): Es handelt sich um eine landwirtschaftliche Produktion. Es gelten die Bio Suisse Richtlinien Teil II, im Besonderen [Treiberei Teil II, Kap. 3.5, Seite 119](#) inklusive dazugehörige Weisungen.

6.7.2 Verarbeitungsverfahren

Die Anforderungen an die Obst- und Gemüseverarbeitung gelten sinngemäss.

6.7.3 Kennzeichnung

Die Knospe mit dem Zusatz «BIO SUISSE» (gem. [Knospe-Produkte aus Schweizer Rohstoffen hergestellt in der Schweiz Teil III, Art. 1.10.2.2, Seite 189](#)) darf nur verwendet werden, wenn das Saatgut, aus dem die Sprossen hergestellt wurden, aus der Schweiz stammt.

6.8 Kräuter (frisch)

6.8.1 Allgemeines

Der Anbau von Kräutern ist in [Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau Teil II, Kap. 3, Seite 115](#) geregelt.

Für wildgesammelte Kräuter gelten die Anforderungen in Teil IV.

Für die Verarbeitung gelten die Anforderungen an die Obst- und Gemüseverarbeitung sinngemäss. Die Weiterverarbeitung von frischen Kräutern (z. B. zu getrockneten Kräutern, Gewürzen etc.) ist in der Weisung «Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen, und Saucen» in [Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen Teil III, Kap. 9, Seite 251](#) geregelt.

6.9 Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden)

6.9.1 Allgemeines

Speziell an diesen Produkten ist, dass sie ein geringes Täuschungspotential haben: Von einem Pfirsich-Eistee erwartet wohl niemand, dass er zur Hauptsache aus Pfirsichen besteht. Der Grundsatz, dass Täuschung bei Knospe-Produkten ausgeschlossen sein soll, gilt aber auch hier, nur dass angesichts des geringeren Täuschungspotentials gewisse Lockerungen bei dieser Produktgruppe möglich sind:

- Zur Aromatisierung können neu die im Folgenden erwähnten Produkte verwendet werden, normale biozertifizierte Aromen sind aber weiterhin nicht erlaubt. In Frage kommen aus pflanzlichem Knospe-Ausgangsmaterial gewonnene Produkte wie ätherische Öle, Extrakte und Destillate. Unter ätherischen Ölen sind durch physikalische Methoden (Pressen, Wasserdampfdestillation) gewonnene Aromaisolate aus Pflanzenmaterialien zu verstehen. Lebensmittelrechtlich werden ätherische Öle den Aromaextrakten zugeordnet (z. B. Citrusöle). Als Extraktionsmittel kommen Wasser, Knospe-Ethanol, Knospe-Öl oder CO₂ in Frage. Allfällige Trägerstoffe (Maltodextrin, Invertzuckersirup, Glukosesirup, Mischsirup aus Glukose und Fruktose) müssen biologisch oder falls verfügbar Knospe sein.
- Ein Getränk, das nur aus Wasser und einem für Limonaden zugelassenen aromatisierenden Extrakt (wie oben definiert) besteht – ein so genanntes aromatisiertes Wasser (nur eben mit einem Extrakt anstatt wie üblich mit einem Aroma) – darf mit der Knospe ausgezeichnet werden, weil hier kein künstliches Aroma enthalten ist.
- Konzentrate von Gemüse- und Fruchtsäften sind in Eistee und Limonade erlaubt, der Einsatz von Gemüse- und Fruchtpulver dagegen nicht (ausser in Eistee- oder Limonadenpulver). Für Letzteres ist ein begründeter Antrag nötig. Grund: Das Trocknen von Konzentrat ist ein zusätzlicher Herstellungsschritt und meist sind substantielle Mengen Trägerstoffe zur Herstellung des Pulvers notwendig.
- Farbe: Färbende Säfte sind auch bei Limonaden nur zugelassen, wenn sie nicht produktfremd sind, wenn also die Namensgebung diese Zutat mit einschliesst. Da Zuckerformen in einer Limonade nicht produktfremd sind, ist Färben mit Caramel oder Farbmaltz immer möglich.
- Erweckt eine Limonade einen Anschein von Frucht, muss auch ein bestimmter Anteil Fruchtsaft enthalten sein. Diese Menge ist abhängig von der Sachbezeichnung (Gesetzesvorschriften) und auch von der Frucht. Es wurde kein konkreter Wert definiert. Beispiel: Eine nach Zitrone schmeckende Limonade, die nur aus Wasser, Zucker, Zitronensäure und Aroma besteht, ist als Knospe-Limonade nicht erlaubt.
- Künstliche Süsstoffe sind nicht erlaubt.
- Angereicherte Fruchtsäfte: Fruchtsäfte können mit natürlichen Extrakten an Vitaminen und Mineralstoffen angereichert werden.

6.9.2 Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zum Herstellen dieser Produkte.

6.9.3 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 6.9.4, Seite 238](#) und [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 6.9.5, Seite 239](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

6.9.4 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)

6.9.5 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Keine

6.9.6 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- N₂, CO₂, O₂
- Wasser und CO₂ zur Entkoffeinierung
- Wasser: Mineralwasser, Trinkwasser
- Kulturen für fermentierte Getränke^x
- Milchsäure [E 270]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen und falls die Säuerung nicht mit Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann
- Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen und falls die Säuerung nicht mit Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann
- Calcium-Carbonat [E 170], Magnesium-Carbonat [E 504], als Säureregulatoren
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Aktivkohle
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselso)

6.9.7 **Kennzeichnung**

Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.

6.9.8 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

6.10 **Mandel- und Kokosnussdrink**

gem. [Soja- und Getreidedrinks Teil III, Kap. 7.6, Seite 244](#)

7 Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Getreide und Getreideprodukten sinngemäss.

Knospe-Getreideprodukte sind so naturbelassen wie möglich. Die mit starken Scherkräften, hohem Druck und hohen Temperaturen arbeitende Extrusion ist daher nur sehr beschränkt zugelassen.

Die normalerweise bei Bio-Backwaren erlaubte chemisch-synthetische Ascorbinsäure wird durch natürliches biologisches Fruchtpulver (Acerola) ersetzt.

Gemüse-Frischteigwaren sind aus frischem oder tiefgekühltem Gemüse und nicht nur mit Gemüsepulver hergestellt. Dieses darf lediglich zur Geschmacks- und Farbungunterstützung verwendet werden.

Brote und Backwaren, die in der Sachbezeichnung auf eine spezielle Zutat hinweisen (z. B. Milch, Kartoffel) werden mit dem Frischeprodukt hergestellt (nicht mit dem getrockneten und wieder rekonstituierten Produkt: pürierte gekochte Kartoffeln und nicht Kartoffelflocken, Milch und nicht Milchpulver).

7.1 Allgemeine Anforderungen

Regelung bei Getreidesammelstellen: Zur Sicherstellung einer lückenlosen Qualitätssicherung vom Produzenten bis zur Endverarbeitung müssen Getreidesammelstellen und Lager, die Knospe-Getreide annehmen, einen Kontrollvertrag mit einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle abgeschlossen haben. Alle Getreidesammelstellen und Lager, die im Lohn oder im Vertragsauftrag mit einem Knospe-Lizenznehmer Rohgetreide annehmen, reinigen, trocknen und lagern, benötigen keinen Lizenzvertrag. Sobald eine Getreidesammelstelle oder ein Lager auf eigene Rechnung und auf eigenes Risiko diese Tätigkeiten durchführt und das Getreide mit der Knospe vermarktet, benötigt diese Getreidesammelstelle oder dieses Lager einen Knospe-Lizenzvertrag und wird somit lizenzgebührenpflichtig.

Fremdbesatz: Übersteigt der festgestellte Fremdbesatz (Fremdkörner, Fremdgetreide und Ölsaaten) in Ackerkulturen 1 %, müssen weitere Abklärungen zur Ursache und zur Qualität des Fremdbesatzes gemacht werden. Für Fremdbesatz durch die GVO-Risikoprodukte Soja, Mais und Raps muss auf jeden Fall die Herkunft der Fremdkörner abgeklärt werden.

7.2 Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Getreidemischungen, Müesli

7.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen mechanischen Reinigungsverfahren
- Trocknen
- Alle üblichen mechanischen Zerkleinerungsverfahren
- Flockieren
- Mischen
- Rösten
- Darren
- Dämpfen
- Parboiling (Reis)
- Puffen
- Extrusion: max. 120 °C, 20 bar

Halbfabrikate aus Stärke-/Faser-Extrudaten dürfen nur bis zu einem Mengenanteil von max. 10 Gewichtsprozent eingesetzt werden, wenn bei deren Herstellung die genannten Parameterobergrenzen überschritten wurden.

7.2.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 7.2.3, Seite 241](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 7.2.4, Seite 241](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

7.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)

7.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

7.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser.
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist.
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
- N₂, CO₂, O₂

7.2.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

7.2.7 Kennzeichnung

- Die Wärmebehandlung (Darren und/oder Dämpfen) von ganzem Getreide muss deklariert werden.
- Die Extrusion und Wärmebehandlung von Mahlerzeugnissen muss deklariert werden (nicht mehr im erhitzten Endprodukt, z. B. im Brot).
- Bei Reis, welcher mittels Parboiling behandelt wurde, muss das Parboiling auf der verkaufsfaktiven Seite deklariert werden.

7.3 Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen

7.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen Teigbereitungsverfahren
- Tiefkühlen von Teiglingen und Backlingen
- Tiefkühlen von Brot, Back- und Dauerbackwaren zur Zwischenlagerung
- Backen
- Vakuum-Backverfahren (Vakuumkühlung)
- Schonende Extrusion kann fallweise durch die MKV bewilligt werden

7.3.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 7.3.3, Seite 242](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 7.3.4, Seite 242](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

7.3.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Sauerteigstarter
- Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig
- Guarkernmehl (für Spezialbrote ohne Weizenmehl)
- Backpulver mit Zusatzstoffen gem. [Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 7.3.5, Seite 242](#)
- Oblate

7.3.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Keine

7.3.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Polysaccharide abbauende Enzyme: Amylasen^x und Hemicellulasen^x
- Enzym Asparaginase^x bei Lebkuchen
- N₂, CO₂, O₂
- Biologische Trennmittel:
 - Reine biologische pflanzliche Öle und Fette^x
 - Biologische Carnaubawachs
 - Die biologischen Trennmittel dürfen folgende Zusatzstoffe enthalten: biologisches Lecithin E 322, stark tocopherolhaltige biologische Extrakte E 306
- Backpulver mit folgenden Triebmitteln:
 - Natriumcarbonate [E 500]
 - Kaliumcarbonate [E 501]
 - Ammoniumcarbonate [E 503]
 - Magnesiumcarbonat [E 504]in Mischung mit:
 - Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
 - L(+)-Weinsäure [E 334]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen
 - Natrium- [E 335] und Kaliumtartrat [E 336]^x
- Natriumhydroxid [E 524] (Natronlauge): nur zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck.

7.3.6 **Kennzeichnung**

- Das Tiefkühlen von Teiglingen und Backlingen muss deklariert werden. Aufgetaute Ware muss entsprechend gekennzeichnet werden, auch im Offenverkauf.
- Zugegebene Enzyme müssen deklariert werden.
- Die Extrusion muss deklariert werden.

7.3.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

7.4 Teigwaren inkl. gefüllte Teigwaren

7.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen Teigbereitungsverfahren
- Blanchieren
- Pasteurisation
- Trocknen
- Tiefkühlen
- Schonende Extrusion kann fallweise durch die MKV bewilligt werden

7.4.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 7.4.3, Seite 243](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 7.4.4, Seite 243](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Getreidestärken und Weizengluten in Knospe-Qualität können mit Vorbehalt (Grundsätze) produktspezifisch eingesetzt werden.

7.4.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Reisstärke

7.4.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

7.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser.
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist.

7.4.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisation bei Frischteigwaren muss deklariert werden.

7.4.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

7.5 Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte

7.5.1 Allgemeines

Separierung: Eine Chargenproduktion ist zur Sicherstellung der Separierung zu bevorzugen.

Die Palette der Stärkesirupe reicht von solchen mit DE-Werten 10-20 (Maltodextrine) bis zu solchen mit DE-Werten über 96.

7.5.2 **Verarbeitungsverfahren**

- Auswaschen
- Filtrieren
- Konzentrieren
- Mahlen
- Trocknen (Walzen- und Sprühtrocknung)
- Enzymatische Hydrolyse
- Entfärbung: mit einem Aktivkohlenfilter oder einem Ionentauscher

7.5.3 **Zutaten**

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 7.5.4, Seite 244](#) und gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 7.5.5, Seite 244](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

7.5.4 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Keine

7.5.5 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Keine

7.5.6 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Enzyme: Amylasen^x, Cellulasen^x
- pH-Werteinstellung: Zitronensäure [E 330]^x nur rein mikrobiologisch hergestellte Form und Natriumcarbonat [E 500]
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Aktivkohle
 - Perlit

7.5.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

7.6 **Soja- und Getreidedrinks**

7.6.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Entspelzen
- Mahlen, Schroten
- Mischen
- Kochen
- Fermentieren
- Pressen

- Sieben, Filtrieren
- Zentrifugieren
- Emulgieren
- Homogenisieren
- Pasteurisieren
- UHT-Erhitzung

Nicht zugelassen: Sterilisation

7.6.2 **Zutaten**

Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

7.6.3 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Speisesalz
- Kulturen für fermentierte Produkte^x
- Enzyme: Amylasen^x

7.6.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Keine

7.6.5 **Kennzeichnung**

- Pasteurisation, Homogenisation und UHT-Erhitzung sind zu deklarieren. Enzyme: „zugesezte“ Amylasen^x sind zu deklarieren.
- Die Bezeichnung „fermentiert“ darf nur dann verwendet werden, wenn die Produkte eine Fermentation durchlaufen haben durch:
 - lebende Mikroorganismen oder
 - natürlicherweise in den Rohstoffen vorhandenen Enzyme.

7.6.6 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

7.7 **Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen**

7.7.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Weichen
- Mahlen, Pürieren
- Mischen
- Erhitzen, Kochen
- Koagulieren mit Nigari
- Pressen
- Sieben, Filtrieren
- Fermentieren
- Backen, Braten, Frittieren, Grillieren, Rösten (Okara)
- Räuchern
- Trocknen (inkl. Gefriertrocknen)
- Pasteurisieren
- Kühlen
- Tiefkühlen

- Extrusion max. 140 °C, 35 bar

Nicht zugelassen: Sterilisation

7.7.2 **Zutaten**

Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

7.7.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Keine

7.7.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Keine

7.7.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Speisesalz
- Nigari, Magnesiumchlorid, Calciumchlorid, Calciumsulfat, Knospe-Essig, Knospe-Zitronensaft als Koagulationsmittel
- Kulturen für fermentierte Produkte^x
- Milchsäure [E 270]^x: für die Herstellung von Tofu, welcher für die Weiterverarbeitung bestimmt ist ohne weitere Erhitzung
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern
- N₂, CO₂, O₂

7.7.6 **Kennzeichnung**

Pasteurisation und Extrusion sind deklarationspflichtig.

7.7.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

8 Eier und Eiprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Eiern und Eiprodukten sinngemäss.

Knospe-Eier sind so gekennzeichnet, dass Kundinnen und Kunden die für sie wichtigen Informationen hinsichtlich Haltbarkeit und Rückverfolgbarkeit der Eier zum Produzenten erhalten. Knospe-Eier werden mit natürlichen Materialien gefärbt, synthetische Farbstoffe sind nicht erlaubt.

8.1 Allgemeine Anforderungen

8.1.1 Geltungsbereich und Definitionen

Diese Weisung gilt für den Handel und die Verarbeitung von Eiern des Haushuhnes (*Gallus domesticus*) und anderer Vogelarten, z. B. Enten, Gänsen, Truten und Wachteln.

Es gelten die Definitionen der Lebensmittelgesetzgebung. Zu beachten sind insbesondere die Verordnung über den Eiermarkt (EiVerordnung, EiV, 916.371) und die Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (817.022.108), Kapitel Eier und Eiprodukte.

8.1.2 Rohstoffe (Eierlieferanten)

Es dürfen nur Eier von Produzenten verwendet werden, welche die Anforderungen zur Vermarktung mit der Knospe erfüllen. Dazu ist von jedem Lieferanten zusätzlich zum «Zertifikat für biologische Produkte» die Knospe-Anerkennung zu verlangen. Darauf findet sich der Vermerk, ob der Betrieb zur Vermarktung der Eier mit der Knospe berechtigt ist.

8.1.3 Kennzeichnung und Stempeln der Eier

- Eier, die als Konsumeier in den lizenzierten Handel gelangen, müssen entweder durch den Produzenten auf dem Hof oder durch den lizenzierten Händler selbst mit der Knospe, dem Legedatum und der Betriebsnummer gestempelt werden.
- Eier, die nicht direkt vom Produzenten an den Endkonsumenten abgegeben werden, sondern über Dritte (Dorfladen, Marktfahrer) verkauft werden, müssen durch den Produzenten auf dem Hof mit der Knospe und der Betriebsnummer gestempelt werden. Das Legedatum und die Zertifizierungsstelle sind auf der Eierschachtel oder auf der Banderole anzugeben. Eierstempel können im Bio Suisse Shop bestellt werden. Auf dem Stempel sind die Knospe, die individuelle Betriebsnummer und ein CH integriert.
- Bei Eiern, die zu Flüssigprodukten oder gefärbten Eiern verarbeitet werden, muss nicht jedes Ei einzeln mit den oben erwähnten Elementen gekennzeichnet werden; das nächst grössere Handelsgebilde (z. B. Kunststoffgitter mit 30er-Kartons) ist ausreichend. Die Rückverfolgbarkeit muss lückenlos gewährleistet sein.
- Eier, die direkt vom Produzenten an Endkonsumenten verkauft werden, müssen nicht gestempelt werden. Die Angabe des Knospe-Betriebes oder der Betriebsnummer und die Deklaration des Legedatums und der Zertifizierungsstelle können auf der Eierschachtel oder der Banderole oder beim Offenverkauf mittels eines Stellschildes erfolgen.

8.2 Eier

8.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanisches Reinigen
- Durchleuchten mit Licht oder UV-Licht

8.2.2 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Gemäss LGV zulässige Stempelfarben.

8.2.3 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.
- Kartonschachteln

Nicht zugelassen: Kunststoffschachteln (ausgenommen für gefärbte Eier)

8.3 Flüssige Eiprodukte

8.3.1 Erlaubte Produkte

- Vollei
- Eidotter (Eigelb)
- Eiklar (Eiweiss)

8.3.2 Verarbeitungsverfahren

- Aufschlagen und Trennen
- Mischen
- Homogenisieren
- Pasteurisieren
- Tiefkühlen

Nicht zugelassen: Pasteurisation mit Mikrowellen

8.3.3 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige\) Teil III, Art. 8.3.4, Seite 248](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 8.3.5, Seite 248](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

8.3.4 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige)

- Keine

8.3.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

8.3.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist.
- N₂, CO₂, O₂

Nicht zugelassen: Schweflige Säure, Emulgatoren

8.3.7 Kennzeichnung

Homogenisation ist zu deklarieren.

8.3.8 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

8.4 **Trockene Eiprodukte**

8.4.1 **Erlaubte Produkte**

Alle Arten von Eipulver (Vollei, Eidotter [Eigelb], Eiklar [Eiweiss])

8.4.2 **Verarbeitungsverfahren**

- Aufschlagen und Trennen
- Mischen
- Pasteurisieren
- Sprühtrocknung

8.4.3 **Zutaten**

Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

8.4.4 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist.

Nicht zugelassen: Antiklumpmittel, Verdickungsmittel

8.4.5 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

8.5 **Gekochte Eierprodukte**

8.5.1 **Erlaubte Produkte**

- Eier gekocht und geschält (Traiteur-Eier)
- Eier gekocht und gefärbt (Ostereier)

Nicht zugelassen: Stangeneier (Eierrolle)

8.5.2 **Verarbeitungsverfahren**

- Mechanisches Reinigen
- Kochen: einmalig, bei Normaldruck
- Schälen
- Färben mit zugelassenen Farbstoffen

Nicht zugelassen: Mehrfaches Kochen

8.5.3 **Zutaten**

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 8.5.4, Seite 250](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 8.5.5, Seite 250](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

8.5.4 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Keine

8.5.5 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Keine

8.5.6 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser.
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist.
- Milchsäure [E 270]^{*}: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form.
- Farben zum Färben und Stempeln von Eierschalen, zusammengesetzt aus folgenden Komponenten:
 - Natürliche färbende Frucht- und Gemüsesäfte, deren Konzentrate und Pulver, färbende Gewürze sowie andere färbende Lebensmittel.
 - Färbende Hölzer und andere Pflanzenteile wie z. B. Blauholz, Gelbholz, Rotholz, Sandelholz, Walnusschale, Krappwurzel, Annattosamen, Malvenblüten, Maté.
 - Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und nach physikalischen Verfahren gewonnen werden (Kurkumin [E 100], Riboflavine [E 101], Carotinoide [E 160], Xanthophylle [E 161], Beetrot, Betanin [E 162], Anthocyane [E 163], Chlorophylle [E 140, E 141]). Chemisch veränderte und naturidentische Farben sind generell verboten. Die pH-Einstellung ist erlaubt.
 - Cochenille, Karminsäure, Karmin [E 120]: Extrakt der *Coccus Cacti* einschliesslich der Ammoniakverbindungen.
 - Pflanzenkohle (*Carbo medicinalis vegetalis* [E 153]): Pflanzenkohle mit Eigenschaften der medizinischen Kohle.
- Überzugsmittel:
 - natürliche tierische Fette
 - Shellack [E 904] (Naturharz der Lackschildlaus *Tachardia lacca*): nicht chloorgebleicht
 - Calciumsilicat [E 552] und Magnesiumsilicat [E 553a] (Wasserglas)
 - Pflanzenöle in Bio-Qualität
 - Ammoniumhydroxid (als Hilfsstoff für Überzugsmittel)
- Lösungsmittel:
 - Wasser
 - Ethanol
- Weitere Hilfsstoffe zur Farbherstellung:
 - Alle Lebensmittelzusatzstoffe gemäss Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft, Anhang 3, Teil A, Buchstabe A.1

Nicht zugelassen: Benzoesäure, Essigsäure, synthetische Farbstoffe

8.5.7 **Kennzeichnung**

Bei gekochten und gefärbten Eiern sind die zugelassenen Färbemittel und Überzugsmittel zu deklarieren.

8.5.8 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

9 Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Gewürzen, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen sinngemäss.

Werden Knospe-Gewürze und Knospe-Kräuter verarbeitet, bleiben das Aroma und der Geschmack der wertvollen Rohstoffe erhalten. Entkeimen mit Satttdampf wird nur bei Produkten angewendet, die weiterverarbeitet werden, um die notwendige Produktsicherheit zu gewährleisten. Mit Satttdampf behandelte Produkte sind entsprechend gekennzeichnet.

9.1 Gewürze

9.1.1 Definition

Es gelten die Definitionen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.

9.1.2 Qualität der verwendeten Zutaten

Gewürze und Gewürzmischungen müssen grundsätzlich zu 100 % aus Knospe-Rohstoffen hergestellt werden.

9.1.3 Reine Gewürze, Gewürzmischungen und Gewürzextrakte

9.1.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Schneiden
- Trocknen
- Mahlen
- Mischen
- Granulieren
- Extrahieren mit Wasser, Alkohol oder CO₂
- Konzentrieren und/oder Trocknen der flüssigen Extrakte
- Satttdampfentkeimen und UVC-Entkeimung von Gewürzen, die für die Weiterverarbeitung oder für die Gastronomie bestimmt sind
- Räuchern

Nicht zugelassen: Satttdampfentkeimen und UVC-Sterilisation von Gewürzen, die als solche für den Detailhandel bestimmt sind.

9.1.3.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 9.1.3.3, Seite 251](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 9.1.3.4, Seite 251](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

9.1.3.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

9.1.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

9.1.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N₂, CO₂, O₂

- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Gewürzmischungen und Gewürzextrakte zulässig
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern

9.1.3.6 **Kennzeichnung**

- Gewürze und Kräuter, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Gewürze und/oder Kräuter aufgelistet werden. Von dieser Regel ausgenommen sind Zutaten, die im Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel stehen (weil sie Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können).
- Sattdampfentkeimung und UVC-Sterilisation müssen auf der Etikette und in der Produktspezifikation deklariert werden.
- Das Antiklumpmittel muss deklariert werden.

9.1.3.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

9.1.4 **Getrocknete Kräuter und Kräutermischungen**

9.1.4.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Schneiden
- Trocknen
- Reibeln
- Mahlen
- Mischen
- Granulieren (max. 10 % für Teekräutern im Teebeutel)
- Sattdampfentkeimen und UVC-Sterilisation von Kräutern, die für die Weiterverarbeitung und für die Gastronomie bestimmt sind.

Nicht zugelassen: Sattdampfentkeimen und UVC-Sterilisation von Kräutern, die als solche für den Detailhandel bestimmt sind.

9.1.4.2 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 9.1.4.3, Seite 252](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

9.1.4.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Keine

9.1.4.4 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- N₂, CO₂, O₂
- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräutermischungen und Kräuterextrakte zulässig

9.1.4.5 **Kennzeichnung**

- Kräuter, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Kräuter aufgelistet werden. Von dieser Regel ausgenommen sind Zutaten, die im Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel stehen (weil sie Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können).

- Sattdampfentkeimung und UVC-Sterilisation müssen auf der Etiketle und in der Produktspezifikation deklariert werden.
- Das Antiklumpmittel muss deklariert werden.

9.1.4.6 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

9.1.5 **Gewürz- und Kräutersalze**

9.1.5.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Mischen
- Schneiden
- Mahlen
- Trocknen (inkl. Vakuumtrocknung) von Mischungen von Salz mit frischen Kräutern, Gewürzen und Gemüse

9.1.5.2 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 9.1.5.3, Seite 253](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 9.1.5.4, Seite 253](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

9.1.5.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Keine

9.1.5.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Kelp

9.1.5.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- O₂, CO₂, N₂
- Salz: folgende Antiklumpmittel sind erlaubt: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504]
- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig
- Kaliumchlorid (nicht landwirtschaftliche Zutat in natriumarmen Produkten)

9.1.5.6 **Kennzeichnung**

- Kräuter und Gewürze, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Kräuter und/oder Gewürze aufgelistet werden. Von dieser Regel ausgenommen sind Zutaten, die im Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel stehen (weil sie Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können).
- Das Antiklumpmittel muss deklariert werden.
- Für die Kennzeichnung mit der Knospe mit dem Zusatz «BIO SUISSE» müssen bei diesen oft sehr salzhaltigen Produkten 90 % der landwirtschaftlichen Zutaten und 90 % aller Zutaten aus der Schweiz stammen. Das Salz bei einem Schweizer Kräutersalz muss auch Schweizer Salz sein.
- Gewürzmischungen für die Weiterverarbeitung durch Metzger enthalten oft spezielle Zutaten und Zusatzstoffe, die nur für Fleischwaren erlaubt sind. Diese Produkte dürfen nicht mit der Knospe ausgezeichnet werden, sondern nur mit «zugelassen für Knospe-Fleischwaren».

9.1.5.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

9.1.6 Gewürz- und Kräuterzubereitungen

9.1.6.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Schneiden
- Blanchieren
- Tiefkühlen
- Einlegen in Öl
- Mischen mit Salz
- Pasteurisieren (Doppelpasteurisation ist zugelassen nach fallweisem MKV-Entscheid)
- Extrahieren/Entkoffeinieren von Tee mit Wasser, Alkohol oder CO₂

9.1.6.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 9.1.6.3, Seite 254](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 9.1.6.4, Seite 254](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

9.1.6.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

9.1.6.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

9.1.6.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N₂, CO₂, O₂
- Wasser und CO₂ zur Entkoffeinierung
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]
- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig

9.1.6.6 Kennzeichnung

- Kräuter und Gewürze, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Gewürze und/oder Kräuter aufgelistet werden. Von dieser Regel ausgenommen sind Zutaten, die im Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel stehen (weil sie Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können).
- Das Antiklumpmittel ist zu deklarieren. Ausnahme: nicht mehr spezifisch wirksames Antiklumpmittel, das mit dem Salz eingebracht wird (übertragener Zusatzstoff), muss nicht deklariert werden.
- Pasteurisation ist deklarationspflichtig.

9.1.6.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.
- Produktespezifische Ausnahmen: Alu-Verbundfolien

9.2 Senf

9.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanisches Zerkleinern der Senfsaat
- Mischen

9.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 9.2.3, Seite 255](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 9.2.4, Seite 255](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Verwendung von Mehlen und Stärken ist nicht zulässig.

9.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

9.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

9.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist

Nicht zugelassen: Aromen, Verdickungsmittel, Geschmacksverstärker

9.2.6 Kennzeichnung

Kräuter und Gewürze, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Gewürze und/oder Kräuter aufgelistet werden. Von dieser Regel ausgenommen sind Zutaten, die im Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel stehen (weil sie Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können).

9.2.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.
- Aluminium-Tuben sind erlaubt.

9.3 Sojasauce und Flüssigwürze

9.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Rösten und Dämpfen von Ausgangsprodukten
- Fermentieren
- Pasteurisieren (Doppelpasteurisation ist zugelassen nach fallweisem MKV-Entscheid)
- Filtrieren
- Pressen

Nicht zugelassen: Säurehydrolyse

9.3.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 9.3.3, Seite 256](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 9.3.4, Seite 256](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Knospe-Hefeautolysat ist zulässig.

9.3.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

9.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

9.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Filtrationshilfsmittel:
 - Kieselgur
- *Aspergillus sojae*^x
- *Pediococcus halophilus*^x
- *Saccharomyces rouxii*^x

Nicht zugelassen: Geschmacksverstärker

9.3.6 Kennzeichnung

Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.

9.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

9.4 Sämtliche Suppen- und Saucenerzeugnisse

9.4.1 Allgemeines

Konzentrate und Trockenprodukte können als solche vermarktet werden.

Bei der Verwendung von Konzentraten und Trockenprodukten als Halbfabrikate in der Lebensmittelverarbeitung sind folgende Einschränkungen zu beachten:

- Die Herstellung von Saucen etc. aus Trockenvormischungen und Flüssigkomponenten ist erlaubt, wenn es sich nicht um eine eigentliche Rückverdünnung handelt. Bsp.: Das Anrühren einer Gewürz- und Stärkemischung mit Flüssigkeit ist erlaubt.
- Der Einsatz von Pulver und Pasten (z. B. Bouillon- oder Bratensaucepulver) ist zugelassen, wenn das Endprodukt nicht den Eindruck erweckt, es sei frisch hergestellt worden. Der Einsatz kann auch genehmigt werden, wenn gleichzeitig Wasser dazugegeben wird.
- Der Einsatz ist erlaubt, wenn die Trockenprodukte eigentlichen Würzcharakter haben.

- Die Herstellung von Saucen etc. aus Saucepulver und Flüssigkeit ist nicht erlaubt, wenn es sich um eine Rückverdünnung handelt.

9.4.2 Bouillon

9.4.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Trocknen
- Konzentrieren

Nicht zugelassen: Rückverdünnen von Konzentraten und Pulvern, Geschmacksverstärker

9.4.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 9.4.2.3, Seite 257](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 9.4.2.4, Seite 257](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Enzymatisch^X hydrolysiertes Pflanzenprotein kann eingesetzt werden.

9.4.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

9.4.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

9.4.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]

Nicht zugelassen: Geschmacksverstärker

9.4.2.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.
- Das Antiklumpmittel ist zu deklarieren. Ausnahme: nicht mehr spezifisch wirksames Antiklumpmittel, das mit dem Salz eingebracht wird (übertragener Zusatzstoff), muss nicht deklariert werden.
- Enzymatisch hydrolysiertes Pflanzenprotein ist zu deklarieren.

9.4.2.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

9.4.3 Suppen und Saucen

9.4.3.1 Allgemeines

Klassische Saucen sollen aus den nach Lehrbuch gängigen Zutaten hergestellt werden. Es gilt die Gute Herstellungspraxis (GHP) der Gastronomie.

Für die Zubereitung einer Sauce, die durch die Sachbezeichnung den Anschein erweckt, auf Basis von Milchprodukten hergestellt zu sein (z. B. Béchamel-Sauce, Rahmsauce), dürfen keine pflanzlichen Fette verwendet werden. Ausnahme: Kleinstmengen zum Anziehen von Gemüse. Der Anteil pflanzlicher Fette am Gesamtfettanteil soll höchstens 10 % betragen. Ausgenommen von dieser Regelung sind z. B. Produkte, die als rein pflanzliche Produkte ausgelobt werden.

Vorgefertigter Roux darf verwendet werden.

9.4.3.2 **Verarbeitungsverfahren**

- Mischen
- Kochen
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Trocknen
- Konzentrieren
- Homogenisieren

Nicht zugelassen: Rückverdünnen von Konzentraten und Pulvern

9.4.3.3 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 9.4.3.4, Seite 258](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 9.4.3.5, Seite 258](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

9.4.3.4 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Johannisbrotkernmehl [E 410] und Guarkernmehl [E 412]

9.4.3.5 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)**

- Keine

9.4.3.6 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- N₂, CO₂, O₂
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser

Nicht zugelassen: Carrageen [E 407], Xanthan [E 415], Alginate, modifizierte Stärken, Geschmacksverstärker

9.4.3.7 **Kennzeichnung**

- Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.
- Das Antiklumpmittel ist zu deklarieren. Ausnahme: nicht mehr spezifisch wirksames Antiklumpmittel, das mit dem Salz eingebracht wird (übertragener Zusatzstoff), muss nicht deklariert werden.

9.4.3.8 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

10 Pflanzliche Öle und pflanzliche Fette

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von pflanzlichen Ölen und pflanzlichen Fetten sinngemäss.

Bei der Verarbeitung von Speiseölen und -fetten bleiben die ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile weitestgehend erhalten. Durch die schonende Verarbeitung haben Knospe-Fette und Knospe-Öle eine hohe sensorische Qualität. Speiseöle für den direkten Konsum erfüllen die Anforderungen für «kaltgepresstes Speiseöl» nach Lebensmittelrecht, Speiseöle für die Weiterverarbeitung unter 100 °C (z. B. Mayonnaise, Salatsaucen) sind mit den von Bio Suisse erlaubten Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungshilfsstoffen raffiniert und nur einmal gedämpft bei max. 130 °C bzw. zweifach bei max. 190 °C für tropische Fette. Chemische Verarbeitungen wie Umesterung und Fetthydrierung sind verboten.

10.1 Speiseöle zum direkten Konsum

Speiseöle zum direkten Konsum müssen die Anforderungen für «kaltgepresstes Speiseöl» nach Lebensmittelrecht erfüllen. Olivenöl muss die Anforderungen für kaltgepresstes oder kaltextrahiertes Olivenöl (nur mittels Zentrifugation) nach Lebensmittelrecht erfüllen. Die Extraktion mittels Lösungsmittel ist nicht zulässig.

10.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Übliche mechanische Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei die Rohstoffe nicht über 50 °C (bei Olivenöl maximal 27 °C) erwärmt werden dürfen.
- Mechanisches Pressen mit einer Auslauftemperatur von maximal 50 °C (bei Olivenöl maximal 27 °C)
- Rösten (die Röstung von Kürbiskernen und Nüssen ist erlaubt, die entsprechende Deklaration nach Lebensmittelrecht ist zu beachten!)
- Zentrifugieren (bei Olivenöl maximal 27 °C)
- Dekantieren
- Filtrieren

Nicht zugelassen: schonendes Dämpfen/Desodorieren, Raffinieren, Neutralisieren, Bleichen, Extraktion mittels Lösungsmittel (Perkolation)

10.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 10.1.3, Seite 259](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

10.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

10.1.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien

Nicht zugelassen: Zitronensäure, Aktivkohle, Natriumhydroxid, Bleicherde, Adsorbentien

10.1.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

10.2 Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung

10.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Übliche mechanische Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware
- Mechanisches Pressen
- Zentrifugieren
- Dekantieren
- Filtrieren
- Entschleimen
- Entsäuern (physikalisch)
- Waschen
- Vakuumtrocknen
- Bleichen/Entfärben
- Thermisches Fraktionieren (Umkristallisieren/Trockenfraktionieren)
- Sterilisation (Nur Palmfrüchte, sofort nach Ernte)
- Dämpfen/Desodorieren:
 - Öle und Fette zur Weiterverarbeitung unter 100 °C (z. B. Öle zur Speisemargarine- oder Mayonnaiseherstellung) dürfen mit den vorgängigen Verfahren und den dafür zugelassenen Verarbeitungshilfsstoffen raffiniert werden, jedoch nur einmal gedämpft werden bei max. 130 °C bzw. zweifach bei max. 190 °C für tropische Fette. Dieses Öl darf dann nicht als schonend gedämpft gemäss Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH) ausgelobt werden.
 - Öle und Fette zur Weiterverarbeitung über 100 °C und für den Gebrauch zum Braten und Backen (z. B. Fritieröle): Keine Beschränkung der Desodorierungs-Temperatur.

Nicht zugelassen: Extraktion mit organischen Lösungsmitteln, chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern), Neutralisation mit NaOH (Ausnahme: Ölherstellung aus Rapssaat)

10.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 10.2.3, Seite 260](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

10.2.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Lecithin [E 322], zur Herstellung von Marinadenfett/-öl

10.2.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Zitronensäure [E 330]*: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form, zur Entschleimung
- Natriumcarbonat Na_2CO_3 (Soda): nur zum Entsäuern (anstelle physikalischer Entsäuerung), Temperatur bei der gesamten Verarbeitung darf nicht mehr als 190 °C betragen.
- Wasser: nur zum Entschleimen und Waschen
- Salz: nur zum Waschen
- Aktivkohle: nur zum Bleichen
- Bentonit: nur zum Bleichen
- Perlit: nur zum Filtrieren
- Kieselgur: nur zum Filtrieren
- Asbestfreie Filtermaterialien
- N_2 , CO_2 , O_2

Nicht zugelassen: Phosphorsäure, aktivierte Tonerden, Nickel und andere Katalysatoren zur Fetthydrierung sowie Umesterung.

10.2.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

10.3 Margarine

10.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Emulgieren
- Pasteurisieren
- Kristallisieren

10.3.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 10.3.3, Seite 261](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Pflanzliche Fette und Öle müssen gemäss Bio Suisse Vorgaben verarbeitet sein. Die Anforderungen zur Desodorierung/Dämpfung sind je nach Verwendungszweck zu beachten:
 - Öle und Fette zur Weiterverarbeitung unter 100 °C⁶⁵: Gem. [Verarbeitungsverfahren Teil III, Art. 10.2.1, Seite 260](#)

Nicht zugelassen: Verwendung von gehärteten Fetten

10.3.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Lecithin [E 322]

10.3.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504].
- Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- N₂, CO₂, O₂

Nicht zugelassen: Farbstoffe, Antioxidantien (auch natürliche), Konservierungsmittel, Aromastoffe

10.3.5 Kennzeichnung

- Die Verwendung von tierischen Fetten ist in der Sachbezeichnung zu deklarieren
- Deklaration der Pasteurisation

10.3.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

10.4 Mayonnaise

10.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen und Emulgieren
- Pasteurisierung (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)

Nicht zugelassen: Homogenisieren mit Druck ist nicht erlaubt

⁶⁵ Brat- und Backmargarine: Keine Beschränkung der Desodorierungstemperatur.

10.4.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\)](#), max. 5 % bezogen auf 100 % landwirtschaftliche Zutaten Teil III, Art. 10.4.3, Seite 262 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Pflanzliche Öle und Fette müssen gemäss Bio Suisse Vorgaben verarbeitet werden (Öle und Fette zur Weiterverarbeitung unter 100 °C).
- Enzymatisch modifiziertes Eigelb^x (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)
- Stärke und Quellstärke (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)

10.4.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität), max. 5 % bezogen auf 100 % landwirtschaftliche Zutaten

- Wachsmaisstärke und -quellstärke (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)
- Reisstärke und -quellstärke (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)

10.4.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

10.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504].
- N₂, CO₂, O₂

Nicht zugelassen: Verdickungsmittel, Geschmacksverstärker

10.4.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisierung ist zu deklarieren.

10.4.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.
- Aluminium-Tuben sind erlaubt.

10.5 Salatsauce

10.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen und Emulgieren
- Pasteurisieren

Nicht zugelassen: Homogenisieren mit Druck ist nicht erlaubt

10.5.2 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\)](#), max. 5 % bezogen auf 100 % landwirtschaftliche Zutaten Teil III, Art. 10.5.3, Seite 263 oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten \(max. 5 %\) Teil III, Art. 10.5.4, Seite 263](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Pflanzliche Öle und Fette müssen gemäss Bio Suisse Vorgaben verarbeitet werden (Öle und Fette zur Weiterverarbeitung unter 100 °C).

10.5.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität), max. 5 % bezogen auf 100 % landwirtschaftliche Zutaten**

- Reisstärke nativ
- Topinamburstärke nativ
- Tapiokastärke nativ
- Wachsmaisstärke und Quellstärke

10.5.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**

- Keine

10.5.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
- N₂, CO₂, O₂

10.5.6 **Kennzeichnung**

Die Pasteurisation ist deklarationspflichtig.

10.5.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

11 Alkoholika und Essig

11.1 Bier

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Bier sinngemäss.

Knospe-Bier entspricht dem bayrischen Reinheitsgebot für Bier, welches besagt, dass Bier nur die Inhaltsstoffe Wasser, Hefe, Hopfen und gemälztes Getreide beinhalten darf. Es dürfen keine Färbemittel verwendet werden. Auch sind keine Verfahren erlaubt, die den natürlichen Brauprozess verkürzen. Für Spezialitätenbiere sind weitere spezifische Zutaten zulässig.

11.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Infusion, Dekoktion
- Trocknung: Hopfen
- Darren, Rösten: Malze
- Filtration
- Kühlung
- Zentrifugation
- Pasteurisation (Kurzeiterhitzung)
- pH-Wert-Korrekturen mit natürlichen Milchsäurestämmen oder mit Sauermalz
- Läutern
- Würzekochen

Nicht zugelassen: Behandlung von Hopfen und Malz mit Schwefel oder SO₂, Schnellgärverfahren über 12 °C bei untergäurigem Bier, Druckgärung, Rührgärung

11.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 11.1.3, Seite 264](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten \(max. 5 %\) Teil III, Art. 11.1.4, Seite 264](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Sämtliche Zutaten werden im Sudhaus dazugegeben.
- Bei namensgebenden Getreiden muss der Anteil mind. 50 % beim Zeitpunkt der Verarbeitung betragen.
- Doldenhopfen und Hopfenpellets (kein Hopfenextrakt, kein isomerisierter Hopfen)
- Hanfblüten, Hanfextrakt (nur in Begleitung von Hanfblüten)

Nicht zugelassen: Weizen- und Gerste-Rohfrucht und Zucker (ausser für Spezialitäten), flüssiges Färbemalz, Hopfentreber und Hefepressbiere

Das Herstellen von Spezialitätenbieren (z. B. Reisbier, Framboise-Bier etc.) und Biermischgetränken ist zulässig.

11.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

11.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Hefe ober- und untergärig^x

11.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder entmineralisiertes Wasser (Destillation, Umkehrosiose, Kalkmilch zur Härteeinstellung)

- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Perlite (nur bei der Filtration zugelassen)
 - Aktivkohle (für alkoholfreies Bier)
- N₂ (kann als Fördergas eingesetzt werden)
- CO₂ (nicht zum Nachkarbonisieren des Bieres, Ausnahme: alkoholfreies Bier)
- Wasser, Ethanol, CO₂: Extraktionsmittel zur Hopfenextraktherstellung

Nicht zugelassen: PVPP, Bentonite, Spurenelemente und Vitamine für eine bessere Gärung, Ascorbinsäure um Luftsauerstoff in der Flasche/im Fass zu binden

11.1.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisation (Kurzeiterhitzung) muss deklariert werden.

11.1.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

11.2 Wein und Schaumwein

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Wein und Schaumwein sinngemäss.

Knospe-Weine und Knospe-Schaumweine sind qualitativ hochwertig. Die Qualitätsmassnahmen beginnen schon im Rebberg und werden durch sauberes und sorgfältiges Arbeiten im Keller weitergeführt. Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe werden so wenig wie möglich und so viel wie notwendig eingesetzt.

11.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Traditionelle Weinbereitungsverfahren⁽⁶⁶⁾
- Maischeerhitzung bis 65 °C
- Schönung
- Klärung
- Filtration (einschliesslich Mikrofiltration, Porengrösse nicht kleiner als: 0,2 Mikrometer)
- Aufkonzentration des Traubenmostes mittels Vakuumverdampfung
(beim Einsatz dieses Verfahrens zur Aufkonzentrierung des Traubenmostes ist die Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nicht zulässig).
- Thermoregulation der Fässer und des Kellers

Nicht zugelassen: Nano- und Ultrafiltration

11.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 11.2.3, Seite 266](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 11.2.4, Seite 266](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Traubensaft, Traubenmostkonzentrat, Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Zucker (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität) dürfen zugegeben werden.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch die Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat um maximal 1,25 Volumenprozent (entspricht 2,5 kg Saccharose pro hl Traubenmost) erhöht werden.

Für Schaumweine: erlaubte Erhöhung beträgt 1,25 Volumenprozent, Schaumbildung inbegriffen.

⁶⁶ Die Weinbereitung untersteht einer obligatorischen Kellerkontrolle.

11.2.3 **Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Hühnereiweiss (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)
- Magermilch (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)
- Weinhefe als Schönungsmittel (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: aus Bio Suisse zertifizierten Betrieben)
- Albumin
- Kasein
- Speisegelatine

11.2.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (max. 5 %)**

- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- Kartoffelprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)

11.2.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Mikroorganismen:
 - Reinzuchthefer^x (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
 - Inaktivierte Hefe^x (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen) nur wenn der Aminosäuren-Gehalt des Traubensaftes unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung
 - Heferinde^x (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen) nur wenn der Aminosäuren-Gehalt des Traubensaftes unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung
 - Hefeautolysat^x (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen) nur wenn der Aminosäuren-Gehalt des Traubensaftes unter 130 mg/l liegt oder bei gestoppter Gärung
 - Bakterien-Starterkulturen^x (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe:
 - Pektinasen^x
 - Aktivkohle (nur für Most)
 - Bentonite
 - Reines Chitosan aus *Aspergillus niger* gewonnen (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
 - Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat): wenn Traubensaft einen Wert von unter 100 mg/l NH₄ hat, zugelassen ist eine Dosierung bis der Traubensaft einen Wert von 100 mg/l NH₄ aufweist (max. Dosierung 0,5 g/l)
 - Ammoniumphosphat ((Diammoniumhydrogenphosphat) für Schaumwein max. 0,3 g/l)
 - Calciumcarbonat (CaCO₃)
 - Kaliumbicarbonat (KHCO₃)
 - Kaliumhydrogentartrat (Reinweinstein)
 - L(+)-Weinsäure [E 334]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselgel)
 - Technische Gase: N₂, CO₂, O₂, Ar und SO_x (durch Verbrennung von Schwefel)
- Konservierungsstoffe:
 - Kaliummetabisulfit [E 224]
 - Kaliumbisulfit [E228]
 - SO₂ [E 220] rein und als wässrige Lösung Gesamt-SO₂-Gehalt:

Restzuckergehalt	< 2 g/l	2–5 g/l	> 5 g/l	>50 g/l
Weisswein	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l mit Botrytis 250 mg/l ohne Botrytis
Rosé	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l mit Botrytis 250 mg/l ohne Botrytis
Rotwein	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	300 mg/l mit Botrytis 250 mg/l ohne Botrytis

- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Perlit
- Bei Spezialweinen gilt die BioV/EU-BioV

11.2.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

11.3 Obstwein und Fruchtwein

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Obstwein und Fruchtwein sinngemäss.

Knospe-Obst- und Fruchtweine sind qualitativ hochwertig. Sauberes und sorgfältiges Arbeiten ermöglicht weniger Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe. Diese werden nur dann eingesetzt, wenn sie technologisch notwendig sind.

11.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanische Entsaftung
- Klärung
- Schönung
- Filtration (einschliesslich Mikrofiltration, Porengrösse nicht kleiner als: 0,2 Mikrometer)
- Pasteurisation
- Aufkonzentration des Mostes mittels Vakuumverdampfung (beim Einsatz dieses Verfahrens zur Aufkonzentrierung des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig).
- Ansüssung (Zugabe von Apfeldirektsaft zum Apfelwein)

Nicht zugelassen: Herstellung von Weinen aus Konzentraten/Rückverdünnung, Nano- und Ultrafiltration

11.3.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 11.3.3, Seite 267](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten \(max. 5 %\) Teil III, Art. 11.3.4, Seite 268](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Für Schaumwein (Dosage): Zucker (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)

11.3.3 Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Kasein
- Albumin
- Speisegelatine
- Hühnereiweiss (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)
- Magermilch (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)

11.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)

11.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Reinzuchthefer^x
- Bakterien-Starterkulturen^x (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- Technische Gase: N₂, CO₂, O₂, Ar
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Aktivkohle (nur für Most)
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)
- Ammoniumphosphat ((Diammoniumhydrogenphosphat) für Schaumwein, max. 0,3 g/l)
- Verarbeitungshilfsstoffe:
 - Pektinasen^x
 - Amylasen^x
- Zusatzstoffe:
 - Kaliummetabisulfit [E 224]
 - SO₂ [E 220] rein und als wässrige Lösung Gesamt SO₂-Gehalt:

Obst- und Fruchtweine ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein), sowie Met (Honigwein)	50 mg/l
Apfel- und Birnenschaumwein unter Zusatz von Zucker nach der Fermentierung	100 mg/l

11.3.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation muss deklariert werden.
- Die Zugabe von Apfeldirektsaft zum Apfelwein (Ansüsung) muss deklariert werden.

11.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind im [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

11.4 Spirituosen und Brände

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Spirituosen und Bränden sinngemäss.

Knospe-Spirituosen und -Brände verfügen über eine höchstmögliche sensorische Qualität.

Die Herstellung von Bränden und anderen Spirituosen hat gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) zu erfolgen.

- Nur sauberes, reifes und gesundes Rohmaterial verwenden
- Ansäuern der Maische auf pH 3,0–3,2
- Gären mit Reihefe unter Gärverschluss
- baldiges Destillieren, Maischelagerdauer maximal 2 Monate

11.4.1 **Besondere Anforderungen**

- Quitten sind vor dem Zerkleinern zu waschen und zu entflaumen.
- bei Kirschen dürfen keine Steine verletzt werden.
- Zwetschgen, Aprikosen und Pfirsiche können mit oder ohne Steine eingemaischt werden.
- Roter Traubentrester und Weinhefe sind ohne Verzögerung zu brennen.
- Kartoffeln und Getreide dürfen mit Malz oder Enzymen verzuckert werden. Solche Maischen sind unmittelbar nach dem Gärende zu brennen.

11.4.2 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

11.4.3 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Reinzuchthefer^x
- Milchsäure [E 270]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Enzyme^x
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Aktivkohle
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselso)

11.5 **Essig**

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Essig sinngemäss.

Essig ist ein natürliches Produkt, das durch alkoholische Vergärung eines Fruchtsaftes und nachfolgende Oxidation entsteht. Dieser natürliche Prozess soll nur im Rahmen des absolut Notwendigen durch technologische Massnahmen beeinflusst werden.

11.5.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Schönung
- Klären
- Filtrieren
- Pasteurisation
- Standardisierung: Die Standardisierung mit Wasser ist nicht erwünscht. Falls dennoch notwendig, sind die folgenden Minimalwerte einzuhalten:
 - Obstessig: Gesamtsäure, berechnet als Essigsäure 50 g/l
 - Weinessig: Gesamtsäure, berechnet als Essigsäure 60 g/l
 - Eine alternative Standardisierung (z. B. Restalkohol, Restsüsse, Lagerung) ist zugelassen.

Nicht zugelassen: Herstellung von Knospe-Essig aus rückverdünntem Konzentrat (unnötige Verarbeitung), Schwefelung (eine allfällige Schwefelung muss auf Stufe Wein gem. [Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 11.2.5, Seite 266](#) erfolgen)

11.5.2 **Zutaten**

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 11.5.3, Seite 270](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten \(max. 5 %\) Teil III, Art. 11.5.4, Seite 270](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

11.5.3 **Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Kasein
- Speisegelatine
- Hühnereiweiss (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)
- Magermilch (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)

11.5.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**

- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)

11.5.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Essigsäurebakterien*
- Pektinasen*
- Hausenblase fest
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselso)

11.5.6 **Kennzeichnung**

Pasteurisation muss deklariert werden.

11.5.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

12 Imkereiprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Imkereiprodukten sinngemäss.

Bei der Gewinnung, Verarbeitung, Abfüllung und Lagerung von Honig und Honigprodukten sollen die wertgebenden natürlichen Inhaltsstoffe bewahrt bleiben.

12.1 Allgemeines

Die Anforderungen zur Bienenhaltung und Gewinnung von Imkereierzeugnissen sind in [Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse Teil II, Kap. 5.8, Seite 177](#) festgehalten. Die Qualitätsanforderungen für Honig entsprechen einer guten fachlichen Imkerpraxis. Die wertgebenden Inhaltsstoffe sollen durch die Honiggewinnung, Lagerung und Abfüllung möglichst wenig beeinträchtigt werden.

12.2 Honig

12.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Für das Schleudern ist Edelstahl/Chromstahl empfohlen.
- Filtration: min. 0,2 mm Sieb-Maschenweite (gilt auch bei mehreren Siebstufen)
- Melitherm-Verfahren oder Wasserbad (40 °C, max. 72 Std.) zur Verflüssigung von kristallisiertem Honig.
- Honig für die Weiterverarbeitung: Verflüssigen in einem Aufwärmraum bei 48 °C, max. 72 Std.
- Tiefgefrieren zur Verzögerung der Kristallisation: max. 12 Monate

12.2.2 Messbare Qualität des Honigs und des Wachses

- Wassergehalt im Honig max. 18 %
- Der HMF-Gehalt nach Winkler beträgt max. 15 mg/kg. Die Invertasezahl sollte mindestens 10 Einheiten betragen, bei Akazien- und Phacelia-Tracht mindestens 7 Einheiten. Nur in Zweifelsfällen ist eine gemeinsame Untersuchung des HMF- und des Invertasewertes notwendig.
- Honig der diese Anforderungen nicht erfüllt, darf nur als Honig für die Weiterverarbeitung vermarktet werden.
- Thymolgehalt im Wachs max. 5,0 mg/kg

12.2.3 Zutaten

- Keine Zutaten erlaubt

12.2.4 Kennzeichnung

Das Tiefkühlen von Honig ist zu deklarieren (z. B. «Zur Verzögerung der Kristallisation zwischenzeitlich tiefgekühlt»).

12.2.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

12.3 Wabenhonig

Die Bestimmungen von gem. [Honig Teil III, Kap. 12.2, Seite 271](#) gelten sinngemäss.

12.4 Propolis

12.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Propolis darf nur mit lebensmitteltauglichem Kunststoff gesammelt werden.

- Mischen mit Wasser
- Extraktion mit Ethanol

12.4.2 **Nicht landwirtschaftliche Zutat, Zusatzstoffe und Kulturen, sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser

12.4.3 **Kennzeichnung**

- Propolis-Tinktur darf mit der Deklarationsknospe im Zutatenverzeichnis gekennzeichnet werden. Es darf keine Verbindung zwischen Knospe-Qualität und der Wirksamkeit der Tinktur hergestellt werden.
- Reines Propolis darf mit der Vollknospe ausgezeichnet werden.

12.4.4 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

12.5 **Pollen**

12.5.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Sieben
- Tiefkühlen
- Trocknen

12.5.2 **Zutaten**

- Keine Zutaten erlaubt

12.5.3 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

13 Hefe und Hefeprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Hefe und Hefeprodukten sinngemäss.

Die Knospe-Hefe wird aus Knospe-Rohstoffen und auf schonende und umweltfreundliche Weise ohne chemisch-synthetische Vitamine, anorganische Stickstoffquellen und anorganische Salze hergestellt.

13.1 Allgemeine Anforderungen

13.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Fermentieren
- Filtrieren
- Pressen
- enzymatische oder physikalische Autolyse

13.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 13.1.3, Seite 273](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5 %\) Teil III, Art. 13.1.4, Seite 273](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Stärke (Filterhilfsmittel) und pflanzliche Öle (Entschäumungsmittel) dürfen zugesetzt werden.

13.1.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Landwirtschaftliche Rohstoffe max. 10 % (bezogen auf TS)
- Lecithin [E 322] für gecoatete Hefe
- Guarkernmehl [E 412] für Hefecreme

13.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Hefeextrakt oder -autolysat

13.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist.
- Kulturen*
- Enzyme (zum Aufschluss der organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen)*
- Milchsäure [E 270]*: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen zur pH-Wertregulierung
- Zitronensäure [E 330]*: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen zur pH-Wertregulierung
- Natriumcarbonat zur pH-Wertregulierung
- Kohlendioxid (CO₂), Stickstoff (N₂), Sauerstoff (O₂)
- Zellulosefilter, textile Filter, Membranen; asbest- und chlorfrei

Nicht zugelassen: Synthetische Vitamine und anorganische Salze als Wuchs- und Hilfsstoffe.

13.1.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.

14 Süsswaren

14.1 Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Zuckerarten und Produkten daraus sinngemäss.

Unter Knospe-Zuckerarten sind folgende Produkte zu verstehen: Zucker, Rohzucker oder Invertzucker oder Melasse aus Zuckerrüben, Zuckerrohr oder Kokosblüten, Fruchtzucker, und Laktose, ausserdem Ahornsirup und andere Dicksäfte (Agavendicksaft). Knospe-Produkte aus Zuckerarten sind Vanillezucker, karamellierter Zucker und Gelierzucker. Weiter werden alle aus den genannten Zuckerarten hergestellte Sirupe in dieses Kapitel eingeteilt.

Für Ahornsirup gelten die Anforderung des «[National standard of Canada: organic production systems](#)». Dieser Standard wird einmal jährlich durch den Bereich Verarbeitung und Handel auf Änderungen geprüft. Allfällige Änderungen müssen anschliessend von der MKV bewilligt werden.

Für Glukose, Glukosesirupe und weitere Stärkeverzuckerungsprodukte wie z. B. Maltodextrine gelten die Vorgaben gem. [Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte Teil III, Kap. 7.5, Seite 243](#).

14.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Waschen
- Sedimentation
- Einschwemmen
- Alle mechanischen Zerkleinerungsverfahren
- Auslaugen (Extraktion)
- Kalkung (nur für weissen Rübenzucker)
- Carbonation (nur für weissen Rübenzucker)
- Eindampfen
- Trocknen
- Raffinieren
- Kristallisieren
- Pressen
- Hydrolyse (enzymatisch, sauer, thermisch)
- Filtrieren (im Falle von Membranfiltration: nur Mikrofiltration)
- Erhitzen/ Karamellisieren
- Mischen

Nicht zugelassen: Nanofiltration, Ultrafiltration, Umkehrosmose, Elektrodialyse

14.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 14.1.3, Seite 274](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten \(max. 5 %\) Teil III, Art. 14.1.4, Seite 274](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Kristallsuspension zum Beimpfen besteht aus Bio-Alkohol mit Knospe-Zucker.

14.1.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Zitronensaft und -konzentrat zur Hydrolyse von Saccharose

14.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Keine

14.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Schwefelsäure zur Regulierung des pH-Wertes von Wasser bei der Zuckerextraktion
- Natriumhydroxid, Natriumcarbonat, Calciumhydroxid (Kalkmilch) und Naturgips bei der Zuckerherstellung
- CO₂ (Carbonation) bei der Zucker-Rohsaftreinigung
- Biologische, pflanzliche Öle^x: zur Schaumverhütung
- Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form und falls die Säuerung nicht mit Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat erfolgen kann
- L(+)-Weinsäure [E 334]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen für Gelierzucker
- Calciumcitrat [E 333]^x für Gelierzucker
- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)] für Gelierzucker
- Invertase^x
- Filtrationshilfsmittel: Aktivkohle (nur für Kokosblütenzucker)

14.2 Gelée und Gummizuckerwaren

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Gelée und Gummizuckerwaren sinngemäss.

Knospe-Gelée und -Gummizuckerwaren sind auch ohne zugesetzte Aromen geschmackvoll und authentisch. Das Aroma stammt von Fruchtsaftkonzentraten, Zitruschalenölen sowie von Frucht- und Pflanzenauszügen. Die Farbe ergibt sich durch färbende Saftkonzentrate, Frucht- und Pflanzenauszüge.

14.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Giessen
- Dragieren
- Trocknen

14.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 14.2.3, Seite 275](#) oder gem. [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten \(max. 5 %\) Teil III, Art. 14.2.4, Seite 275](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Gewürz- und Pflanzenextrakte inkl. ätherische Öle und Zitruschalenöle dürfen zugesetzt werden.

14.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Gummi arabicum [E 414]
- Gelatine
- Pflanzliche Fette und Öle^x, Carnaubawachs [E 903] als Überzugsmittel

14.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Formpuder

14.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- CO₂
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser

- Zitronensäure [E 330]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
 - L(+)-Weinsäure [E 334]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen
 - Natriumtartrat [E 335]^x: aus natürlichem Ursprung
 - Kaliumtartrat [E 336]^x: aus natürlichem Ursprung
 - Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]
 - Agar-Agar [E 406]
 - Trennmittel (pflanzliche Fette und Öle^x, Carnaubawachs)
-

15 Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Kaffee, Kakao, Schokoladen und anderen Kakaoerzeugnissen sinngemäss.

Knospe-Schokoladen- und Kakaoerzeugnisse sind nicht aromatisiert. Bei Schokoladeprodukten darf kein Lecithin eingesetzt werden, es sei denn es handle sich um Halbfabrikate, bei denen Lecithin technologisch notwendig ist.

15.1 Kaffee

15.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Kaffeebohnen aufbereiten
- Kaffeebohnen rösten
- Mahlen
- Extrahieren
- Entkoffeinieren mit Wasser oder CO₂
- Trocknen (inkl. Gefriertrocknung und Sprühtrocknung)
- Instantisieren

15.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

15.1.3 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser zum Extrahieren und Entkoffeinieren
- CO₂, N₂ als Schutzgas
- CO₂ zum Entkoffeinieren

15.2 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse

15.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Kakaobohnen fermentieren und trocknen
- Kakaobohnen rösten
- Kakaobohnen brechen und vermahlen
- Desodorieren
- Alkalisieren
- Pressen zur Kakaobuttergewinnung
- Mahlen des Presskuchens
- Kneten
- Walzen
- Conchieren
- Kristallisieren/Temperieren
- Pressen/Formen

15.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 15.2.3, Seite 278](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

15.2.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Lecithin [E 322] natürlichen Ursprungs nur bei Schokolade-Instantpulvern oder speziellen Couvertüren
- Gummi Arabicum [E 414] als Überzugsmittel bei Mandel/Kaffeebohnen mit Schokoladencouvertüre

15.2.4 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

Natriumcarbonat [E 500], Kaliumcarbonate [E 501]: zur Alkalisierung

16 Gastronomie

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch in der Gastronomie sinngemäss.

Bio Suisse fördert die Ausserhausverpflegung mit Knospe-Produkten und stützt sich dabei auf die gleichen Qualitätsgrundsätze wie bei verarbeiteten Knospe-Lebensmitteln ab. Die Knospe wird in der Gastronomie sichtbar und ihr Bekanntheitsgrad breiter abgestützt. Die Gastronomie ist ein wichtiger Absatzkanal für Produzenten und Lizenznehmer.

Konsumenten, die zuhause Bio konsumieren, sollen dies auch auswärts tun können. Bio Suisse ermöglicht mit Gastrokonzepten den schrittweisen Einstieg.

Bio Suisse bietet drei Konzepte für die Gastronomie an:

Knospe-Produkte-Küche	Einzelne Rohstoffe oder zugekaufte Fertigprodukte werden in Knospe-Qualität angeboten.
Knospe-Komponenten-Küche	Einzelne Rohstoffe, einzelne Menu-Komponenten oder Menus werden in Knospe-Qualität angeboten.
Knospe-Küche	Im ganzen Betrieb werden hauptsächlich nur biologische Produkte angeboten.

[Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe Teil III, Kap. 16.1, Seite 279](#) gilt für alle Konzepte. In den darauffolgenden Kapiteln sind die Bedingungen für die Knospe-Produkte-Küche, Knospe-Komponenten-Küche und für die Knospe-Küche separat aufgeführt.

16.1 Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe

16.1.1 Geltungsbereich und Betriebsdefinition

Diese Weisung gilt für Gastronomiebetriebe und Produzenten mit kommerziellem Verpflegungsangebot auf dem Hof.

Die Weisung gilt als Positivliste. Was in der Weisung aufgeführt ist, ist in den Gastronomiebetrieben erlaubt. Sollen Verfahren, Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen oder Verarbeitungshilfsstoffe in der Knospe-Komponenten-Küche oder Knospe-Küche zum Einsatz kommen, die nicht in dieser Weisung erwähnt sind, so ist bei Bio Suisse ein schriftliches Gesuch mit Rezeptur und Verarbeitungsbeschreibung einzureichen.

16.1.1.1 Lizenznehmer und Markennutzer

Als Gastronomiebetriebe im Sinne dieser Weisung gelten Unternehmen, die Speisen und Getränke zum direkten Genuss an Ort und Stelle anbieten und dem Gastgewerbe unterstehen. Hierunter fallen auch Betriebe der Systemgastronomie, Party-Services, Gastro-Kuriere, mobile Küchen, Take-away und Catering-Unternehmen etc.

Produkte, die ausserhalb des Gastronomiebetriebes mit der Knospe verkauft werden, fallen nicht in den Geltungsbereich dieser Weisung. Für diese Produkte gelten die jeweiligen produktespezifischen Weisungen. Die Produkte müssen von Bio Suisse einzeln bewilligt werden. Zu diesem Zweck reicht der Gastronomiebetrieb bei Bio Suisse ein schriftliches Lizenzgesuch ein. Die bewilligten Produkte werden im Anhang zum Lizenzvertrag aufgeführt. Lizenzgesuchsformulare können bei Bio Suisse bezogen werden.

16.1.1.2 Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof

Das kommerzielle Anbieten von selbsterzeugten und zugekauften Speisen und Getränken auf dem Hof im Rahmen von Bauernfrühstück, Besenbeizen oder anderen auf dem Betrieb organisierten Verpflegungsangeboten gilt als Direktvermarktung und ist in [Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof Teil I, Art. 3.3.4, Seite 36](#) definiert.

Knospe-Produzenten können unabhängig von ihrem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb Gastronomiebetriebe führen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien der Abtrennung des Gastronomiebetriebes vom Landwirtschaftsbetrieb fest. Folgende Mindestanforderungen müssen erfüllt sein: rechtlich abgetrennte Firma mit eigener Buchhaltung und einem vom Knospe-Hof unabhängigen Auftreten. Für solche vom Knospe-Landwirtschaftsbetrieb unabhängige Gastronomiebetriebe sind alle Gastronomieformen denkbar (Knospe-Küche, Knospe-Kom-

ponenten-Küche, Knospe-Produkte-Küche, nicht biologische Küche). Unabhängige Gastronomiebetriebe, die Knospe-Küche, Knospe-Komponenten-Küche oder Knospe-Produkte-Küche betreiben, müssen einen Vertrag mit Bio Suisse abschliessen. Es gelten die üblichen Anforderungen an Lizenznehmer und Markennutzer.

16.1.2 Gesetzliche Grundlagen

Es wird vorausgesetzt, dass Lebensmittel- und Gastgewerbebesetze sowie weitere Vorschriften für die Gastronomie eingehalten werden.

16.1.3 Vertrag mit Bio Suisse

Der Gastronomiebetrieb benötigt einen Vertrag mit Bio Suisse⁶⁷⁾, damit er berechtigt ist, die Knospe bei den Rohstoffen und zugekauften Fertigprodukten (Knospe-Produkte-Küche), bei den Komponenten (Knospe-Komponenten-Küche) oder im Betrieb und in der Kommunikation (Knospe-Küche) zu verwenden. Für die Knospe-Produkte-Küche ist ein Markennutzungsvertrag notwendig, für die Knospe-Komponenten-Küche und Knospe-Küche ein Lizenzvertrag.

Für den Abschluss eines Vertrages mit Bio Suisse ist Folgendes zu beachten:

- Der Gastronomiebetrieb erstellt eine Beschreibung des Unternehmens und seiner Tätigkeiten.
- Für Betriebe, die einem Konzept der Systemgastronomie angegliedert sind, genügt ein allgemeiner Beschrieb des Systems.
- Für beide Konzepte (Knospe-Komponenten-Küche und Knospe-Küche) ist ein Antrittsbesuch durch Beauftragte von Bio Suisse vor der ersten Kennzeichnung mit der Knospe obligatorisch.

16.1.4 Reinigung und Schädlingskontrolle

Es gelten die Kapitel [Reinigungsmittel Teil III, Kap. 1.11, Seite 200](#) und [Schädlingskontrolle Teil III, Kap. 1.12, Seite 200](#). Ausgenommen hiervon ist die Knospe-Produkte-Küche.

16.1.5 Verarbeitungsverfahren

Folgende Verfahren sind für die Zubereitung von Speisen zugelassen:

- Zubereitungsverfahren wie z. B. Backen, Braten, Dämpfen, Dünsten, Frittieren, Grillen, Kochen, Schmoren, Cuisson Sous-Vide
- Kühlen
- Tiefkühlen
- Kochen mit Induktionsherd
- Regenerieren mit Heissluft, Dampf oder Heisswasser (Wasserbad)

Werden Rohstoffe nach klassischen lebensmitteltechnologischen Verfahren verarbeitet (wie z. B. Joghurt- und Käseherstellung, Pökeln oder Räuchern von Fleischwaren, Gewinnung von Sprossen), so gelten die produktespezifischen Anforderungen dieser Weisung.

Nicht zugelassen: Einsatz von Mikrowellen, Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und deren Folgeprodukte, bestrahlte Produkte.

Ausgenommen hiervon ist die Knospe-Produkte-Küche.

16.1.6 Gebühren

Die Gebühren⁶⁷⁾ für die Gastronomie und für die Vermarktung von Knospe-Produkten ausserhalb des Gastronomiebetriebes sind im «Gebührenreglement zur Branchenregelung Gastrobetriebe» sowie in der «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» aufgeführt.

⁶⁷⁾ Gilt nicht für Hofverarbeiter; die Berechtigung zur Vermarktung mit der Knospe ist mit dem Bio Suisse Produktionsvertrag geregelt.

16.2 Knospe-Produkte-Küche

Die Knospe wird nur in direktem Zusammenhang mit Knospe-Rohstoffen und zugekauften Knospe-Fertigprodukten verwendet. Zugekaufte Fertigprodukte können sein: Getränke, Rösti, Spätzle, TK Gemüsemischungen, etc.

16.2.1 Verwendung der Knospe

Die Kennzeichnung mit der Knospe erfolgt direkt auf der Speisekarte oder auf einem separaten Einlegeblatt. Die Knospe wird als Wort oder als Bild («BIO» Knospe oder «BIO SUISSE» Knospe entsprechend der Lieferantenangabe) in direktem Zusammenhang mit den Knospe-Rohstoffen und Knospe-Fertigprodukten verwendet. Es können keine Menus oder Menu-Komponenten mit der Knospe ausgelobt werden.

Die Knospe wird unmissverständlich und höchstens in zweifacher Grösse wie die restliche Schrift der Speisekarte verwendet.

Beispiele:

- a) Wir verwenden für unsere Speisen folgende Zutaten in Knospe-Qualität: Kartoffeln, Rind- und Kalbfleisch.
- b) Wir verwenden für unser Salatbuffet Rüeblli, Endivien, Kopfsalat und Bohnen in Knospe-Qualität vom Knospe-Bauern X aus Z.
- c) Kalbfleisch mit Weisswein-Zitronensauce. Knospe-Kalbfleisch von Bio-Bauer XYZ.

16.2.2 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben

Der Einsatz von Umstellungsprodukten ist zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verordnung untersteht und unter der Bedingung, dass auf der Speisekarte vermerkt wird «Die Knospe-Rohstoffe ... werden zum Teil auch in Umstellungsqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LGV Rechnung getragen.

16.2.3 Kommunikation und Werbung

Ein als Knospe-Produkte-Küche zugelassener Gastronomiebetrieb ist ausschliesslich berechtigt, die Knospe in direktem Zusammenhang mit den verwendeten Knospe-Rohstoffen und zugekauften Knospe-Fertigprodukten auf der Speisekarte zu verwenden. Werbung mit der Knospe für das ganze Restaurant ist nicht erlaubt.

16.2.4 Kontrolle

Es erfolgt eine amtliche Kontrolle durch die kantonalen Behörden gemäss Lebensmittelgesetzgebung. Eine Kontrolle und Zertifizierung auf privatrechtlicher Ebene ist nicht erforderlich. Bei den amtlichen Kontrollen müssen die getroffenen Aussagen über eingesetzte Knospe-Rohstoffe und zugekaufte Knospe-Fertigprodukte anhand von Rechnungen, Lieferscheinen, etc nachweisbar sein.

16.3 Knospe-Komponenten-Küche

Die Knospe wird nur in direktem Zusammenhang mit den in Knospe-Qualität verwendeten Rohstoffen, Menu-Komponenten oder Menus verwendet. Der Hinweis erfolgt auf der Speisekarte in einem allgemeinen Satz.

16.3.1 Rohstoffe (Ausschliesslichkeitsprinzip)

Rohstoff-Komponenten dürfen nicht gleichzeitig in Knospe-Qualität, in biologischer und nicht biologischer Qualität im Betrieb vorhanden sein.

Beispiele:

- a) «In unserem Betrieb verwenden wir nur -Rindfleisch»: Es darf kein nicht biologisches, CH- oder EU-Bio Rindfleisch im Betrieb vorhanden sein.
- b) «Wir verwenden folgende Gemüse in Knospe-Qualität: Karotten, Gurken, Tomaten, Sellerie»: Fenchel darf nicht biologisch vorhanden sein, nicht aber Karotten, Gurken, Tomaten, Sellerie.

16.3.2 Kennzeichnung

16.3.2.1 Verwendung der Knospe

Die Kennzeichnung mit der Knospe erfolgt direkt auf der Speisekarte oder auf einem separaten Einlegeblatt. Die Knospe wird in direktem Zusammenhang mit den in Knospe-Qualität zugekauften Komponenten verwendet.

Knospe-Komponenten können einzelne Zutaten (Gemüse, Milch, Fleisch), Halbfabrikate (Saucen, Mischsalate) oder Fertigprodukte (Gratin, Lasagne, Hamburger) sein. Knospe-Menüs (z. B. Geschnetztes nach Zürcher Art) sind fallspezifisch durch die MKV zu beurteilen.

Die Knospe wird unmissverständlich und höchstens in zweifacher Grösse wie die restliche Schrift der Speisekarte verwendet. Knospe-Getränke sollen mit der Knospe gekennzeichnet werden.

Beispiele:

a) **Zutaten** in Knospe-Qualität

«Wir verwenden für unsere Speisen folgende Zutaten in Knospe-Qualität: Rüeblli, Rahm und Rindfleisch».

b) **Halbfabrikate** und Fertigprodukte haben Knospe-Qualität

«Wir verwenden für unsere Speisen folgende Menu-Komponenten in Knospe-Qualität: Salatsauce, Mischsalat, Gratin dauphinois, Lasagne, Hamburger».

c) **Einzelne** Komponenten oder Beilagen haben Knospe-Qualität

Diese Komponenten werden direkt auf der Speisekarte mit der Knospe gekennzeichnet: «Kalbsbraten mit  Kartoffelstock». D. h. alle Zutaten des Kartoffelstocks inkl. Gewürze und Garnituren (ausser die zugelassenen nicht biologischen Zutaten gem. Anhang 3, Teil C der BioV WBF und der «Weissen Liste» gem. [Rohstoffe in nicht biologischer Qualität \(BioV WBF Teil C und «Weisse Liste»\) Teil III, Art. 16.4.4, Seite 284](#)) haben Knospe-Qualität.

d) **Ganze** Gerichte, Tagesteller oder -Menus haben Knospe-Qualität

Der Tagesteller darf als Ganzes mit der Knospe ausgezeichnet werden: «-Menu: Fitnessteller (Kalbsschnitzel mit gemischtem Salat)» d. h. alle Zutaten inkl. Gewürze und Garnituren (ausser die zugelassenen nicht biologischen Zutaten gem. Anhang 3, Teil C der BioV WBF und der «Weissen Liste» gem. [Rohstoffe in nicht biologischer Qualität \(BioV WBF Teil C und «Weisse Liste»\) Teil III, Art. 16.4.4, Seite 284](#)) haben Knospe-Qualität.

16.3.3 Erlaubte nicht biologische Zutaten zur Herstellung der Knospe-Komponenten

- Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenbau oder Wildsammlung

Nicht zugelassen: Glutamat und andere Geschmacksverstärker (z. B. in Streuwürzen und Bouillon).

16.3.4 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben

Umstellungsprodukte sind zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verordnung untersteht und unter der Bedingung, dass auf der Speisekarte vermerkt wird «Die Knospe-Komponenten ... werden zum Teil auch in Umstellungsqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LGV Rechnung getragen.

16.3.5 Kommunikation und Werbung

Ein als Knospe-Komponenten-Küche zugelassener Gastronomiebetrieb ist ausschliesslich berechtigt, die Knospe in direktem Zusammenhang mit den verwendeten Knospe-Komponenten auf der Speisekarte zu verwenden. Werbung mit der Knospe für das ganze Restaurant ist nicht erlaubt.

Speisekarten mit dem Hinweis auf die Knospe oder auf Bio Suisse müssen vor Druck von Bio Suisse genehmigt werden («Gut zum Druck»).

16.3.6 Kontrolle und Zertifizierung

Die Herstellung der Speisen und deren Anpreisung mit der Knospe müssen jährlich von einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle kontrolliert und zertifiziert werden. Zu diesem Zweck sind folgende Massnahmen notwendig:

- Der Gastronomiebetrieb schliesst mit einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle einen Vertrag für die Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Produkten ab.
- Die auf Gastronomiebetriebe abgestimmte Kontrolle erfolgt anhand der Speiseauszeichnungen (Speisekarten) und der Dokumentation der Warenerfassung (Lieferscheine/Rechnungen).
- Für die biologischen Zutaten ist der Nachweis zu erbringen, dass sie in biologischer Qualität eingekauft wurden. Der Nachweis erfolgt mittels Lieferscheine und Rechnungen. Auf den Lieferscheinen und Rechnungen müssen mindestens folgende Angaben vorhanden sein: Lieferant, Art des Produktes, Menge, Qualität (Knospe, Umstellungs-Knospe, Bio), Herkunft.
- Von jedem Lieferanten ist jährlich das Zertifikat für biologische Produkte zu verlangen.
- Für Knospe-Produkte ist zusätzlich zum Zertifikat die Knospe-Urkunde (Lizenznehmer) oder die Knospe-Anerkennung (Knospe-Produzent) einzufordern.
- Kopien der Zertifikate und Urkunden müssen im Gastronomiebetrieb vorhanden sein.
- Der Nachweis für die biologische Qualität der Zutaten muss jeweils von einer bis zur darauffolgenden Kontrolle belegt werden können (Lieferscheine und Rechnungen, Zertifikate, Urkunden). Gleiches gilt für die Speiseauszeichnung (Speisekarten) und Werbedrucksachen.

16.4 Knospe-Küche

16.4.1 Hauptsächlich werden zur Speisenherstellung nur Rohstoffe aus kontrolliert biologischer Produktion verwendet

- Mindestens 50 % der Rohstoffe (Einkaufswarenwert) haben Knospe-Qualität.
- Mindestens 70 % der Rohstoffe (Einkaufswarenwert) haben Bio-Qualität (inkl. 50 % Knospe-Qualität).
- Nicht biologische Rohstoffe sind nur erlaubt, wenn sie im Anhang 3, Teil C der BioV WBF oder der «Weissen Liste» von Bio Suisse (gem. [Rohstoffe in nicht biologischer Qualität \(BioV WBF Teil C und «Weisse Liste»\) Teil III, Art. 16.4.4, Seite 284](#)) aufgeführt sind. Diese erlaubten nicht biologischen Rohstoffe dürfen maximal 30 % des Einkaufswarenwertes ausmachen.
- Für nicht biologische, regionale Spezialitäten kann Bio Suisse auf Antrag hin eine Ausnahmegewilligung erteilen. Diese Produkte sind als nicht biologisch zu kennzeichnen.
- Die Getränke werden für die Berechnung der Prozentualen Anteile nicht berücksichtigt.

16.4.2 Rohstoffe in Knospe-Qualität

- Mindestens 50 % des Warenwertes (Einkauf) der zur Speisenherstellung verwendeten Rohstoffe ⁽⁶⁸⁾ (ohne Getränke).
- Fleisch wird immer in Knospe-Qualität verwendet. Ausnahme: Wild.
- Getränke: Von folgenden Getränkegruppen müssen je mindestens die aufgeführte Anzahl in Knospe- oder Demeter Europa-Qualität angeboten werden:

– Wein	3
– Bier	2
– Alkoholfreies Getränk (z. B. Apfelsaft)	1
– Kaffee	1
– Tee	3
- Speiseeis: Es müssen mindestens drei Sorten Speiseeis in Knospe-Qualität angeboten werden.

⁶⁸ Kann der Knospe-Anteil von 50 % nicht erreicht werden, so ist dies schriftlich zu begründen.

16.4.3 Berechnungsbeispiel in CHF

Eingekaufte Waren für	CHF 10'000.—
Knospe-Produkte	mind. CHF 5'000.—
CH- und EU-Bio	max. CHF 4'999.—
Nicht biologische Produkte gem. Anhang 3, Teil C der BioV WBF bzw. Rohstoffe in nicht biologischer Qualität (BioV WBF Teil C und «Weisse Liste») Teil III, Art. 16.4.4, Seite 284	max. CHF 3'000.—

16.4.4 Rohstoffe in nicht biologischer Qualität (BioV WBF Teil C und «Weisse Liste»)

Nicht biologische Rohstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie in einer der beiden untenstehenden Listen aufgeführt sind:

- Anhang 3, Teil C der BioV WBF;
- «Weisse Liste» Bio Suisse:
 - Spirituosen für die Küche
 - Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenbau oder aus Wildsammlung
 - Wild
 - Fische und Krebstiere aus Wildfang müssen aus einheimischer Fischerei oder in MSC-Qualität verwendet werden (MSC = Marine Stewardship Council). Die Fischarten, die in MSC-Qualität erhältlich sind, können bei der Geschäftsstelle von Bio Suisse nachgefragt werden (Sekretariat V&H) oder sind auf der Webseite www.msc.org ersichtlich.
 - Crevetten müssen in Bio- oder Knospe-Qualität eingesetzt werden.
 - Zuchtfische müssen in Knospe-Qualität verwendet werden.
 - Kaviar darf nur aus Zucht verwendet werden.
 - Weichtiere
 - Speiseeis (mindestens 3 Angebote in Knospe-Qualität)
 - Speziallebensmittel für eine besondere Ernährung (z. B. für Diabetiker verwendbare Lebensmittel oder glutenfreie Produkte)
 - Margarineportionen. Andere Kleinportionen werden fallweise durch Bio Suisse beurteilt.
 - Auf den Tischen im Gastraum darf dem Gast nicht biologische Streu- und Flüssigwürze zur Verfügung gestellt werden.

Nicht zugelassen: Hai, Meeresschildkröten, Froschschenkel.

16.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

Ohne Einschränkungen zur Herstellung aller Knospe-Produkte zugelassen sind:

- Trinkwasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz
- Backhefe: in Knospe-Qualität
- Biologische Starterkulturen für Sauerteige
- Hälterungsbecken für Speisefische: Knospe-Zuchtfische und Fische aus Wildfang dürfen in Aquarien gehalten werden. Folgende Bedingungen sind dabei einzuhalten: Verweildauer der Tiere im Aquarium sollte max. 7 Tage dauern, Aquarium an einem möglichst dunklen, ruhigen Ort aufstellen.

Nicht zugelassen: Glutamat und andere Geschmacksverstärker (v. a. in Streuwürzen, Saucen und Bouillon).

16.4.6 Kennzeichnung

16.4.6.1 Nicht biologische Zutaten

Die erlaubten nicht biologischen Zutaten in der Speisenzubereitung müssen als solche mit dem Wort «nicht biologisch» gekennzeichnet werden.

Beispiele:

- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet (nicht biologisch)
- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet* (Legende auf der Speisekarte: «mit * markierte Zutaten oder Komponenten sind nicht biologisch»)
- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet (Legende auf der Speisekarte: «unterstrichene Zutaten haben nicht biologische Qualität»)
- Aus der Getränkekarte muss klar hervorgehen, welche Getränke Knospe-Qualität haben und welche nicht biologisch sind. Es wird empfohlen, Getränke aus biologischer Landwirtschaft als solche zu kennzeichnen.

16.4.6.2 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben

Der Einsatz von Umstellungsprodukten in Knospe-Menüs ist zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verordnung untersteht und unter der Bedingung, dass auf der Speisekarte vermerkt wird «Die Knospe-Komponenten ... werden zum Teil auch in Umstellungsqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LGV Rechnung getragen.

16.4.6.3 Kommunikation und Werbung

Ein als Knospe-Küche lizenzierter Gastronomiebetrieb ist berechtigt, die Knospe für die Kommunikation innerhalb und ausserhalb des Gastronomiebetriebes zu verwenden. Werbung mit der Knospe für das ganze Restaurant ist somit erlaubt.

Speisekarten, Prospekte und andere Werbeprospekte mit dem Hinweis auf die Knospe oder auf Bio Suisse müssen vor Druck von Bio Suisse genehmigt werden («Gut zum Druck»). Bei Bio Suisse sind verschiedene PR-Unterlagen erhältlich.

16.4.6.4 Kontrolle und Zertifizierung

Die Herstellung der Speisen und deren Anpreisung mit der Knospe müssen jährlich von einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle kontrolliert und zertifiziert werden. Zu diesem Zweck sind folgende Massnahmen notwendig:

- Der Gastronomiebetrieb schliesst mit einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle einen Vertrag für die Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Produkten ab.
- Die auf Gastronomiebetriebe abgestimmte Kontrolle erfolgt anhand der Speiseauszeichnungen (Speisekarten) und der Dokumentation der Wareneinkäufe (Lieferscheine und Rechnungen).
- Für die biologischen Zutaten ist der Nachweis zu erbringen, dass sie in biologischer Qualität eingekauft wurden. Der Nachweis erfolgt mittels Lieferscheine und Rechnungen. Auf den Lieferscheinen und Rechnungen müssen mindestens folgende Angaben vorhanden sein: Lieferant, Art des Produktes, Menge, Qualität (Knospe, Umstellungs-Knospe, Bio), Herkunft.
- Von jedem Lieferanten ist jährlich das Zertifikat für biologische Produkte zu verlangen.
- Für Knospe-Produkte ist zusätzlich zum Zertifikat für biologische Produkte die Knospe-Urkunde (Lizenznehmer) oder die Knospe-Anerkennung (Knospe-Produzent) einzufordern.
- Kopien der Zertifikate, Urkunden und Anerkennungen müssen im Gastronomiebetrieb vorhanden sein.
- Der Nachweis für die biologische Qualität der Zutaten muss jeweils von einer bis zur darauffolgenden Kontrolle belegt werden können (Lieferscheine und Rechnungen, Zertifikate, Urkunden, Anerkennungen). Gleiches gilt für die Speiseauszeichnung (Speisekarten) und Werbeprospekte.
- Die Überprüfung der Prozentanteile (mindestens 50 % Knospe-Produkte, maximal 30 % erlaubte nicht biologische Zutaten) wird anhand der Warenkonti durchgeführt. Dazu sind in der Finanzbuchhaltung bei den Wareneinkäufen der Küche drei verschiedene Konti zu führen (Küchenaufwand Knospe, Küchenaufwand Bio, Küchenaufwand nicht biologisch).
- Für die Berechnung der Prozentanteile wird jeweils das der Kontrolle vorangegangene Geschäftsjahr berücksichtigt.

17 Futtermittel

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Futtermitteln sinngemäss.

Die Futtermittel sollen keine synthetischen Zusatzstoffe enthalten, einzig zur Bedarfsdeckung können diese Stoffe dem Futter beigemischt werden. Dosierungen, die einen zusätzlichen Effekt bewirken (Ruhigstellen, Leistungssteigerung) sind nicht zugelassen. Anstrengungen zur Ergänzung der Futtermittel mit natürlichen Vitaminen und Spurenelementen werden unterstützt.

17.1 Geltungsbereich und Definitionen

Die Weisung gilt für alle Futtermittel, welche mit der Knospe respektive der Hilfsstoff-Knospe gekennzeichnet und in Verkehr gebracht werden. Ebenfalls ist sie für Hofverarbeiter und Lohnmischer verbindlich, welche im Auftrag von Knospe-Produzenten Futter herstellen und für Mineral- und Ergänzungsfuttermittel, die auf Knospe-Landwirtschaftsbetrieben eingesetzt werden.

Bei der Lohnmischung muss ein Lohnverarbeitungsvertrag zwischen dem Produzenten und dem Lohnverarbeiter abgeschlossen werden. [Verarbeitung Teil III, Kap. 19.1, Seite 291](#) gilt entsprechend auch für die Lohnverarbeitung von Futtermitteln. Für die in der Weisung verwendeten Begriffe gelten die [Definitionen der Futtermittel-Verordnung \(SR 916.307\)](#) und der [Futtermittelbuch-Verordnung \(FMBV, SR 916.307.1\)](#) und ihre 11 Anhänge.

Der Handel mit Offenware, inkl. Bigbags, ist lizenzpflichtig.

Die Weisung gilt auch für Futtermittel für Haustiere (z. B. Hunde- und Katzenfutter, sog. Pet Food), die mit der Knospe respektive Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden sollen.

17.2 Separierung

Werden biologische und nicht biologische Futtermittelkomponenten in denselben Gebäuden und Anlagen verarbeitet, muss die Trennung (Separierung) der einzelnen Chargen durch geeignete organisatorische Massnahmen sichergestellt werden:

- Räumliche Trennung, getrennte Anlagen oder
- Zeitliche Trennung, wobei Reinigungsmöglichkeiten zur Verfügung stehen müssen, die eine Vermischung mit nicht biologischen und gentechnisch veränderten Komponenten verunmöglichen.

Die Lagerung der Chargen biologischer und nicht biologischer Qualität muss so erfolgen, dass eine Vermischung oder Verwechslung ausgeschlossen werden kann. Eine gemeinsame Lagerung und der gemeinsame Transport sind nach erfolgter Verarbeitung und Verpackung mit der entsprechenden Kennzeichnung möglich.

Für Loselieferungen gelten die Anforderungen zur Separierung sinngemäss. Weitergehende Ausführungen zur Separierung sind in [Separierung Teil III, Kap. 1.8, Seite 188](#) sowie in [Fütterung ohne Anwendung von Gentechnologie Teil II, Art. 4.2.6, Seite 130](#) geregelt.

17.3 Verarbeitungsverfahren

Die zur Herstellung von Futtermitteln für den Biolandbau zulässigen Verarbeitungsverfahren sind in der [Futtermittelliste von Bio Suisse/FiBL](#) im Kapitel 3 «Bewilligte Verfahren aus Anhang 1 der FMBV» abschliessend aufgeführt. Das Kapitel gilt sowohl für Produkte aus biologischer wie auch für Produkte aus nicht biologischer Herkunft.

17.4 **Futtermittelkomponenten und Zusammensetzung der Futtermittel**

17.4.1 **Zugelassene Produkte**

Die für die Verfütterung im Biolandbau zugelassenen Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel sowie die Zusatzstoffe sind in der Futtermittelliste von Bio Suisse/FiBL abschliessend aufgeführt. Die zugelassenen nicht biologischen und CH-/EU-Bio-Komponenten sind in [Bestimmungen für Wiederkäuer Teil II, Art. 4.2.4.1, Seite 128](#) und [Bestimmungen für Nichtwiederkäuer Teil II, Art. 4.2.4.2, Seite 129](#) gelistet.

Tiermehlverbot für Nutztiere: Der Einsatz von tiermehlhaltigen Futtermitteln ist nicht zugelassen.

17.4.2 **Milchpulver**

Milchpulver darf als Ergänzung gefüttert werden (s. [Milchfütterung bei Säugetieren Teil II, Art. 4.2.2, Seite 127](#)). Das Milchpulver muss aus Knospe-Milch hergestellt sein und den produktionstechnischen Anforderungen der Knospe-Richtlinien entsprechen. Das Auffetten und der Fettersatz mit milchfremden Fetten sind nicht zugelassen. Ausgenommen sind pflanzliche Fette (ausser Palmöl) bis max. 1,5 % Trockensubstanz zur Staubbindung.

17.4.3 **Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte**

Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte, die mit der Knospe gekennzeichnet werden, müssen zu 100 % aus Knospe-Rohstoffen bestehen.

17.4.4 **Mischfuttermittel**

Bei Mischfuttermitteln, die mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden, müssen mindestens 90 % der organischen Substanz aus Komponenten in Knospe-Qualität bestehen.

Zur Berechnung des Prozentualen Anteils an der organischen Substanz werden die Werte der Agroscope verwendet. Die gleiche Futterkomponente darf nicht gleichzeitig in biologischer und nicht biologischer Qualität in einem Produkt verwendet werden. Kleinstmengen an Komponenten ohne Ernährungszweck in Premix und Vormischungen sind davon ausgenommen.

17.4.5 **Ausgangsprodukte in Bio-Qualität**

Sind einzelne landwirtschaftliche Produkte nicht in ausreichender Menge und Qualität in Knospe-Qualität verfügbar, so kann Bio Suisse mit einer Ausnahmegewilligung den Einsatz von Produkten, die der BioV, der EU-BioV oder einer gleichwertigen Qualität, nicht jedoch den Bio Suisse Richtlinien entsprechen, zulassen (nachfolgend Bio-Qualität genannt).

Die Komponenten in Bio-Qualität werden bei der Berechnung des Prozentualen Anteils an der organischen Substanz zu den Knospe-Produkten gezählt.

17.4.6 **Produkte aus Umstellungsbetrieben**

Einzelkomponenten aus Umstellungsbetrieben können unbeschränkt eingesetzt werden. Beschränkungen und Deklarationsvorschriften seitens der BioV des Bundes zur Verwendung von Umstellungsprodukten werden entsprechend übernommen.

Produkte aus Umstellungsbetrieben werden in der Berechnung des Prozentualen Anteils an der organischen Substanz zu den Knospe-Produkten gezählt.

17.4.7 **Zusatzstoffe für die Tierernährung**

Die erlaubten Zusatzstoffe für die Tierernährung sind in der Futtermittelliste von Bio Suisse/ FiBL abschliessend aufgeführt.

Die Zusatzstoffe dürfen keine GVO enthalten, beziehungsweise nicht mit Hilfe von GVO hergestellt worden sein. Dabei besonders zu beachten sind die Vitamine.

Bei Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen dürfen die Höchstgehalte der Futtermittelliste von Bio Suisse/FiBL nicht überschritten werden.

17.4.8 **Ergänzungs- und Mineralfuttermittel**

Futtermittel, die nicht dem Ernährungszweck dienen (Ergänzungsfuttermittel, Mineralfuttermittel) müssen auch den Anforderungen der [Futtermittelliste von Bio Suisse/FiBL](#) entsprechen und sind in der [Betriebsmittelliste des FiBL](#) als Positivliste gelistet.

17.4.9 **Fischfutter**

Aus Qualitäts- und Gesundheitsgründen darf der Fettgehalt des Futters für Süßwasserfische 20 % nicht überschreiten.

Als färbende Futterzusatzstoffe (Lachsforelle) sind natürliche Stoffe einzusetzen (z. B. Garnelenschalen, Phaffia-Hefe). Deren Einsatz muss beim Verkauf der Fische deklariert werden.

Ansonsten gelten für das Futter [Fütterung Teil II, Kap. 4.2, Seite 125](#) und [Speisefische Teil II, Kap. 5.7, Seite 168](#) in Teil II dieser Richtlinien. Für Hilfsstoff-Knospe-Futter gilt die entsprechende Weisung. Dem [Speisefische Teil II, Kap. 5.7, Seite 168](#) entsprechendes Fischmehl/-öl wird dabei dem Knospe-Anteil zugerechnet. Im Gegenzug müssen alle pflanzlichen Bestandteile des Futters Knospe-Komponenten sein.

17.4.10 **Haustiernahrung (Pet Food)**

Haustierfutter soll artgerecht sein und die menschliche Ernährung möglichst wenig konkurrieren.

Haustierfutter für Fleischverzehrer soll einen Beitrag zur sinnvollen Verwertung von Bio-Schlachtnebenprodukten der Schweiz leisten.

Die Bio-Verordnung muss erfüllt sein. Das heisst insbesondere: Das Futter muss GVO-frei sein und max. 5 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe dürfen nicht biologisch sein, allerdings nur, wenn Sie im Anhang 3 Teil C der Bio-Verordnung des WBF aufgeführt sind.

Tierische Rohstoffe haben Knospe-Qualität und stammen aus der Schweiz.

Ausnahme:

- In einem Knospe-Haustierfutter dürfen maximal 5 % Fischmehl oder 2 % Fischöl in MSC-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von biologischer Gelatine ist zugelassen.

Weitere Ausnahmen können in Spezialfällen von den zuständigen Kommissionen und vom Vorstand bewilligt werden.

Pflanzliche Rohstoffe haben Knospe-Qualität.

Der Zusatz von synthetischen Vitaminen ist nicht erlaubt, nur natürliche Vitaminierung ist möglich. Mineralstoffzusatz kann fallweise diskutiert werden, falls er unumgänglich ist.

Bio Suisse verbietet auch hier den Zusatz von Farbstoffen und erlaubt auch keinen Zusatz von färbenden Zutaten, die sonst produktfremd sind und nur zum Färben eingesetzt werden.

Aromatisierung ist nicht erlaubt.

Der Produktionsstandort muss in der Schweiz liegen.

17.5 **Kennzeichnung und Deklaration**

17.5.1 **Nutztier- und Fischfutter**

Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte werden mit der Knospe bzw. der Umstellungs-Knospe gekennzeichnet. Dies gilt ebenso für Mischfuttermittel, die nur aus Einzelfuttermittel in Knospe-Qualität bestehen. Alle anderen Mischfuttermittel werden mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet.



Ein Hilfsstoff-Knospe-Futter darf die Bezeichnung «bio» in der Sachzeichnung verwenden, wenn 100 % der Komponenten landwirtschaftlichen Ursprungs aus Bio-Produktion stammen.

[Kennzeichnung Teil III, Kap. 1.10, Seite 188](#) ist zu beachten, wobei die [Liste der Zutaten und Zusatzstoffe Teil III, Art. 1.10.3.2, Seite 193](#), [Deklaration der Herkunft der Rohstoffe Teil III, Art. 1.10.3.4, Seite 194](#) und [Information über Verarbeitungsverfahren Teil III, Art. 1.10.3.5, Seite 195](#) (Deklaration von Zutaten, Herkunft und Verfahren) nicht für Futtermittel gelten. Als Grundlage gelten die Anforderungen der Futtermittelgesetzgebung und der Bio-Verordnung.

Zusätzlich zu den Kennzeichnungsvorschriften der Futtermittelgesetzgebung und zum oben erwähnten Kapitel [Kennzeichnung Teil III, Kap. 1.10, Seite 188](#) müssen folgende Informationen auf der Verpackung oder einer daran angebrachten Etikette, bei Loselieferungen auf den Begleitpapieren zur Lieferung oder auf der Rechnung deklariert werden:

- Zertifizierungsstelle
- Knospe-Lizenznehmer
- Prozentualer Anteil der biologischen, organischen Substanz
- Umstellungsanteil maximal 30 %
- Gehalt der zugesetzten Spurenelemente Zink und Kupfer sowie der zugesetzten Vitamine A und E
- Gehalt des zugesetzten Vitamin D3 beim Geflügel
- Anwendungsempfehlung

Biologische oder in Umstellung erzeugte landwirtschaftliche Zutaten werden wie folgt deklariert:

- Bio-Zutat oder Zutat aus Umstellung
- Zutaten:...
Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft oder Umstellproduktion (am Schluss der Zutatenliste)
- Zutat*
*aus biologischer Landwirtschaft oder Umstellproduktion (am Schluss der Zutatenliste)

17.5.2 **Haustiernahrung**

Die Haustiernahrung kann mit der Voll-Knospe ausgezeichnet werden.

18 Naturkosmetik

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Naturkosmetik sinngemäss.

Die Knospe steht vorrangig für Lebensmittel und landwirtschaftliche Monoprodukte. Naturkosmetik kann daher nur mit der Deklarations-Knospe ausgelobt werden, also nur im Verzeichnis der Zutaten darf bei Knospe-Zutaten mit der Knospe geworben werden. Da Bio Suisse nicht über das Know-how von Naturkosmetik verfügt, verweist man auf die schon etablierten Label im Naturkosmetikbereich. Knospe-Betriebe können bei einfacher Verarbeitung und mit Rohstoffen, die zu 100 % Knospe-Qualität haben (Ausnahme: Bienenwachs darf in EU-, oder CH-Bio-Qualität sein), ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse in einem Naturkosmetikprodukt einsetzen.

Es gibt zwei Möglichkeiten für die Deklarations-Knospe:

- a) Das Naturkosmetikprodukt hat eine der folgenden Zertifizierungen: Demeter, BDIH, NaTrue (Bio-Kosmetik), Ecocert (Siegel für ökologische Naturkosmetik). Ausnahme: Sonnenschutzmittel mit Nanomaterial.
- b) Es handelt sich um ein einfach hergestelltes und zusammengesetztes Produkt, das die nachstehenden Bedingungen erfüllt.

18.1 Verarbeitungsverfahren

- Physikalische Verfahren
- Mechanisches Pressen
- Extraktion (Wasser, Bio-Ethanol, CO₂)
- Destillation (Wasser, Bio-Ethanol)
- Mazeration (Bio-Ethanol, Knospe-Öl)

18.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Pflanzliche Rohstoffe und deren Verarbeitungsprodukte (wie z. B. Extrakte, ätherische Öle, Hydrolate)
- Pflanzenwässer: fallen als Nebenprodukte bei der Destillation von ätherischen Ölen an
- Tierische Rohstoffe wie z. B. Milch und Honig
- Pflanzliche und tierische Fette und Öle

18.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Bienenwachs (Thymol-Grenzwert im Wachs von 5,0 mg/kg)

18.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe

- Keine

18.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Tonerde (INCI Clay Illite): mineralstoffreicher Lehm, naturbelassen
- Salze (INCI Salt): naturbelassene Salze
- CO₂
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Zitronensäure [E 330]^{*}: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Milchsäure [E 270]^{*}: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form.

19 Hof- und Lohnverarbeitung

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Hofverarbeitung sinngemäss.

Alle mit der Knospe verkauften Produkte erfüllen die Anforderungen der Bio Suisse Richtlinien vollumfänglich. Wenn auf einem Knospe-Hof auch nicht biologische Produkte verkauft werden, muss eine Täuschung der Kundinnen und Kunden ausgeschlossen werden. Oberstes Gebot ist eine strikte Trennung und eine klare Dokumentation der Warenflüsse.

Auch im Lohn verarbeitete Lebensmittel müssen die Bio Suisse Anforderungen erfüllen. Dies wird über die Zertifizierung des Lohnverarbeiters oder mittels eines Lohnverarbeitungsvertrages und entsprechender Kontrolle sichergestellt.

Ergänzende Informationen zum Thema Direktvermarktung und Handel auf Anbaubetrieben s. [Direktvermarktung und Handel auf Anbaubetrieben Teil I, Art. 3.3.3, Seite 35](#).

19.1 Verarbeitung

19.1.1 Einleitung

Auf einem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb können sowohl biologische wie auch nicht biologische Produkte verarbeitet werden. Oberstes Gebot ist eine strikte Trennung der Warenflüsse. Der Konsument darf nicht getäuscht werden.

Die Lohnverarbeitung gilt als Spezialfall in der Hofverarbeitung. Darunter fallen auch die in Lohnverarbeitung hergestellten Futtermittel (MKV) gem. [Futtermittel Teil III, Kap. 17, Seite 286](#) und Zierpflanzen s. Teil II [Zierpflanzen und Topfkräuter Teil II, Kap. 3.6, Seite 121](#) (MKA) und «Merkblatt für den Verkauf von Bio-Pflanzen und Bio-Blumen mit der Knospe» (MKV).

19.1.2 Definition der Verarbeitung

Unter Verarbeitung sind folgende Behandlungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse zu verstehen:

- Arbeitsgänge zur Haltbarmachung
- Jegliche Mischung
- Schlachtung oder Zerlegung von Fleischerzeugnissen
- Sämtliche weiteren Verarbeitungsschritte
- Konditionierung von Obst und Gemüse
- Verpackung oder Änderung der bestehenden Verpackung
- Etikettierung

Diese Weisung gilt für die Verarbeitung von frischen sowie von bereits verarbeiteten Erzeugnissen.

19.1.3 Kontrollpflicht

Die Kontrolle der verarbeiteten Knospe-Produkte erfolgt im Rahmen des Produzentenkontrollvertrages. Die Trennung der Warenflüsse zwischen den Qualitäten Knospe, Bio-Verordnung und nicht biologisch wird bei der Kontrolle überprüft. Diese Kontrolle hat angemessen zu erfolgen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien fest.

19.1.4 Anforderung an Rezeptur und Herstellungsverfahren

Knospe-Produkte müssen die Bio Suisse Richtlinien vollumfänglich erfüllen.

19.1.5 **Anforderungen an die Aufzeichnung bei Hofverarbeitung von Bio-Produkten**

Die Rezepturen (mit qualitativen und quantitativen Angaben zu sämtlichen Inhalts-, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen) aller verarbeiteten Produkte müssen vorgelegt werden. Diese werden von der Kontrolle vertraulich behandelt. Die MKV kann diese Unterlagen einfordern. Es muss jederzeit eine vollständige Sortimentsliste vorliegen.

Die Hofverarbeiter müssen ein Verarbeitungsjournal führen, welches mindestens folgende Angaben enthält:

- Menge und Qualität (Knospe, Demeter, Bio-Verordnung, nicht biologisch, etc.) der verwendeten Rohstoffe;
- Mengen der hergestellten Produkte;
- Für jeden einzelnen Zukauf von Zutaten für die Verarbeitung müssen Lieferscheine oder Rechnungen (Buchungsbelege) vorgelegt werden können, aus welcher Qualität (Voll-Knospe, Bio-Verordnung, nicht biologisch) Herkunft, Art und Menge hervorgehen. Die Buchhaltung (ohne Bilanz und Erfolgsrechnung) muss dem Kontrolleur auf Anfrage inklusive aller Belege vorgelegt werden.

Wenn auf einem Knospe-Hof biologische und nicht biologische Produkte verarbeitet werden, müssen obige Aufzeichnungen auch für die nicht biologischen Produkte gemacht werden.

Wenn auf einem Knospe-Hof ausschliesslich nicht biologische Produkte verarbeitet werden, beschränkt sich die Bio-Kontrolle auf die Überprüfung einer korrekten Deklaration.

19.1.6 **Zertifizierung**

Die Zertifizierung der Produkte erfolgt anlässlich der Zertifizierung des Landwirtschaftsbetriebes.

19.2 **Lohnverarbeitung**

19.2.1 **Einleitung**

Oftmals werden verarbeitete Produkte nicht durch den Produzenten selbst sondern durch einen Lohnverarbeiter hergestellt. Gemäss Bio-Verordnung sind Betriebe, die biologische Produkte herstellen, einem ordentlichen Kontroll- und Zertifizierungsverfahren unterstellt.

Die Kontrollpflicht gilt für alle im Lohn verarbeiteten Produkte, unabhängig von ihrer Verkaufsform. Ausgenommen ist die Lohnverarbeitung von Lebensmitteln zur ausschliesslichen Selbstversorgung. Werden verarbeitete Knospe-Produkte unter dem Namen des Lohnverarbeiters mit der Knospe verkauft, so muss der Verarbeiter mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen.

19.2.2 **Definition der Lohnverarbeitung**

Unter Lohnverarbeitung ist jede Verarbeitung gem. [Definition der Verarbeitung Teil III, Art. 19.1.2, Seite 291](#) zu verstehen, welche im Auftrag des Produzenten Drittpersonen und Drittfirmen (z. B. Metzgerei, Mosterei, Getreidemühle, etc.) erfolgt, die nicht direkt auf dem Betrieb beschäftigt sind. Die Ware bleibt zu jedem Zeitpunkt Eigentum des Produzenten.

19.2.3 **Lohnverarbeitung durch Verarbeitungsunternehmen mit Kontrollvertrag**

Der Lohnverarbeiter lässt seine Produkte durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle kontrollieren und zertifizieren. Die Lohnverarbeitungsprodukte werden dabei auf die Bio Suisse Vorgaben überprüft. Die Zutaten können durch den Lohnverarbeiter beschafft werden. Die vom Produzenten an den Lohnverarbeiter (und umgekehrt) gelieferten Rohstoffe müssen mit Lieferscheinen dokumentiert sein. Bei der Bio-Kontrolle des Produzenten müssen das Produkte-Zertifikat des Lohnverarbeiters und die Lieferscheine vorgelegt werden.

19.2.4 Lohnverarbeitung durch Verarbeitungsunternehmen ohne eigenen Kontrollvertrag

Dieser Art. kann nur dann angewendet werden, wenn

- der Lohnverarbeiter pro Jahr für maximal 5 Knospe-Produzenten Produkte herstellt.
- es sich bei der Lohn­tätigkeit nicht um Getreidesammlung, -lagerung oder -vermahlung handelt. Andernfalls muss der Lohnverarbeiter seine Produkte gem. [Lohnverarbeitung durch Verarbeitungsunternehmen mit Kontrollvertrag Teil III, Art. 19.2.3, Seite 292](#) kontrollieren und zertifizieren lassen.

Die Kontrolle der Lohnverarbeitungsunternehmen ohne eigenen Kontrollvertrag wird in die Jahreskontrolle des Produzenten integriert. Das Kontrollrecht beim Lohnverarbeiter muss mit einem Lohnverarbeitungsvertrag geregelt sein. Die Vertragsvorlagen werden von der MKV und der MKA verabschiedet und den Produzenten zur Verfügung gestellt. Je ein Exemplar des unterschriebenen Lohnverarbeitungsvertrages geht zum Produzenten, zum Lohnverarbeiter, ins Kontrolldossier und zu Bio Suisse.

Der Lohnverarbeiter ist ein Auftragnehmer des Produzenten; die Verantwortung für die Einhaltung der Richtlinien und Weisungen liegt somit ausschliesslich beim auftraggebenden Produzenten. Der Produzent muss im eigenen Interesse dafür besorgt sein, dass der Lohnverarbeiter die Verarbeitungsrichtlinien und vor allem die Vorgaben bezüglich der Rezeptur einhält. Die Lohnverarbeitung ist somit immer ein Bestandteil der Kontrolle des Produzenten. Allfällige Sanktionen werden gegenüber dem Produzenten formuliert.

Zusätzlich führen die Zertifizierungsstellen beim Lohnverarbeiter stichprobenweise Kontrollen durch. Mit seiner Unterschrift unter den Lohnverarbeitungsvertrag erteilt der Lohnverarbeiter sein Einverständnis dafür.

Die Rezepturen müssen die unter [Anforderung an Rezeptur und Herstellungsverfahren Teil III, Art. 19.1.4, Seite 291](#) und [Anforderungen an die Aufzeichnung bei Hofverarbeitung von Bio-Produkten Teil III, Art. 19.1.5, Seite 292](#) formulierten Anforderungen erfüllen. Produzenten und Verarbeiter müssen die genaue Rezeptur, die Zusammensetzung aller Zutaten und die Herstellungsverfahren kennen und dokumentieren. Die Rezepturen mit qualitativen und quantitativen Angaben zu sämtlichen Inhalts-, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen und die Herstellverfahren der verarbeiteten Produkte müssen anlässlich der Bio-Kontrolle des Produzenten überprüft werden.

Die Bio-Zertifikate und Knospe-Urkunden der Lieferanten müssen jährlich eingefordert werden. Menge und Qualität (Knospe, Demeter, Bio-Verordnung etc.) der eingesetzten Rohstoffe sowie Mengen und Qualität der hergestellten Produkte müssen mit Lieferscheinen dokumentiert sein. Im Grundsatz bleibt die Ware immer Eigentum des Auftraggebers. Falls der Lohnverarbeiter selbst die Ware beschafft (z. B. auf Grund von lebensmittelrechtlichen Anforderungen), muss der Bio-Betrieb im Besitze sämtlicher diesbezüglicher Dokumente sein (z. B. Quittungen) und diese bei der Betriebskontrolle vorlegen. Der Auftraggeber prüft zudem die Rezepturen und stellt sicher, dass keine unzulässigen Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden. Die Dokumente werden anlässlich der Bio-Kontrolle des Produzenten überprüft. Die Warenflusskontrolle findet beim Lohnverarbeiter oder auf dem Knospe-Betrieb statt.

19.2.5 Lohnverarbeitung nicht biologischer Produkte für Dritte auf einem Bio-Hof (z. B. Metzgerei oder Mosterei auf Bio-Betrieb)

Die Trennung der Warenflüsse muss gewährleistet sein. Die dazu notwendigen Massnahmen sind mit der Zertifizierungsstelle festzulegen.

20 Dünger, Bodenverbesserungsmittel und Substrate mit der Hilfsstoff-Knospe

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch bei der Herstellung von Dünge- und Bodenverbesserungsmitteln mit der Hilfsstoff-Knospe sinngemäss.

Mit der Auszeichnung von Hilfsstoffen mit der Hilfsstoff-Knospe sollen:

- ökologisch sinnvolle Produkte gefördert werden;
- qualitativ besonders hochwertige Produkte bevorzugt werden;
- zu einer sinnvollen Wiederverwertung von Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung beigetragen werden;
- Produkte auf der Basis erneuerbarer Rohstoffe gefördert werden.

Die Zertifizierung von Produkten mit der Hilfsstoff-Knospe garantiert, dass:

- die Produkte die Wirkung haben, für welche sie angepriesen werden;
- die Produkte nicht mit problematischen Rückständen belastet sind;
- die Anwendungsempfehlungen nicht zu einer Überdüngung der Böden führen;
- ökologisch sinnlose Hofdünger-Transporte sowie die Entsorgung von Hofdüngern aus Massentierhaltungen nicht mit der Hilfsstoff-Knospe legitimiert werden.

20.1 Geltungsbereich

Diese Weisung gilt für alle Betriebsmittel, welche mit der Hilfsstoff-Knospe gekennzeichnet werden. Sie baut auf der Weisung Nährstoffversorgung auf (s. [Nährstoffversorgung Teil II, Kap. 2.4, Seite 100](#)). Die Allgemeinen Anforderungen gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#) ([Grundlagen Teil III, Kap. 1.1, Seite 184](#) bis [Kennzeichnung Teil III, Kap. 1.10, Seite 188](#)) gelten sinngemäss.

20.1.1 Produkte, für die eine Auszeichnung mit der Hilfsstoff-Knospe nicht möglich ist

Folgende Produktkategorien werden nicht mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet:

- Produkte aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung, die lediglich die Rückstandsfreiheit von chemisch-synthetischen Behandlungsmitteln garantieren (z. B. unbehandelte Holzschnitzel oder Rindenabfälle) und die keine weitere Aufbereitung (Fermentierung) durchgemacht haben.
- Produkte, welche mehr als 10 % Hofdünger enthalten, Ausnahme Pferdemit.
- Produkte, welche im Boden zu einer Rückstandsbelastung führen können.
- Produkte, welche von ausserhalb Europas oder den Mittelmeer-Anrainerstaaten importiert werden (z. B. Vogeldung aus Südamerika).
- Düngemittel, welche zu einem erheblichen Abbau von nicht erneuerbaren Ressourcen führen.
- Gärgut (fest oder flüssig).
- Mineralische P- und K-Dünger werden nicht zertifiziert.

Bio Suisse behält sich das Recht vor, Produkte, welche aus Sicht der Verbraucherinnen und Verbraucher aus sensiblen Bereichen stammen und dem Image der Knospe schaden können, nicht zu lizenzieren.

20.2 Allgemeine Anforderung für alle Produkte

a) Betriebsmittelliste

Mit der Hilfsstoff-Knospe werden nur Dünger, Bodenverbesserungsmittel und Substrate lizenziert, welche auf der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt sind oder für welche bereits ein positiver Vorentscheid des FiBL für die Neuaufnahme im folgenden Jahr vorliegt.

b) Wirksamkeit

Die Wirksamkeit des Produktes steht fest. Bei neuartigen Produkten, welche nicht aus Komponenten mit bekannter Wirksamkeit zusammengesetzt sind, kann das FiBL einen Wirkungsnachweis verlangen.

c) Kontrolle

Die Herstellung der Produkte muss regelmässig, auch im Ausland, von einer von Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle kontrolliert werden.

d) Schadstoffe

Die Produkte sind so schadstoffarm wie möglich. Bei Bedarf kann das FiBL bei der Gesuchsprüfung Rückstandsuntersuchungen einfordern.

e) biologische Produktion

Produkte landwirtschaftlicher Herkunft müssen gemäss BioV zertifiziert sein. Ausnahmen: (1) Rohprodukte für die Kompostierung; (2) Nebenprodukte der Lebensmittelverarbeitung. Hofdünger müssen aus Label-Betrieben (inkl. IP-Label) stammen (s. [Nährstoffversorgung Teil II, Kap. 2.4, Seite 100](#)).

f) Transportdistanzen

Es gilt das «Prinzip der Nähe». Die Rohstoffe sollen generell aus Europa und/oder Mittelmeer-Anrainerstaaten stammen. Ausnahmen sind möglich für Rohstoffe, welche in der benötigten Qualität in dieser Distanz nicht erhältlich sind. Für Hof- und Recyclingdünger gelten die Transportlimiten der Weisung Nährstoffversorgung (s. [Hofdünger Teil II, Art. 2.4.3.1, Seite 103](#) und s. [Recyclingdünger Teil II, Art. 2.4.3.2, Seite 106](#)).

Fertigprodukte dürfen in einer Distanz von maximal 200 km (Luftlinie) zur Schweiz hergestellt werden. Grössere Distanzen sind nur zulässig, wenn:

- nur kleine Mengen < 1 kg/ha und Jahr (z. B. Mikroorganismenpräparate) ausgebracht werden oder
- Produkte davon spezielle Eigenschaften gegenüber Vergleichsprodukten aufweisen. Diese Eigenschaften müssen in Versuchen nachgewiesen werden.

Bei Substraten können Bestandteile, die nicht innerhalb von 200 km verfügbar sind, aus grösserer Entfernung zugeführt werden. Bestandteile aus grösserer Entfernung dürfen in einem Substrat maximal 50 % ausmachen. Dies gilt im Speziellen für Cocopeat und Hornmehl.

20.3 Spezielle Anforderungen an einzelne Rohstoffe und Produktkategorien

20.3.1 Torf

Torf ist für alle Produktarten nicht zulässig.

20.3.2 Kalisulfat und Patentkali

Kalisulfat oder Patentkali sind nicht zugelassen. Ausnahmen sind jedoch möglich für Spezialdünger für den Zierpflanzen- oder Beerenanbau.

20.3.3 Algen

Nur lebende Algen sind als Rohstoff zulässig (z. B. für Grünalgen- oder Braunalgen-Präparate). Algenkalk ist nur aus nachhaltigem Abbau erlaubt.

20.3.4 Mulchmaterialien

Für Mulchmaterialien sind nur erneuerbare Rohstoffe zulässig.

20.3.5 Kompost

Kompost ist nur zulässig, wenn er die Qualitätskriterien für den Einsatz im Gartenbau (Gartenbau im Freiland, resp. gedeckter Gartenbau) gemäss der Schweizerischen Qualitätsrichtlinie 2010 der Branche für Kompost und Gärgut erfüllt.

20.3.6 Abgesackte Komposte und Handelssubstrate

Es gelten folgende Zusatzanforderungen:

- a) Kompost, der abgesackt wird, muss ausreichend stabilisiert sein (z. B. mittels mineralischer Zuschlagstoffe). Der Wiederverkäufer hat durch geeignete Lagermassnahmen die Qualität zu erhalten (Temperatur, keine Sonneneinstrahlung, Luftzutritt). Die Säcke müssen luftdurchlässig sein (z. B. längsperforiert oder Bändchengewebe). Der Durchlüftung muss spezielle Aufmerksamkeit geschenkt werden, wenn die Säcke längere Zeit gestapelt aufbewahrt werden (z. B. auf Paletten). Das Einfülldatum ist zu deklarieren. Auf den Säcken ist folgender Hinweis anzubringen: «Gebinde keiner Sonnenbestrahlung aussetzen.»
- b) Anzuchterde muss einen Mindestanteil von 20 % Kompost (oder vergleichbare Produkte wie Rindenhumus) enthalten.
- c) Um den Materialschwund zu begrenzen, müssen Fertigsubstrate für mehrjährige Pflanzen, die in Töpfen oder Schalen angewendet werden, einen Mindestanteil von 15 % an mineralischen Komponenten enthalten.
- d) Die Rezepturen für Substrate bei Sonderkulturen (z. B. Orchideen- oder Sukkulentenerde) können von den allgemeinen Richtlinien abweichen und werden im Einzelfall beurteilt.

20.3.7 Abbaubare Töpfe

Zulässig sind alle biologisch abbaubaren, pflanzlichen Rohstoffe, die nicht für die Herstellung von Lebensmitteln geeignet sind. Die Rohstoffe müssen aus Europa stammen (z. B. keine Reisspelzen aus Indien).

20.4 Anforderungen an die einzelnen Herstellungsverfahren

20.4.1 Aufschluss

Der Aufschluss von Flüssigdüngern ist nur mittels physikalischer oder mikrobiologischer/enzymatischer Methoden (ausgenommen gentechnische Methoden) zugelassen.

20.4.2 Anzuchtmedien

Die Anzuchtmedien und -verfahren für Mikroorganismen sind bewilligungspflichtig.

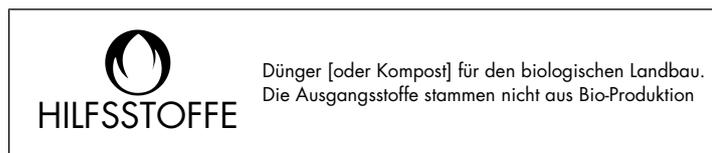
20.4.3 Kompostierung

Es gelten die Anforderungen für den Einsatz im Gartenbau (Gartenbau im Freiland, resp. gedeckter Gartenbau) gemäss der Schweizerischen Qualitätsrichtlinie 2010 der Branche für Kompost und Gärgut. Für Kompostwerke, welche vom Kompostinspektorat inspiziert und vom Kanton zertifiziert wurden, gelten diese Anforderungen als erfüllt. Für andere Anlagen kann das FiBL zusätzliche Angaben einfordern.

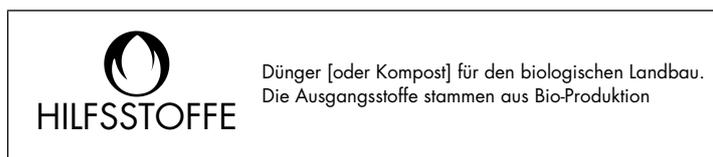
20.5 Verpackung und Kennzeichnung

Weil die Ausgangsstoffe für diese Produkte oft nicht biologisch sind, soll zur Vermeidung jeglicher Täuschung eine Infobox wie unten aufgeführt auf der Verpackung stehen:

Version für Produkte aus nicht biologischen Ausgangsstoffen:



Version für Produkte aus biologischen Ausgangsstoffen:



Es dürfen keine Anpreisungen vorgenommen werden, die nicht belegbar sind. Die Anpreisungen und Anwendungsempfehlungen müssen vor der Drucklegung Bio Suisse zur Beurteilung und Genehmigung vorgelegt werden.

Torfersatzprodukte müssen als solche bezeichnet werden (keine Begriffe wie «Bio-Torf» oder «Ökotorf»).

21 Nahrungsergänzungsmittel (Monoprodukte)

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch sinngemäss bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln.

Unter diese Produktkategorie fallen nur Produkte aus natürlichen, lebensmitteltypischen Inhaltsstoffen (Pflanzenmaterial, aus tierischem Ursprung), die auch als Lebensmittelzutaten eingesetzt und durch physikalischen Verarbeitungsmethoden hergestellt werden. Diese können in dosierter Form als Kapseln, Tabletten, kleinen Flaschen oder Sachet angeboten werden, da dies wichtig für die richtige Dosierung sein kann.

Wo nicht anders angegeben, ist der Einsatzbereich der Zusatzstoffe entsprechend Bio-Verordnung.

21.1 Nahrungsergänzungsmittel als Pulver, Granulat oder Flüssigkeit

21.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen Zerkleinerungsverfahren
- Extraktion (Wasser, Bio-Ethanol, Öl, CO₂)
- Destillation (Wasser, Bio-Ethanol)
- Konzentrieren
- Alle üblichen Trocknungsverfahren wie Sprüh-, Walzen-, Wirbelschicht-, Gefrier- und Vakuumtrocknung
- Fermentation
- Kaltpressen
- Pasteurisation
- Sterilisation
- Granulieren
- (Mikro-)Verkapselung

21.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 21.1.3, Seite 298](#) oder [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5%\) Teil III, Art. 21.1.4, Seite 298](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden. Trägermaterialien dürfen bei Monoprodukten eingesetzt werden.

21.1.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

21.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5%)

- Stark tocopherolhaltige Extrakte [E 306]

21.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- CO₂, N₂ als Schutzgas; CO₂ zur Extraktion
- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504] als Antiklumpmittel

21.1.6 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt. Verpackungen aus Alu-Verbundfolien dürfen eingesetzt werden.

21.2 **Nahrungsergänzungsmittel als Kapseln oder Tabletten**

Die Bestimmungen von gem. [Grundlagen Teil III, Kap. 1.1, Seite 184](#) gelten sinngemäss zur Herstellung des wertgebenden Inhaltsstoffes.

21.2.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Kapselherstellung
- Tablettierung
- Coating
- Dragieren

21.2.2 **Zutaten**

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. [Biologische Zutaten und Zusatzstoffe \(CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität\) Teil III, Art. 21.2.3, Seite 299](#) oder [Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe \(max. 5%\) Teil III, Art. 21.2.4, Seite 299](#) aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

21.2.3 **Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Lecithin [E 322] als Emulgator

21.2.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5%)**

- Stark tocopherolhaltige Extrakte [E 306]

21.2.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Calciumcarbonat
- Hydroxypropylmethylcellulose, HPM [E 464] als Kapselmaterial

21.2.6 **Kennzeichnung**

- Das verwendete Kapselmaterial und alle Tablettierungshilfsstoffe sind anzugeben.

21.2.7 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in [Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 188](#) geregelt.
-

Teil IV: Richtlinie für die Sammlung von Wildpflanzen

1 Grundsätze und Ziele

Auch bei der Sammlung von Wildpflanzen gelten die Grundsätze und Ziele der Bio Suisse Richtlinien als Leitlinien.

Als Wildpflanzen gelten essbare Pflanzen und Pilze sowie deren Teile, die in der freien Natur, in Wäldern und auf landwirtschaftlichen Flächen natürlicherweise vorkommen und die nicht landwirtschaftlich kultiviert werden. Die Wildsammlung wird als Ergänzung zur landwirtschaftlichen Produktion verstanden.

Für die Sammlung von Wildpflanzen gibt es keine Umstellungszeit. Die Produkte können ab erfolgter Zertifizierung mit der Voll-Knospe ausgezeichnet werden.

Die Vergabe der Knospe erfolgt im Falle von Nicht-Knospe-Produzenten durch Abschluss eines Lizenzvertrages mit Bio Suisse. Der Vertragspartner darf nicht gleichzeitig Betriebsleiter eines nicht biologisch bewirtschafteten Landwirtschaftsbetriebes sein.

2 Definitionen

Wildgesammelte Pflanzen bei denen Kulturmassnahmen angewendet wurden, sind landwirtschaftliche Erzeugnisse und keine Wildpflanzen im Sinne dieser Richtlinie. Für die Anerkennung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen gilt das Verfahren s. Teil II und s. [Vertrags- und Kontrollpflicht Teil I, Kap. 2, Seite 18](#).

3 Deklaration

Die Produkte können ab erfolgter Zertifizierung mit der Voll-Knospe ausgezeichnet werden. Bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten muss die Sachbezeichnung um „aus zertifizierter Wildsammlung“ ergänzt werden und bei zusammengesetzten Produkten bei einem Anteil von $\geq 10\%$ in der Zutatenliste oder im selben Sichtfeld.

4 Anmeldung für die Knospe-Anerkennung

Anträge auf Knospe-Anerkennung von Wildpflanzen können jederzeit erfolgen.

Anlässlich der Kontrolle muss eine vollständige Beschreibung des Sammelgebietes (gem. [Sammelgebiet Teil IV, Kap. 5, Seite 300](#)), der Sammeltätigkeit (gem. [Sammeltätigkeit Teil IV, Kap. 6, Seite 301](#)), der Verarbeitung und Lagerung (gem. [Verarbeitung und Lagerung Teil IV, Kap. 7, Seite 301](#)) sowie der Nachweis der ökologischen Unbedenklichkeit (Habitatsstabilität und Artenvielfalt, gem. [Habitatsstabilität und Artenvielfalt Teil IV, Kap. 8, Seite 301](#)) und des Kontrollverfahrens (gem. [Kontrollverfahren Teil IV, Kap. 9, Seite 302](#)) vorliegen. Vor Vertragsabschluss prüft Bio Suisse die Konformität des Gesuches mit den Richtlinien.

Einzelnen Sammlern ist das parallele Sammeln, respektive Lagern derselben Pflanzenart in biologischer und nicht biologischer Qualität untersagt. Die Sammeltätigkeit von Knospe-Produzenten wird anlässlich der ordentlichen Betriebskontrolle inspiziert.

5 Sammelgebiet

Im Sammelgebiet und in der Nachbarschaft dürfen keine schädlichen Emissionsquellen vorhanden sein.

Über das Sammelgebiet müssen folgende Angaben bekannt und zuhanden der Kontrolle dokumentiert sein:

- Topografische und pedoklimatische Verhältnisse im Sammelgebiet;
- Besitz- und Nutzrechtsverhältnisse im Sammelgebiet;
- Emissionsquellen im Gebiet und in der Nachbarschaft: Welche sind vorhanden und in welchem Mass;

- Grösse, geografische Lage und Abgrenzung des Sammelgebietes;
- Nachweis, dass in den letzten 3 Jahren keine im Biolandbau unzulässigen Hilfsstoffe eingesetzt wurden. Im Normalfall genügt eine plausible Erklärung, verbunden mit einer Flurbegehung durch den Kontrolleur. In Zweifelsfällen muss eine entsprechende Bestätigung des/der Eigentümer der Flächen vorgelegt werden oder der Kontrolleur kann eine Rückstandsanalyse verlangen.

Diese Angaben müssen in Parzellenplänen, Landkarten oder Katasterplänen in einem Massstab von nicht grösser als 1:50'000 dokumentiert sein. Auf den Plänen müssen die Sammelgebietsgrenzen, allfällige Emissionsquellen, sowie die Sammel- und Lagerstellen eingezeichnet sein. Die Sammlung in geschützten Gebieten ist verboten.

5.1 Radioaktivität

Für Produkte aus gefährdeten Regionen müssen für die definitive Vermarktung mit der Knospe Radioaktivitätsanalysen vorliegen. Es gelten die Analyse-Anforderungen gemäss separatem Dokument [«Analyseanforderungen bei Knospe-Produkten aus Einflussgebieten von Reaktorunfällen»](#).

6 Sammeltätigkeit

Über die Sammeltätigkeit müssen folgende Angaben bekannt und zuhanden der Kontrolle dokumentiert sein:

- Ablauf der Sammlung von der Planung über Ernte, Lagerung, Verarbeitung und Vertrieb
- Rapportierung der Sammlung (Sammler, Menge, Datum)
- Qualifikation und Ausbildung der Sammler (Kenntnis der geltenden Vorschriften, Gebietsgrenzen, Sammeltechnik, Nutzungsintensität, Sammelzeitpunkt usw.)
- Identität der Hauptverantwortlichen für die Sammlung
- trivialer und botanischer Name der gesammelten Wildpflanzen.

Über die Sammeltätigkeit müssen zusätzlich die folgenden Dokumente vorliegen:

- Sammelbewilligung (sofern gesetzlich vorgesehen)
- Sammlerlisten.

Die Sammler müssen über Kenntnisse der nachhaltigen Sammlung verfügen, der Sammelverantwortliche ist für die diesbezügliche Information verantwortlich. Es ist nicht erlaubt, geschützte Pflanzen zu sammeln.

7 Verarbeitung und Lagerung

Die Verarbeitung und Lagerung von Wildpflanzen muss vollständig beschrieben sein. Es gelten die Richtlinien in Teil III, im Speziellen die produktspezifischen Anforderungen für Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei in [Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei Teil III, Kap. 6, Seite 231](#).

Werden die Wildpflanzen durch Dritte im Lohn verarbeitet, so muss der Lohnverarbeiter nach Bio Suisse Richtlinien kontrolliert und zertifiziert werden.

8 Habitatsstabilität und Artenvielfalt

Die Sammeltätigkeit muss ökologisch unbedenklich sein. Sie gilt als ökologisch unbedenklich, wenn die Habitatsstabilität und die Artenvielfalt nicht beeinträchtigt werden.

Die ökologische Unbedenklichkeit muss im Einzelfall beurteilt werden. Für diese Beurteilung müssen folgende Angaben bekannt und zuhanden der Kontrolle dokumentiert sein:

- Vollständige Beschreibung des Gebietes
- Welche Teile der Wildpflanzen gesammelt werden (ganze Pflanze, Blätter, Blüten, etc.)
- Nutzungsintensität im Sammelgebiet
- Weitere Sammlungsaktivitäten im gleichen Gebiet.

Der Kontrolleur bestätigt die ökologische Unbedenklichkeit. Gegebenenfalls muss ein unabhängiger Experte beigezogen werden.

9 Kontrollverfahren

Das Sammelgebiet, sowie die allfällige Lagerung und Verarbeitung unterstehen sinngemäss dem Kontrollverfahren s. [Vertrags- und Kontrollpflicht Teil I, Kap. 2, Seite 18](#).

Dem Kontrollbericht müssen die unter Punkt 4–7 genannten Unterlagen und Dokumente beigelegt sein.

Teil V: Richtlinien für Betriebe im Ausland und importierte Produkte

1 Grundsätze und Ziele

Die Kernaufgabe von Bio Suisse als Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe ist die Förderung von inländischen Knospe-Produzenten und –Produkten. Importe dienen der Ergänzung des Inlandangebots. Zudem unterstützt Bio Suisse nachhaltige Produktionsbedingungen im Ausland und hilft, den Biolandbau weltweit weiter zu entwickeln.

Bio Suisse schränkt die Knospe-Auszeichnungen von ausländischen Erzeugnissen ein. Die Importeinschränkungen sind im Detail in den Weisungen Importeinschränkungen von Bio Suisse geregelt ([s. Importeinschränkungen von Bio Suisse Teil V, Kap. 2, Seite 304](#)). Sie basieren auf den folgenden Grundsätzen:

- Schweizer Knospe-Produkte haben Priorität.
- In der Regel werden Rohstoffe oder Monoprodukte importiert. Der Import von vollständig verarbeiteten Produkten ist nur im Ausnahmefall erlaubt.
- Importe aus dem nahegelegenen Ausland sollen bevorzugt werden. Herkunft und Transportdistanzen von Produkten müssen begründet sein.
- Bei der Zulassung werden Nachhaltigkeitskriterien angemessen berücksichtigt.
- Produktqualität und Warenverfügbarkeit werden in der Beurteilung berücksichtigt.
- Die Zusammenarbeit mit BIOSUISSE ORGANIC Betrieben erfolgt partnerschaftlich.
- Die Glaubwürdigkeit und das Image der Knospe dürfen nicht geschädigt werden.

Importierte Bio-Produkte (Roherzeugnisse und Verarbeitungsprodukte), die mit der Knospe ausgezeichnet werden, müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung und Handel der Produkte entsprechen den aktuellen Richtlinien. Für Bereiche, die in Teil I bis IV nicht hinreichend geregelt sind, können in Teil V zusätzliche Regelungen erlassen und den Besonderheiten vor Ort angepasst werden. Es gilt das Prinzip der Gleichwertigkeit.
- Der Erzeuger der Produkte ([gem. Kontrolle und Zertifizierung Teil V, Kap. 3.1, Seite 308](#)) ist nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert oder der Anbauverband ([gem. Anerkennung von Anbauverbänden Teil V, Art. 3.1.7, Seite 315](#)) ist von Bio Suisse direkt anerkannt. Alle Betriebe der Lieferkette müssen nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert sein und der Warenfluss muss bis zum Produzenten lückenlos nachgewiesen werden.
- Importe erfolgen ausschliesslich durch Importeure, die einen gültigen Lizenz- oder Produktionsvertrag mit Bio Suisse besitzen ([s. Vertrags- und Kontrollpflicht Teil I, Kap. 2, Seite 18](#)).
- Die Produkte werden auf dem Land- oder Seeweg in die Schweiz transportiert (Flugtransporte sind nur in definierten Ausnahmefällen zugelassen und bewilligungspflichtig).
- Die gesetzlichen Bestimmungen und die der Schweizer oder einer gleichwertigen Bio-Verordnung sind eingehalten.

Die Zertifizierung eines ausländischen Betriebes nach Bio Suisse Richtlinien berechtigt allein nicht zur Knospe-Auszeichnung von dessen Erzeugnissen.

Bio Suisse will Kleinbauern in Entwicklungsländern den Marktzugang erleichtern.

Bio Suisse erlässt Vorgaben für die Nutztierhaltung, auch wenn die Betriebe nur pflanzliche Produkte nach Bio Suisse Richtlinien zertifizieren lassen ([gem. Tierhaltung Teil V, Kap. 4.4, Seite 339](#)).

2 Importeinschränkungen von Bio Suisse

Die Importeinschränkungen basieren auf den [Grundsätzen und Zielen Teil V, Kap. 1, Seite 303](#). In dieser Weisung sind die einzelnen Importeinschränkungen im Detail geregelt.

2.1 Spezifische Importeinschränkungen

2.1.1 Priorität Inlandproduktion

Für Produkte, deren Versorgung durch Schweizer Produktion teilweise oder mehrheitlich abgedeckt werden kann bestehen folgende Importregelungen:

- Staatliche Importregelungen
- Produktspezifische Vereinbarungen Bio Suisse/Branche
- Einzelimportbewilligung Bio Suisse notwendig

Zugelassene Produkte/Einschränkungen werden in der laufend aktualisierten Zulassungsliste auf www.international.biosuisse.ch aufgeführt.

2.1.2 Priorität Inlandverarbeitung

Der Import von vollständig verarbeiteten Produkten ist nur im Ausnahmefall erlaubt. Unter vollständig verarbeiteten Produkten fallen alle importierten Produkte, die vor der Abgabe an den Konsumenten nicht weiterverarbeitet werden müssen.

Vollständig verarbeitete Produkte werden im Einzelfall geprüft (im Rahmen der Prüfung des Lizenzgesuches) und sind begründungspflichtig. Dazu gehören insbesondere auch Müllereiprodukte (inkl. Entspelzen von Dinkel), Alkoholika, Herstellen von Detailhandelspackungen und Mischen von mehreren Zutaten.

Vom Prinzip des Schutzes der schweizerischen Verarbeitung kann abgewichen werden, wenn das Verarbeitungsprodukt die Attraktivität des Knospe-Sortiments im Gesamtinteresse erweitert, die Konsumentenerwartungen nicht enttäuscht werden und in der Schweiz kein Verarbeitungsbetrieb die entsprechenden Produkte herstellen kann.

Spezialitäten mit AOP / GUB-Anerkennung oder anderer eindeutiger Ursprungsbezeichnung haben dabei Vorrang.

Besteht in der Schweiz nur eine Alternative zur Herstellung des entsprechenden Produktes, so kann Bio Suisse fallweise auch ausländische Betriebe zur Ergänzung zulassen.

Für importierte Monoprodukte sind einfache Verarbeitungen direkt im Herkunftsland zur Erhaltung der Produktqualität möglich. Dies sind z. B. trocknen, tiefkühlen, entkernen, reinigen, sortieren, pressen, abfüllen und abpacken in Grossgebinde.

Zugelassene Produkte/Einschränkungen werden in der laufend aktualisierten Zulassungsliste auf www.international.biosuisse.ch aufgeführt.

2.1.3 Priorität Frischprodukte aus Europa und den Mittelmeer-Anrainerstaaten

Frischprodukte (Frischobst, -gemüse, -kräuter, -pilze) sowie Fruchtsäfte, Pulpe und tiefgekühlte Produkte, die von ausserhalb Europas oder den Mittelmeer-Anrainerstaaten (MAS) importiert werden sollen, können nur im Ausnahmefall mit der Knospe ausgezeichnet werden. Ausnahmen sind Erzeugnisse, welche aus klimatischen Gründen nicht oder nicht ausreichender Menge in Europa (siehe Karte am Ende dieser Weisung) oder MAS angebaut werden können. Die Ausnahmen werden anhand der [Kriterien zur Beurteilung von Importprodukten Teil V, Kap. 2.2, Seite 305](#) geprüft.

Zugelassene Produkte/Einschränkungen werden in der laufend aktualisierten Zulassungsliste auf www.international.biosuisse.ch aufgeführt.

2.1.4 **Priorität Futtermittel aus Europa**

Seit 01.01.2019 müssen Knospe-Futtermittel in der Regel aus europäischer Produktion stammen (Länder gemäss Karte am Ende dieser Weisung). Davon ausgenommen sind die Nebenprodukte der inländischen Lebensmittelindustrie aus importierten Rohwaren von ausserhalb Europas. Ausnahmegewilligungen für Knospe-Futter von ausserhalb Europas können bei Bio Suisse beantragt werden. Ausnahmegewilligungen werden anhand der [Kriterien zur Beurteilung von Importprodukten Teil V, Kap. 2.2, Seite 305](#) geprüft.

Zugelassene Produkte/Einschränkungen werden in der laufend aktualisierten Zulassungsliste auf www.international.biosuisse.ch aufgeführt.

2.2 **Kriterien zur Beurteilung von Importprodukten**

Produkte und Herkünfte, die nicht unter [Spezifische Importeinschränkungen Teil V, Kap. 2.1, Seite 304](#) fallen, werden anhand der nachfolgend aufgeführten Kriterien beurteilt. Die Kriterien dienen auch zur Beurteilung von Ausnahmen zu den [Spezifischen Importeinschränkungen Teil V, Kap. 2.1, Seite 304](#). Die gemäss Funktionsbeschrieben zuständigen Organe von Bio Suisse entscheiden anhand dieser Kriterien systematisch darüber, welche Importprodukte mit der Knospe ausgezeichnet werden dürfen. Entscheidend ist jeweils die Gesamtbewertung über alle Kriterienblöcke a – e und Grundvoraussetzung ist immer die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien.

a) Verfügbarkeit Schweiz

Bewertungsgrundsatz: Je grösser die Verfügbarkeit in der Schweiz, desto eher beurteilt Bio Suisse ein Importprodukt als imagekritisch. Entscheidend ist die Gesamtbewertung.

Kriterien:

- Anbau/Herstellung in der Schweiz
- Menge/Saisonalität (z. B. generell, jährliche Schwankungen, Projekte zur Produktionsförderung)
- Produkteigenschaften (Qualität etc.)

b) Sortimentspolitik

Bewertungsgrundsatz: Je bereichernder für das Sortiment und je höher das Potenzial für die Steigerung des Absatzes von Schweizer Knospe-Produkten, desto positiver die Bewertung. Entscheidend ist die Gesamtbewertung.

Kriterien:

- Attraktivität Knospe-Sortiment
- Sichtbarkeit Knospe am Verkaufspunkt
- Einfluss auf Absatzpotenzial Schweizer Knospe-Produkte (z. B. Importprodukt als Bestandteil von verarbeiteten Produkten)
- Marktpotenzial des Importproduktes (z. B. generell, Marktnische/-lücke)
- Konventionelles/EU-Bio-Alternativprodukt

c) Verfügbarkeit Europa und Mittelmeer-Anrainerstaaten

Bewertungsgrundsatz: Gemäss dem Grundsatz, dass Importe aus dem nahegelegenen Ausland bevorzugt werden sollen, werden lange Transportdistanzen als kritisch angesehen. Je grösser die Verfügbarkeit in Europa (siehe Karte am Ende dieser Weisung) und Mittelmeer-Anrainerstaaten (MAS) desto eher beurteilt Bio Suisse deshalb ein Importprodukt aus fernen Ländern als imagekritisch. Entscheidend ist die Gesamtbewertung.

Kriterien:

- Anbau/Herstellung in Europa/MAS möglich
- Menge/Saisonalität (z. B. generell, jährliche Schwankungen, Projekte zur Produktionsförderung)
- Produkteigenschaften (Qualität etc.)

d) Nachhaltigkeit bei Produkten von ausserhalb Europas oder den Mittelmeer-Anrainerstaaten

Bewertungsgrundsatz: Je höher die Verfügbarkeit des Produkts aus Europa und den Mittelmeer-Anrainerstaaten (MAS), desto eher müssen sich die Produktionsbetriebe und -projekte von ausserhalb durch Nachhaltigkeitsleistungen auszeichnen, die über die Bio Suisse Richtlinien hinausgehen. Wenn ein Produkt in Europa/MAS nicht verfügbar ist, wird auf die Prüfung von zusätzlichen Nachhaltigkeitsleistungen in der Regel verzichtet. Entscheidend ist die Gesamtbewertung.

Kriterien:

A: Ökologie

- Wasser (Region, Betrieb, produktbezogen)
- Klima (Treibhausgasausstoss)
- Material- und Energieverbrauch (z. B. Transport, Energie- und Materialverbrauch)
- Boden (z. B. Bodenfruchtbarkeit, Erosion)
- Biodiversität

B: Gute Unternehmensführung

- Unternehmensführung & Nachhaltigkeitsmanagement (z. B. schriftliche Verpflichtungen, Nachhaltigkeitsengagement, Zusatzzertifizierung wie z. B. FairTrade)
- Risikomanagement (z. B. bzgl. interne/externe Risiken, Arbeitssicherheit)
- Unternehmensverantwortung, Partizipation und Transparenz (z. B. Konfliktprävention, Besitzverhältnisse)
- Nachhaltigkeitsengagement (z. B. soziale, kulturelle und ökologische Infrastruktur für Mitarbeitende und Angehörige)

C: Ökonomische Resilienz

- Lokale Wirtschaft (z. B. Betriebsstruktur: Kleinbetrieb, Kooperative, Grosskonzern; Rechtsform)

D: Sozial & Fair

- Soziale Verantwortung (Grundlage: [Soziale Verantwortung Teil V, Kap. 3.3, Seite 318](#))
- Verantwortungsvolle Handelspraxis (Grundlage: «Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten»; langjährige Handelsbeziehungen, Abnahmegarantien, faire und transparente Verhandlungspraktiken und Konditionen, Engagement des Importeurs)

e) **Glaubwürdigkeit**

Bewertungsgrundsatz: Produkt und Herkunft werden auf ihr Risiko analysiert, der Glaubwürdigkeit der Knospe zu schaden. Je höher das Risiko, die Glaubwürdigkeit zu gefährden, desto eher beurteilt Bio Suisse ein Importprodukt als imagekritisch. Entscheidend ist die Gesamtbewertung.

Kriterien:

- Erwartungen an die Knospe (z. B. von Konsumenten und Bio Suisse Produzenten)
- Wahrhaftigkeit
- Ökologie (z. B. Transportdistanz, Ressourcenverbrauch, Verpackung)
- Saisonalität
- Sozial und Fair (z. B. Anbauregionen/Produkte, die kritisch wahrgenommen werden)
- Politisches Umfeld (z. B. Konfliktgebiete, Korruption im öffentlichen Sektor)
- Kritische Rohstoffe (z. B. Produkte, die in Öffentlichkeit/Medien kritisch beleuchtet werden)

Definition Europa:

3 Allgemeine Weisungen

3.1 Kontrolle und Zertifizierung

3.1.1 Definitionen

3.1.1.1 Einzelproduzenten

Einzelproduzenten sind Erzeugerbetriebe (Landwirtschaft, Wildsammlung, Imkerei und Aquakultur), die von der Kontrollstelle individuell kontrolliert und zertifiziert werden.

3.1.1.2 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe

Verarbeitungs- und Handelsbetriebe sind Betriebe, die zugekaufte oder zugeführte Produkte verarbeiten, aufbereiten oder handeln.

3.1.1.3 Produzentengruppen

Produzentengruppen haben gemeinsame und regionale Strukturen (z. B. Beratung, Vermarktung) und werden von ihrer Kontrollstelle als Gruppe kontrolliert und zertifiziert. Bio Suisse unterscheidet mehrere Typen von Produzentengruppen:

a) Produzentengruppen mit einem internen Kontrollsystem

Produzentengruppen, die mit Hilfe eines internen Kontrollsystems (ICS) kontrolliert und zertifiziert werden.

b) Produzentengruppen ohne internes Kontrollsystem

Produzentengruppen, die nicht mit Hilfe eines internen Kontrollsystems kontrolliert und zertifiziert werden und nicht als Kleinbauerngruppe gemäss Bio Suisse Definition eingestuft werden können.

c) Kleinbauerngruppen

Kleinbauerngruppen sind Produzentengruppen, die alle folgenden Bedingungen erfüllen:

- Mindestens 50 % der Bauern haben eine landwirtschaftliche Nutzfläche (LN) von 0–5 ha
- Mindestens 70 % der Bauern haben eine landwirtschaftliche Nutzfläche von 0–10 ha
- Mindestens 95 % der Bauern haben eine landwirtschaftliche Nutzfläche kleiner als 25 ha (der Ertrag von Bauern mit einer LN von mehr als 25 ha ist nicht grösser als 25 % des gesamten Ertrags der Produzentengruppe).

Auf Antrag der Kontrollstelle kann als Berechnungsgrundlage für die Zusammensetzung von Kleinbauerngruppen anstatt der landwirtschaftlichen Nutzfläche die Produktionsfläche der zu zertifizierenden Kultur angewandt werden.

Auf Antrag der Kontrollstelle kann in begründeten Fällen von den Anforderungen an die obenerwähnte Zusammensetzung der Betriebsgrössen abgewichen werden.

Kleinbauerngruppen können, müssen aber nicht zwingend, mit Hilfe eines internen Kontrollsystems (ICS) kontrolliert und zertifiziert sein.

Die Anforderungen an die Qualität der BFF (gem. [Anforderungen an die Qualität der BFF Teil V, Art. 4.2.3.2, Seite 335](#)) müssen von Kleinbauerngruppen nicht eingehalten werden.

Die Anforderung 5 % der LN mit Ölpalmen in innovativen, diversifizierten Anbausystemen zu bewirtschaften (gem. [Anbau von Ölpalmen \(*Elaeis guineensis*\) und Primärverarbeitung von Ölpalmfrüchten Teil V, Art. 4.3.4, Seite 339](#)) muss von Kleinbauerngruppen nicht erfüllt werden.

3.1.1.4 **Lohnunternehmen**

Das Lohnunternehmen⁶⁹⁾ (für Aufbereitung, Lagerung und Verarbeitung) ist ein Auftragnehmer des Hauptbetriebs (Lohnauftraggeber); die Verantwortung für die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien (inkl. Rezepturen, Zusammensetzung aller Zutaten und Herstellungsverfahren, Schädlingsbekämpfung, Separierung der BSO-Ware) liegt somit ausschliesslich beim Lohnauftraggeber. Das Lohnunternehmen ist zu keinem Zeitpunkt finanzieller Eigentümer der Ware.

3.1.1.5 **Landwirtschaftliche Lohnarbeit**

Landwirtschaftsnahe Tätigkeiten, die der Betrieb als landwirtschaftlicher Lohnunternehmer für Dritte ausführt.

3.1.1.6 **Kontrollstelle**

Die akkreditierte Stelle, welche auf dem Betrieb die Bio Suisse Richtlinien kontrolliert. In der Regel dieselbe Kontrollstelle, welche den Betrieb auch nach EU-BioV (oder äquivalent) kontrolliert und zertifiziert.

3.1.1.7 **BSO-Zertifizierungsstelle**

Die akkreditierte und von Bio Suisse zugelassene Zertifizierungsstelle, welche die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien überprüft und das BSO-Zertifikat ausstellt.

⁶⁹⁾ Nur nachgelagerter Bereich, ohne landwirtschaftliche Lohnarbeiten

Anhang zu Teil V Art. 3.1.1.7 - BSO-Zertifizierungsstellen

Zertifizierungsstellen für Betriebe im Ausland

bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. + 41 62 865 63 00 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0006	INTERNATIONAL CERTIFICATION BIO SUISSE AG Peter Merian-Strasse 34 4052 Basel Tel. +41 61 385 96 50 info@icbag.ch www.icbag.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0120
---	---

Kontrollstellen für Betriebe im Ausland

Zugelassene Kontrollstellen (Untervertragnehmer) siehe www.international.bio-suisse.ch.

3.1.2 **Zertifizierung von Einzelproduzenten**

Die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien für Betriebe im Ausland und importierte Produkte wird für jeden ausländischen Betrieb jährlich von einer von Bio Suisse anerkannten BSO-Zertifizierungsstelle überprüft. Einzelproduzenten müssen die Anforderungen von Bio Suisse vollumfänglich erfüllen. Die Anforderungen sind in diesem Teil V für den Import geregelt. Im Übrigen gelten für Einzelproduzenten die Teile I bis IV der Bio Suisse Richtlinien.

3.1.3 **Zertifizierung von Verarbeitungs- und Handelsbetrieben**

Verarbeitungs- und Handelsbetriebe müssen jährlich gemäss diesen Richtlinien kontrolliert und zertifiziert werden. Für die Zertifizierung von Verarbeitungs- und Handelsbetrieben müssen zusätzlich zu den Weisungen für Verarbeitung und Handel ([s. Weisungen für Verarbeitung und Handel Teil V, Kap. 5, Seite 342](#)) die Anforderungen in Teil III erfüllt werden.

Bei Anträgen für vollständige oder komplexe Verarbeitung im Ausland muss Kontakt mit dem Importbereich von Bio Suisse aufgenommen werden.

3.1.4 **Zertifizierung von Wildsammelprojekten**

Für die Bio Suisse Zertifizierung von gesammelten Wildpflanzen müssen die [Anforderungen für die Wildsammlung Teil V, Kap. 6, Seite 347](#) eingehalten werden.

3.1.5 **Zertifizierung von Produzentengruppen**

3.1.5.1 **Zertifizierung von Produzentengruppen mit internem Kontrollsystem (ICS)**

Die Produzentengruppe ist nach den IFOAM Normen⁽⁷⁰⁾ kontrolliert und zertifiziert. Die Mitgliedbetriebe, welche gemäss diesen Vorgaben nicht für die interne Kontrolle in Frage kommen, müssen jährlich extern kontrolliert werden.

Alle Betriebe, welche für die Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien vorgeschlagen werden, müssen die Bio Suisse Richtlinien vollumfänglich erfüllen, insbesondere müssen sie gesamtbetrieblich umgestellt sein.

3.1.5.2 **Zertifizierung von Produzentengruppen ohne internes Kontrollsystem**

Mitglieder einer Produzentengruppe ohne internes Kontrollsystem, welche für die Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien vorgeschlagen werden, müssen die Bio Suisse Anforderungen vollumfänglich erfüllen. Sie müssen von der Kontrollstelle jährlich alle individuell kontrolliert werden. Dabei kann die Checkliste für Gruppen ausgefüllt und eingereicht werden.

3.1.5.3 **Erleichterte Zertifizierung von Kleinbauerngruppen**

Bio Suisse will Kleinbauerngruppen den Marktzugang erleichtern und ihnen einen Vorteil gegenüber Grossbetrieben verschaffen. Deshalb können solche Kleinbauerngruppen in Entwicklungsländern innerhalb und ausserhalb Europas (gemäss OECD DAC-Liste) oder Teilgruppen davon eine erleichterte Zertifizierung beantragen. Die Vorteile dieser Erleichterung bestehen darin, dass die Bio Suisse Auflagen nicht vollumfänglich erfüllt werden müssen. Kleinbauerngruppen mit oder ohne ICS können von der erleichterten Zertifizierung profitieren. Kleinbauerngruppen mit ICS müssen entsprechend den Vorgaben unter [Zertifizierung von Produzentengruppen mit internem Kontrollsystem \(ICS\) Teil V, Art. 3.1.5.1, Seite 311](#) kontrolliert und zertifiziert werden. Eine Aufteilung von Betrieben in kleinere Betriebseinheiten mit dem Zweck, die Bio Suisse Definition von Kleinbauerngruppen (gem. [Produzentengruppen Teil V, Art. 3.1.1.3, Seite 308](#) c) Kleinbauerngruppen) zu erfüllen, ist nicht zulässig.

Voraussetzungen für den Antrag der erleichterten Zertifizierung von Kleinbauerngruppen:

- Die Gruppe entspricht der Bio Suisse Definition c) Kleinbauerngruppen, gem. [Produzentengruppen Teil V, Art. 3.1.1.3, Seite 308](#).
- Es handelt sich um die Rohprodukte, welche gemäss folgender Liste für die erleichterte Zertifizierung zugelassen sind. Für nicht gelistete Produkte kann bei Bio Suisse eine Ausnahmegewilligung beantragt werden.

⁷⁰ www.ifoam.bio

- Früchte, die aus klimatischen Gründen nicht oder nicht ausreichender Menge in Europa oder MAS angebaut werden können (gem. [Priorität Frischprodukte aus Europa und den Mittelmeer-Anrainerstaaten Teil V, Art. 2.1.3, Seite 304](#))
 - Datteln, Feigen
 - Nüsse (inkl. Kokosnüsse)
 - Gewürze, Heilpflanzen, Kräuter
 - Kaffee, Kakao
 - Quinoa, Amaranth, Sesam, Reis, Chia
 - Zuckerrohr
- Alle cash crops der Gruppe werden kontrolliert biologisch bewirtschaftet. Die Produktionsfläche der Produkte, die nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert werden sollen, muss gemäss EU-BioV (oder äquivalent) kontrolliert und zertifiziert sein. Die Tierhaltung entspricht mindestens den Mindestanforderungen an die Tierhaltung von Bio Suisse für Betriebe ausserhalb Europas (gem. [Zertifizierung von Betrieben mit Tierhaltung bzw. Zertifizierung von tierischen Produkten Teil V, Art. 4.4.1, Seite 339](#)). Cash crops sind Kulturen, die hauptsächlich für den Verkauf angebaut werden. Werden mehr als 50 % des Ertrages für den Eigenbedarf benötigt, handelt es sich um eine Selbstversorgungskultur.
 - Die Mitglieder der Gruppe, für welche die erleichterte Zertifizierung beantragt wird, bewirtschaften keine Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas), die nach 1994 gerodet wurden (z. B. primärer oder sekundärer Wald). Das Verbot der Rodung von Flächen mit hohem Schutzwert zwecks landwirtschaftlicher Nutzung ist in [Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert \(High Conservation Value Areas\) Teil V, Kap. 3.5, Seite 321](#) geregelt.
 - Die Separierung bei der Ernte, in der Verarbeitung und im Handel sowie die Rückverfolgbarkeit der Produkte der Gruppe, für welche die erleichterte Zertifizierung beantragt wird, ist gewährleistet.

3.1.6 **Zertifizierung von Lohnunternehmen**

Die Einhaltung der Bio Suisse Anforderungen muss bei allen Lohntätigkeiten kontrolliert werden. Die BSO-Zertifizierung erfolgt üblicherweise im Rahmen der BSO-Zertifizierung des Lohnauftraggebers. Ist ein Lohnunternehmer für mehrere BSO-Lohnauftraggeber tätig oder bestehen andere Gründe, kann eine eigenständige BSO-Zertifizierung verlangt werden.

Lohnunternehmen müssen über eine eigenständige Zertifizierung nach EU-BioV (oder äquivalent) verfügen oder die Lohntätigkeit muss über den Lohnauftraggeber mitzertifiziert sein.

Der Lohnauftraggeber muss mit dem Lohnunternehmen einen Vertrag abschliessen in dem geregelt ist, dass die Kontrollstelle des Lohnauftraggebers die Bio Suisse Kontrolle durchführen darf (einschliesslich unangemeldete Nachkontrollen und Einforderung fehlender Dokumente).

Anhang zu Teil V Art. 3.1.6 - Überblick der notwendigen Zertifizierung nach Art des Unternehmens

Unternehmen	Kurzbeschreibung	Physischer Besitz der Ware	Finanzielles Eigentum der Ware	Zertifizierung EU-Bio (oder äquivalent)	Eigene BSO - Zertifizierung notwendig	Mitcertifizierung anhand BSO - Checkliste V&H	Im SCM zu deklarieren
Händler	Eigenständige Firma oder Tochterfirma. Handelt mit Waren.	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja
Streckenhändler, Servicebüro ⁽⁷¹⁾	Eigenständige Firma oder Tochterfirma. Handelt mit Waren.	Nein	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja
Verarbeiter	Eigenständige Firma. Verarbeitet Waren, stellt Teilkomponenten oder konsumfertige, endverpackte Produkte her.	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja
Broker, Agentur	Vermittler von Waren.	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
Inkassobüro	Stellt Rechnung im Auftrag des Verkäufers.	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
Lohnhersteller	Stellt konsumfertiges, endverpacktes Produkt im Auftrag eines BSO-Unternehmens oder eines Bio Suisse Lizenznehmers her.	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Nein
Lohnverarbeiter BSO	Verarbeitung einer Teilkomponente die nicht konsumfertig verpackt ist im Auftrag eines BSO-Unternehmens.	Ja	Nein	Ja ⁽⁷²⁾	Nein	Ja ⁽⁷³⁾	Nein
Lohnverarbeiter Bio Suisse	Verarbeitung einer Teilkomponente die nicht konsumfertig verpackt ist im Auftrag eines Bio Suisse Lizenznehmers.	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Nein
Lohnlager/Zollfreilager BSO	Lagert Waren im Auftrag eines BSO- Unternehmens.	Ja	Nein	Ja ⁽⁷²⁾	Nein	Ja ⁽⁷³⁾	Nein
Lohnlager/Zollfreilager Bio Suisse	Lagert Waren im Auftrag eines Bio Suisse Lizenznehmers.	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Nein

⁷¹ Muss auch dann BSO zertifiziert sein, wenn Mutterfirma bereits BSO oder Bio Suisse zertifiziert ist.

⁷² Eigenständige Zertifizierung nach EU-Bio (oder äquivalent) oder Zertifizierung über den Auftraggeber.

⁷³ Die Checkliste wird in der Regel von der Kontrollstelle im Rahmen der Kontrolle des Auftraggebers ausgefüllt.

Unternehmen	Kurzbeschreibung	Physischer Besitz der Ware	Finanzielles Eigentum der Ware	Zertifizierung EU-Bio (oder äquivalent)	Eigene BSO - Zertifizierung notwendig	Mit Zertifizierung anhand BSO - Checkliste V&H	Im SCM zu deklarieren
Lohnlager direktanerkannte Rohware gem. Anerkennung von Anbauverbänden Teil V, Art. 3.1.7, Seite 315	Lagert direktanerkannte Rohwaren im Auftrag eines direktanerkannten Verbandsbetriebes oder eines BSO-Unternehmens.	Ja	Nein	Ja ⁽⁷²⁾	Nein	Nein	Nein
Transport ⁽⁷²⁾	Transport von Stück- und Schüttgut.	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein

3.1.7 **Anerkennung von Anbauverbänden**

Bio Suisse kann neben Einzelbetrieben auch Produkte von Anbauverbänden anerkennen, deren Richtlinien als gleichwertig mit den Bio Suisse Richtlinien beurteilt wurden. Bio Suisse entscheidet im Einzelfall, ob ein Anbauverband direkt anerkannt werden kann. Hauptkriterium dabei ist, dass die Verbandsrichtlinien und die Anerkennungspraxis des Verbandes als gleichwertig mit den Richtlinien und der Anerkennungspraxis von Bio Suisse anerkannt werden.

Bei einem positiven Entscheid schliesst Bio Suisse mit dem Anbauverband eine Zusammenarbeitsvereinbarung ab, in welcher die Details der Zusammenarbeit geregelt sind.

Von den im Anhang zu diesem Artikel ([Anhang zu Teil V Art. 3.1.7 - Liste der von Bio Suisse direkt anerkannten Anbauverbände Teil V, Seite 316](#)) aufgeführten Anbauverbänden zertifizierte Erzeugnisse werden von Bio Suisse direkt anerkannt, unter folgenden Bedingungen:

- Es handelt sich um pflanzliche Erzeugnisse
- Es handelt sich um Rohprodukte oder um im Auftrag des Anbauers gelagerte oder weiterverarbeitete Rohprodukte ohne weitere Zutaten oder Zusatzstoffe
- Dem Anbaubetrieb nachgelagerte Verarbeitungs- und Handelsunternehmen müssen nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert sein.

|| Von den Anbauverbänden anerkannte Lohnlager fallen generell unter die Direktanerkennung und müssen nicht gemäss Bio Suisse Richtlinien zertifiziert sein.

Anhang zu Teil V Art. 3.1.7 - Liste der von Bio Suisse direkt anerkannten Anbauverbände

Verband	Einschränkungen
<p>Erde & Saat Ritterstrasse 8, A-4451 Garsten Tel. 0043 725 221 221 E-Mail: kontakt@erde-saat.at www.erde-saat.at</p>	<p>Ausgeschlossene Produktionsbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pilzproduktion ■ Zierpflanzenproduktion ■ Gewächshausproduktion <p>Gilt ausschliesslich für Erzeugnisse aus Österreich</p>
<p>BIO AUSTRIA Auf der Gugl 3, A-4021 Linz Tel. 0043 732 654 884 E-Mail: office@bio-austria.at www.bio-austria.at</p>	<p>Einreichen des BIO AUSTRIA-Chargen-/Handels-/Produktzertifikates ist obligatorisch.</p> <p>Ausgeschlossene Produktionsbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pilzproduktion <p>Erzeugnisse von BIO AUSTRIA Mitgliedsbetrieben in Österreich oder in Nachbarstaaten.</p>
<p>Biopark e. V. Rövertannen 13, D-18273 Güstrow Tel. 0049 03843 24 50 30 E-Mail: info@biopark.de www.biopark.de</p>	<p>Ausgeschlossene Produktionsbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gewächshausproduktion ■ Zierpflanzenproduktion ■ Rebbau <p>Gilt ausschliesslich für Erzeugnisse aus Deutschland</p>
<p>Verbund Ökohöfe e.V. Windmühlenbreite 25d, D-39164 Wanzleben Tel. 0049 392 095 379 9 E-Mail: verbund-oekohoefe@t-online.de www.verbund-oekohoefe.de</p>	<p>Ausgeschlossene Produktionsbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pilzproduktion ■ Zierpflanzenproduktion ■ Rebbau <p>Gilt ausschliesslich für Erzeugnisse aus Deutschland</p>
<p>Biokreis e.V. Stelzlhof 1, D-94034 Passau Tel. 0049 851 756 500 E-Mail: info@biokreis.de www.biokreis.de</p>	<p>Ausgeschlossene Produktionsbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pilzproduktion ■ Zierpflanzenproduktion <p>Gilt ausschliesslich für Erzeugnisse aus Deutschland</p>
<p>Bioland e.V. Kaiserstr. 18, D-55116 Mainz Tel. 0049 613 123 979 0 E-Mail: info@bioland.de www.bioland.de</p>	<p>Erzeugnisse von Bioland e.V. Mitgliedsbetrieben in Deutschland und auf ihren grenznahen Flächen im Ausland oder in Italien (Südtirol)</p>
<p>Demeter e.V. Brandschneise 1, D-64295 Darmstadt Tel. 0049 615 584 690 E-Mail: info@demeter.de www.demeter.de</p>	<p>Gilt ausschliesslich für Erzeugnisse aus Deutschland</p>
<p>Gäa e.V. Brockhausstrasse 4, D-01099 Dresden Tel. 0049 351 401 238 9 E-Mail: info@gaea.de www.gaea.de</p>	<p>Ausgeschlossene Produktionsbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zierpflanzenproduktion <p>Gilt ausschliesslich für Erzeugnisse aus Deutschland.</p>
<p>Naturland-Verband für ökologischen Landbau e.V. Kleinhaderner Weg 1, D-82166 Gräfelfing Tel. 0049 898 980 820</p>	<p>Ausgeschlossene Produktionsbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gewächshausproduktion <p>Gilt ausschliesslich für Erzeugnisse aus Deutschland</p>

-
-
-
-

Verband	Einschränkungen
E-Mail: naturland@naturland.de www.naturland.de	

3.2 Marktauftritt

3.2.1 Deklaration der Konformität mit den Bio Suisse Richtlinien

Grundlage: [s. Gebrauch der Marke Knospe Teil I, Kap. 3, Seite 34.](#)

3.2.1.1 Deklaration im Ausland und beim Export in die Schweiz: BIOSUISSE ORGANIC

Nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Betriebe ausserhalb der Schweiz dürfen die Bezeichnung «BIOSUISSE ORGANIC» folgendermassen verwenden:

BIOSUISSE ORGANIC Produkte, die für den Export in die Schweiz bestimmt sind, müssen auf Gebinden, Lieferscheinen, Rechnungen etc. als «BIOSUISSE ORGANIC» oder mit dem Logo «BIOSUISSE ORGANIC» (siehe unten) bezeichnet werden. Auf Exportgebinden muss das Logo verwendet werden. Die Vorlagen sind auf der Bio Suisse Webseite farbig (grün) und schwarz verfügbar.

Logo:



Das Knospe-Logo und folgende Bezeichnungen dürfen ausserhalb der Schweiz nicht verwendet werden: «Knospe-Betrieb», «Bio Suisse-Betrieb», etc. Findet die Endverpackung eines Produktes bereits im Ausland statt und wird dabei das Knospe-Logo auf der Verpackung angebracht, muss dies im Auftrag eines Vertragspartners von Bio Suisse erfolgen (Bio Suisse Produzent oder Bio Suisse Lizenznehmer). Bio Suisse behält sich vor, in Zweifelsfällen entsprechende schriftliche Auftragserteilungen zu verlangen.

Nach Bio Suisse Richtlinien «In Umstellung» zertifizierte Produkte müssen mit dem deutlichen Hinweis «Umstellungsprodukt» versehen sein.

3.2.1.2 Deklaration in der Schweiz und beim Export aus der Schweiz: Knospe

Sind die Bedingungen in den Grundsätzen und Zielen erfüllt und der Warenfluss kann eindeutig über alle Stufen bis zu einem BIOSUISSE ORGANIC Betrieb nachgewiesen werden, erhält der importierende Lizenznehmer für jede importierte BIOSUISSE ORGANIC Charge eine Knospe-Bestätigung, die zur Auszeichnung der Charge mit der Knospe berechtigt.

Die Bezeichnung und das Logo BIOSUISSE ORGANIC darf innerhalb der Schweiz, auf Detailhandelsverpackungen und beim Export aus der Schweiz nicht verwendet werden.

3.3 Soziale Verantwortung

Grundlage: [s. Soziale Anforderungen Teil I, Kap. 4, Seite 38.](#)

3.3.1 Allgemeines

Das Wahrnehmen der sozialen Verantwortung ist ein fester Bestandteil der Anforderungen für eine Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien. Die Punkte in den folgenden Artikeln orientieren sich an den internationalen Arbeitsnormen der International Labour Organization (ILO) und müssen umgesetzt werden.

3.3.2 Arbeitsverhältnis

Es muss grundsätzlich ein schriftlicher Arbeitsvertrag für alle Angestellten vorliegen.

Die Betriebsleitung muss gegenüber den Angestellten die folgenden Punkte in für die Angestellten verständlicher Form darlegen:

- Arbeitsbeschrieb
- Lohn
- Periode und Modus der Lohnzahlungen

- Zulässige Lohnabzüge
- Arbeitszeit/Freizeit
- Regelung zu Überstunden
- Regelungen und Leistungen zu Urlaub, Krankheit/Unfall/Mutterschaft
- Regelungen zu Gesundheit und Sicherheit
- Anerkennung des Rechts der Versammlungsfreiheit und der Kollektivverhandlungen
- Kündigungsfristen und Kündigungsgründe
- Beschwerdemöglichkeiten

Die Betriebe verpflichten sich, Zwangsarbeit oder jede Art von unfreiwilliger Arbeit auszuschliessen.

Hat der Angestellte die Kündigungsfrist eingehalten, darf der Betrieb nicht Lohn, Eigentum oder Dokumente der Angestellten zurückbehalten, um diese zu zwingen, auf dem Betrieb zu bleiben.

Für saisonale Angestellte gelten die gleichen Bedingungen und es müssen Arbeitsverträge vorliegen.

Die Betriebsleitung, die ein Subunternehmen beauftragt, trägt die Verantwortung dafür, dass für die betroffenen Angestellten dieselben Bedingungen gelten.

Die allgemeinen Arbeitsbedingungen stellen die Würde sowie körperliche und geistige Gesundheit der Angestellten sicher. Disziplinarische Massnahmen verletzen keine Menschenrechte und sind fair und transparent.

Kinder (unter 15 Jahren) werden im Betrieb grundsätzlich nicht beschäftigt. Damit Kinder die landwirtschaftliche Arbeit erleben können, sind als Ausnahme leichte, ungefährliche und von Erwachsenen beaufsichtigte Arbeiten auf dem Betrieb der eigenen Familie, oder einem Nachbarbetrieb erlaubt. Für die Mitarbeit von Kindern und Jugendlichen gilt, dass der regelmässige Schulbesuch sowie die körperliche, seelische und geistige Entwicklung durch die Mitarbeit auf dem Betrieb nicht beeinträchtigt werden dürfen.

3.3.3 Lohn

Der Lohn muss mindestens den lokalen Gesetzen oder bestehenden Kollektivverträgen entsprechen und branchenüblich sein. Falls dieser Lohn zu tief ist, um die allgemein anerkannten Lebenskosten in der jeweiligen Region zu decken («living wages»), muss der Arbeitgeber zusätzliche Massnahmen zur Existenzsicherung seiner Angestellten treffen.

3.3.4 Arbeitszeit und Überstunden

Für die maximale Arbeitszeit gelten die regionalen resp. staatlichen Gesetzgebungen für die Branche. Allen Angestellten steht das Recht zu, nach sechs aufeinanderfolgenden Arbeitstagen mindestens einen freien Tag (24 Stunden) zu beziehen. Überstunden sind grundsätzlich freiwillig. Falls Überstunden anfallen, müssen sie mit den entsprechenden Lohnzuschlägen entschädigt oder mit Freizeit kompensiert werden.

3.3.5 Gesundheit und Sicherheit

Die Betriebsleitung trägt Sorge, dass Gesundheit und Sicherheit der Menschen auf dem Betrieb durch die Arbeit nicht gefährdet werden. Die Betriebsleitung sorgt für effektive Anweisungen und Schulungen zu Gesundheit und Sicherheit sowie für wirksame Schutzausrüstung.

Der Zugang zu Trinkwasser, hygienischen Einrichtungen und medizinischer Versorgung muss vom Betrieb gewährleistet sein. Lohnausfälle durch Krankheit, Unfall und Mutterschaft müssen vom Betrieb mindestens gemäss den gesetzlichen Vorgaben abgedeckt sein. Den Angestellten zur Verfügung gestellte Wohnungen müssen bezüglich Dimension, Ausstattung (fliessend Wasser, Heizung, Licht, Möbel), Hygiene (Toiletten), Erreichbarkeit und Schutz der Privatsphäre mindestens den regional üblichen Anforderungen entsprechen.

3.3.6 Gleichstellung

Alle Angestellten geniessen dieselben Rechte, unabhängig von Geschlecht, Religion, Hautfarbe, Nationalität, ethnischer Herkunft, politischer Meinung oder sexueller Orientierung und anderen Situationen, die eine Diskriminierung zur Folge haben könnten. Alle Angestellten haben gleichberechtigt Zugang zu Fortbildungsmassnahmen und betrieblichen Dienstleistungen des Arbeitgebers (z. B. Naturalien, Mitfahrgelegenheiten etc.). Auch werden sie bezüglich Lohn und Naturalleistungen für gleiche Arbeit gleich entschädigt.

3.3.7 **Arbeitsrecht**

Die Angestellten haben die Möglichkeit, ihre Rechte wahrzunehmen. Sie haben das Recht der Versammlungsfreiheit und der Kollektivverhandlung ohne wegen dessen Ausübung diskriminiert oder eingeschüchtert zu werden. Die Arbeitnehmervertreter können ungehindert mit den Angestellten interagieren.

3.3.8 **Umsetzung**

Die Umsetzung der Richtlinien zur sozialen Verantwortung erfolgt risikobasiert. Je nach Risiko müssen Betriebe mit Angestellten für die Bio Suisse Zertifizierung entweder ein externes Sozialzertifikat bzw. Sozialaudit vorweisen, oder durch eine Selbstdeklaration bestätigen, dass die Bio Suisse Vorgaben erfüllt werden.

3.3.8.1 **Pflicht zur externen Sozialzertifizierung bzw. -auditierung**

Die Einführungspflicht zur externen Sozialzertifizierung bzw. Auditierung erfolgt schrittweise und risikobasiert. Die Listen der Länder, Produkte und von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungen und Auditierungen wird regelmässig geprüft und erweitert.

Liste der Länder und Produkte

Produkte	Land
Primärproduktion (inklusive Verpacken oder Verarbeitung auf dem angeschlossenen Produktionsbetrieb*) von: <ul style="list-style-type: none"> ■ Frischgemüse (exklusiv Jungpflanzen und Ware zur Weiterverarbeitung im Herkunftsland) ■ Frischobst (inklusive Beeren, Zitrusfrüchte und Tafeltrauben, exklusiv Jungpflanzen und Ware zur Weiterverarbeitung im Herkunftsland) ■ Frischkräuter (exklusiv Ware zur Weiterverarbeitung im Herkunftsland) 	Frankreich, Italien, Marokko, Peru, Portugal, Spanien
Primärproduktion (inklusive Verpacken oder Verarbeitung auf dem angeschlossenen Produktionsbetrieb*) von: <ul style="list-style-type: none"> ■ Bananen frisch (exklusiv Ware zur Weiterverarbeitung im Herkunftsland) 	Alle Herkunftsländer
Primärproduktion (inklusive Verpacken oder Verarbeitung auf dem angeschlossenen Produktionsbetrieb) von: <ul style="list-style-type: none"> ■ Haselnüssen 	Türkei

*Bei GlobalG.A.P. zertifizierten Produktionsgruppen folgt die GRASP Auditierung den Regeln von GlobalG.A.P.

Liste der anerkannten Zertifizierungen und Auditierungen für soziale Verantwortung

Audit/Zertifizierung	Bemerkungen
BSCI	
Fairtrade	
GlobalG.A.P. GRASP	Nur möglich bei vorhandener GlobalG.A.P.-Zertifizierung. Für Haselnüsse aus der Türkei nicht akzeptiert.
SA8000	
Sedex/SMETA	
UTZ	Nur für Haselnüsse aus der Türkei.

Ausnahmen:

- Betriebe mit weniger als 5 Angestellten sind von der Pflicht ausgenommen, es sei denn, es ist eine Arbeitervertretung über die Gruppe möglich, wie bei GRASP für GlobalG.A.P. Option 2.
- Betriebe, bei denen bereits eine Sozial-Zertifizierung nach den Richtlinien von Naturland, Ecovalia oder Valore Sociale besteht, müssen keine anderen Sozialauditierungen vornehmen.

- Betriebe, bei denen keine GlobalG.A.P. Zertifizierung besteht oder möglich ist, können eine Ausnahmebewilligung beantragen.
- Haselnüsse aus der Türkei: Für Sozialstandards, die die ILO Normen nicht vollständig abdecken, kann Bio Suisse befristete Ausnahmebewilligungen erteilen.

3.3.8.2 Bestätigung durch eine Selbstdeklaration

Betriebe mit Angestellten, die nicht unter die Pflicht zur Sozialzertifizierung/-auditierung fallen (gem. [Pflicht zur externen Sozialzertifizierung bzw. -auditierung Teil V, Art. 3.3.8.1, Seite 320](#)) und die mehr als 20 Mitarbeiter beschäftigen, müssen einen Selbstdeklarationsbogen (Checkliste) ausfüllen und unterschreiben, den Bio Suisse zur Verfügung stellt.

Betriebe, welche eine der folgenden Anforderungen erfüllen und durch ein aktuelles Dokument nachweisen können (Zertifikat/Auditbericht nicht älter als 18 Monate), müssen die Bio Suisse Selbstdeklaration nicht ausfüllen:

- BSCI
- Control Union Fair Choice
- Fair for Life/For Life
- Fair Trade USA
- Fairtrade
- GlobalG.A.P. GRASP
- IBD Fair Trade
- Naturland/Naturland Fair
- Rainforest Alliance/UTZ
- Rapunzel Hand in Hand
- RSPO P&C 2018/RSPO ISH 2019
- SA8000
- Sedex/SMETA
- Soil Association Ethical Trade

3.4 Fairer Handel

Regelungen zu fairen Handelsbeziehungen und verantwortungsvoller Handelspraxis([s. Handelsbeziehungen und verantwortungsvoller Handelspraxis Teil I, Kap. 5, Seite 44](#)).

3.5 Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas)

Grundlage: s. [Bio Suisse - Leitbild Teil , Kap. , Seite 15](#)

Bio Suisse verbietet die Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas) zwecks landwirtschaftlicher Nutzung. Darunter fallen z. B. Primär- und Sekundärwälder, Mangrovenwälder, Moor- und Sumpfgelände, Steppen, Savannen oder Hochgebirgsvegetation, wie auch Kultstätten indigener Volksstämme ([gem. Definition Teil V, Art. 3.5.1, Seite 321](#)). Somit ist die Bio Suisse Zertifizierung von Bio-Projekten auf ursprünglichen Flächen mit hohem Schutzwert ausgeschlossen. Ausgenommen davon sind Flächen, die vor 1994 gerodet worden sind.

3.5.1 Definition Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas)

Zu den High Conservation Value Areas gehören:

- Flächen, die aus globaler, regionaler oder nationaler Sicht eine besonders hohe biologische Vielfalt bieten (z. B. viele endemische oder bedrohte Arten, Refugien).
- Flächen, die aus globaler, regionaler oder nationaler Sicht landschaftstypische Ökosysteme von signifikanter Grösse beherbergen. Diese Areale können sich innerhalb einer bestimmten Betriebseinheit befinden oder diese einschliessen. In solchen Flächen sind die meisten oder sogar alle lebensfähigen Populationen der hier natürlicherweise vorkommenden Arten in ihrer ursprünglichen Verteilung und Häufigkeit noch vorhanden.

- Areale, die in seltenen, bedrohten oder gefährdeten Ökosystemen gelegen sind oder solche enthalten.
- Zonen, die eine kritische Schutzfunktion innehaben (z. B. in Schutz von Quellgebieten, Erosionsschutz).
- Gebiete, die zur Erfüllung der Grundbedürfnisse der lokalen Bevölkerung von fundamentaler Bedeutung sind (z. B. für deren Subsistenzwirtschaft oder Gesundheit).
- Gebiete, die für die kulturelle Tradition und Identität der lokalen Bevölkerung von wesentlicher Bedeutung sind (Zonen von kultureller, ökologischer, wirtschaftlicher oder religiöser Relevanz, die in Zusammenarbeit mit der lokalen Bevölkerung ermittelt wurden).
- Sekundärwälder, die 15 Jahre lang nicht bewirtschaftet worden sind.

3.6 Anforderungen an den Umgang mit Wasser

Grundlage: s. [Bio Suisse - Leitbild Teil , Kap. , Seite 15](#)

Wasser ist ein wertvolles natürliches Gut, das nicht unbegrenzt zur Verfügung steht. Nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Betriebe verwenden Wasser sparsam und effizient. Negative Auswirkungen auf Mensch und Umwelt werden vermieden. Dies betrifft sowohl die Störung von natürlichen Kreisläufen und der natürlichen Flora und Fauna, die negative Beeinträchtigung der Qualität und Quantität von Grund- und Oberflächenwasser, als auch die Qualität der Ernteprodukte.

3.6.1 Allgemeine Anforderungen

Die Anforderungen gem. ...

- [Qualität von Grund- und Oberflächenwasser Teil V, Art. 3.6.1.1, Seite 322](#)
- [Bewässerung und Qualität der Produkte Teil V, Art. 3.6.1.2, Seite 322](#)
- [Bewässerung und Bodenfruchtbarkeit Teil V, Art. 3.6.1.3, Seite 322](#)

... müssen von allen nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Betrieben eingehalten werden, unabhängig davon ob der Betrieb in einem Wasser-Risikogebiet oder in einem Gebiet mit ausreichenden Wasserressourcen liegt.

3.6.1.1 Qualität von Grund- und Oberflächenwasser

Abwasser oder Sickerwasser aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Betriebswohnungen, oder Bewirtschaftungsmassnahmen wie z. B. die Lagerung von Hofdüngern, dürfen die Qualität von Grund- oder Oberflächenwasser nicht negativ beeinträchtigen.

3.6.1.2 Bewässerung und Qualität der Produkte

Das Bewässerungswasser darf die Qualität der Ernteprodukte nicht negativ beeinträchtigen. Das gilt insbesondere für Wasser, welches vor dem Einsatz auf dem Bio-Betrieb durch nicht biologisch bewirtschaftete Felder geflossen ist (z. B. im Reisanbau) oder welches durch krankheitserregende Bakterien, Parasiten oder Pflanzenschutzmittel verunreinigt sein könnte.

Bei hohem Risiko oder auf Anforderung der BSO-Zertifizierungsstelle müssen Wasser- oder Produktanalysen vorgelegt werden.

3.6.1.3 Bewässerung und Bodenfruchtbarkeit

Eine gute Bodenfruchtbarkeit ist die Grundlage eines nachhaltigen Wassermanagements. Die Menge und Verfügbarkeit der Wasservorräte im Boden hängen stark vom Anteil an organischer Substanz ab, dadurch wird die Feldkapazität erhöht. Böden mit einer hohen Feldkapazität müssen angestrebt werden, um möglichst wenig Bewässerungswasser einzusetzen. Die Bewässerung darf nicht zur Beeinträchtigung der Bodenfruchtbarkeit führen, z. B. durch Oberbodenversalzung oder Erosion. Wenn ein erhöhtes Risiko oder ein hoher Wasserkonsum vorliegt, Erosion oder eine Versalzung des Oberbodens festgestellt werden, sind Massnahmen zu treffen.

3.6.2 Nutzung von Wasser in Gebieten mit Wasser-Risiken

Betriebe in Gebieten mit Wasser-Risiken müssen zusätzliche Anforderungen erfüllen. Dies gilt nur für Betriebe mit Bewässerung, nicht für Betriebe, die ausschliesslich Regenfeldbau (ohne Wasser-Bewirtschaftung) betreiben.

3.6.2.1 Definition

Als Grundlage für die Bestimmung ob ein Produktionsbetrieb in einem Gebiet mit Wasser-Risiken liegt, verwendet Bio Suisse wissenschaftlich belegte Datenquellen.

Im Sinne einer schrittweisen Umsetzung werden vorerst Betriebe mit dem Indikator «Water Depletion» gemäss dem Water Risk Atlas „Aqueduct“ der World Resources Institute (WRI) eingestuft, dieser ist erhältlich unter www.wri.org. Gebiete welche gemäss dem Indikator „Water Depletion“ als „high“ (50-75%) oder „extremely high“ (>75%) eingestuft sind oder in einem Wüstengebiet liegen, welches mit „arid and low water use“ gekennzeichnet ist, gelten als Gebiete mit Wasser-Risiken.

3.6.2.2 Wassermanagementplan

Betriebe und Produzentengruppen in Gebieten mit Wasser-Risiken müssen einen Wassermanagementplan erstellen. Dieser besteht aus drei Teilen: Allgemeine Informationen zur Bewässerung, Risikoanalyse inkl. Massnahmenplan und aktuellen Aufzeichnungen mittels separater Tabelle. Die Betriebe oder Produzentengruppen müssen Risiken analysieren, die im Zusammenhang mit der Nutzung von Wasser bestehen und Massnahmen treffen, die zur Reduktion oder Verhinderung dieser Risiken führen. Der Wassermanagementplan muss die aktuelle Situation des Betriebes bzw. der Produzentengruppe abbilden. Bio Suisse stellt eine Vorlage für den Wassermanagementplan unter www.bio-suisse.ch zur Verfügung.

Betriebe in Wasser-Risiko Gebieten müssen den Wassermanagementplan (WMP) jährlich bei der Kontrolle vorlegen. Mindestens alle drei Jahre muss der WMP aktualisiert und unterschrieben durch die Kontrollstelle eingereicht werden. Dokumente, auf die im WMP verwiesen wird, müssen beigelegt werden. Die Aufzeichnungen in der separaten Tabelle müssen laufend geführt werden. Die Überprüfung des WMP erfolgt schrittweise durch die Zertifizierungsstelle und ist von aufbauender Struktur. Bio Suisse stellt eine Harmonisierung der Anforderungen aus [Nutzung von Wasser in Gebieten mit Wasser-Risiken Teil V, Art. 3.6.2, Seite 323](#) mit den Richtlinien des Naturland e.V. sicher und richtet ein Verfahren ein, dass die gegenseitige Anerkennung der Ergebnisse aus den Kontrollverfahren erlaubt.

3.6.2.3 Bewässerungssystem

In Gebieten mit Wasser-Risiken dürfen nur ganzheitlich effiziente und wassersparende Bewässerungssysteme genutzt werden. Effizient, im Sinne eines sparsamen Umganges von vorhandenem Wasser (z.b. Speicherbecken für Regenwasser) und der dafür benötigten Energie (z.b. für Wasserbohrungen, Entsalzungsanlagen), sowie dem Vermeiden von unnötigen Verlusten (z.b. dank gedeckten Speicherbecken). Der Wasserverbrauch muss dokumentiert werden und regelmässige Wartungen müssen durchgeführt werden. Bei festgestellten Mängeln im Rahmen der Kontrolle müssen Verbesserungsmassnahmen getätigt werden.

3.6.2.4 Herkunft und Menge des Bewässerungswassers

Anbaubetriebe in Wasser-Risikogebieten müssen alle Angaben zur Herkunft und Menge des Bewässerungswassers im Wassermanagementplan oder der dazugehörigen Tabelle erfassen.

Alle quantitativen Angaben zum Wasserverbrauch (m^3 Bewässerungswasser pro Hektare bewässerte Fläche und Jahr), sowie Angaben zur Herkunft des Wassers, zu den Wasserrechten und Angaben zum örtlichen Klima sowie die Qualität des Bewässerungswassers nach Parametern der FAO (www.fao.org) werden im Wassermanagementplan oder der dazugehörigen Tabelle als Anhang des Wassermanagementplans erfasst.

3.6.2.5 **Legalität aller Wasserentnahmen**

In Ländern mit gesetzlichen Regelungen zur Wassernutzung, müssen die nationalen oder regionalen Gesetze und Vorschriften eingehalten werden. Zu allen Wasserentnahmen muss ein Nachweis der Legalität von der zuständigen Behörde, dem Wassermanagementplan beigelegt werden. In Ländern ohne gesetzliche Regelungen zur Wassernutzung (oder nicht ausreichender) müssen in Anlehnung an das Prinzip der Governance alle anderen erforderlichen Anlagen gemäss Wassermanagementplan zwingend eingereicht werden.

3.6.2.6 **Zusammenarbeit mit relevanten Anspruchsgruppen (Water Stewardship)**

BSO-Produzenten sollen im Bereich Wassermanagement relevante Anspruchsgruppen identifizieren und mit Ihnen aktiv darauf hinarbeiten, Fortschritte in der nachhaltigen Nutzung von Wasser sowohl auf betrieblicher als auch auf regionaler Ebene (z. B. Wasserscheide) zu erreichen. Im Managementplan sind die identifizierten Anspruchsgruppen, das Engagement des Produzenten und die geplanten oder umgesetzten Optimierungsmassnahmen dokumentiert.

3.6.2.7 **Zusätzliche Anforderungen für die Nutzung von Wasser in Gebieten mit Wüstenklima**

Die Nutzung von Wasser für die Bewässerung ist in Gebieten mit Wüstenklima (gekennzeichnet im Aqueduct als „arid and low water use“ gem. [Definition Teil V, Art. 3.6.2.1, Seite 323](#)) nur unter bestimmten Voraussetzungen erlaubt:

- Die Bewässerung erfolgt zwischen 6pm und 10am
- Die Produktion von einjährigen Kulturen ist nur während des Winterhalbjahres erlaubt

Bio Suisse kann Ausnahmen für Betriebe bewilligen, die in traditionellen Anbaugebieten wirtschaften. Traditionelle Anbaugebiete bestehen aus Land, welches seit mindestens 50 Jahren ganzjährig pflanzenbaulich bewirtschaftet wird.

3.6.3 **Nutzung von nicht erneuerbaren Wasser-Ressourcen**

Die Nutzung von nicht erneuerbaren (fossilen) Wasserressourcen für die landwirtschaftliche Produktion ist nur möglich, wenn im Antragsformular (erhältlich auf Anfrage) glaubwürdig dokumentiert wird, dass die Nutzung keine gravierenden ökologischen oder sozioökonomischen Risiken birgt. Dabei muss die Analyse das ganze Einzugsgebiet und die Aquifere berücksichtigen und die möglichen sozialen und ökologischen Konsequenzen in anderen Landesteilen oder in anderen Ländern einschliessen. Es sind kurz- und langfristige Risiken zu evaluieren. Der Wassermanagementplan inkl. Antragsformular muss vor der Zertifizierung Bio Suisse zur Beurteilung vorgelegt werden.

3.7 **Land Grabbing**

Grundlage: s. [Bio Suisse - Leitbild Teil, Kap., Seite 15](#)

Ziel ist, dass die Ernährungssouveränität der lokalen Bevölkerung gewährleistet bleibt und dass die Nutzniesserrechte von indigenen Völkern oder lokalen Bewirtschaftern die keine «offiziellen» Grundbuch-Dokumente besitzen, geschützt werden.

Bio Suisse erlaubt kein Land Grabbing. Unter Land Grabbing versteht Bio Suisse das unrechtmässige oder gegen den Willen der ehemaligen Bewirtschafter erfolgte Erwerben, Annektieren oder Enteignen von Flächen. Dazu gehören folgende Fälle (Liste nicht abschliessend):

- Flächen, die unter Zwang umverteilt oder verkauft wurden
- Flächen, die unrechtmässig erworben wurden
- Flächen, deren Erwerb nicht transparent abgewickelt wurde
- Flächen, deren Erwerb die existierenden Nutzniesserrechte nicht berücksichtigte
- Flächen, deren Erwerb nicht durch «freies, vorheriges und informiertes Einverständnis» der ehemaligen Nutzniesser zustande gekommen ist

Besteht der Verdacht, dass der Bewirtschafter Flächen oder das Nutzniesserrecht unrechtmässig erworben hat, muss er den Nachweis erbringen, dass es sich nicht um so genanntes Land Grabbing handelt. In Verdachtsfällen können Bio Suisse oder von ihr beauftragte Organisationen eingeschaltet werden, um Abklärungen zu machen. (Für die Umsetzung wird auf die «Voluntary Guidelines on the responsible governance of tenure, FAO» unter www.fao.org verwiesen).

Produkte von Flächen, deren Besitz oder Nutzniesserrecht durch Land Grabbing erworben wurde, werden nicht nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert.

3.8 Rückstandspolitik

Grundlage gemäss:

- ↳ [Anforderungen an den Umgang mit Wasser Teil V, Kap. 3.6, Seite 322](#)
- ↳ [Abdriftkontrolle Teil V, Art. 4.2.5, Seite 336](#)
- ↳ [Bewirtschaftung von ehemaligen GVO-Flächen Teil V, Art. 4.2.6, Seite 337](#)
- ↳ [Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkten Teil V, Kap. 5.1, Seite 342](#)
- ↳ [Pflanzenbau Teil II, Art. 1.3.2, Seite 60](#)
- ↳ [Schutz vor Verunreinigungen Teil II, Kap. 2.5, Seite 111](#)
- ↳ [Pflanzenschutzmittel Teil II, Art. 2.6.3, Seite 112](#)

3.8.1 Vermeiden von Rückständen

Der Betriebsleiter ist verpflichtet, jegliche Verunreinigung seiner Produkte mit Schadstoffen oder unerlaubten Hilfsstoffen zu vermeiden. Er ist zudem verpflichtet, sämtliche möglichen Eintragsquellen zu prüfen und diese wo möglich auszuschliessen.

3.8.2 Risikogebiete für Rückstandsfälle

Bio Suisse legt jährlich fest, welche Gebiete und welche Kulturen als risikoreich eingestuft werden in Bezug auf das Auftreten von Rückständen. Die betroffenen Kontrollstellen und Betriebe werden jeweils über die Einstufung und die verlangten Massnahmen informiert.

Importeure von Risikoprodukten müssen Proben zur Untersuchung ziehen und analysieren lassen. Die Analysen sind Voraussetzung für den Erhalt der Knospe-Bestätigung. Die Risikoprodukte und die Anforderungen an die Probenahme und Analytik sind im [Anhang zu Teil V Kap. 3.8 - Risikoprodukte Teil V, Seite 326](#) definiert.

3.8.3 Auftreten von Rückständen

Beim Auftreten von Rückständen kann je nach Höhe und Art der Rückstände die Zertifizierung der Produkte ausgesetzt werden, bis die Quelle des Eintrages gefunden und das Verschulden geklärt ist. Als Grundlage für die Beurteilung dient das [Entscheidungsraster zur Beurteilung von Rückständen und Kontaminanten in Knospe-Produkten](#). Der betroffene Betrieb resp. das betroffene Projekt muss Bio Suisse resp. die BSO-Zertifizierungsstelle und die Kontrollstelle bei der Ursachenanalyse grösstmöglich und zeitnah unterstützen. Auf Anordnung muss er einen Massnahmenplan unterbreiten, wie in Zukunft Verunreinigungen ausgeschlossen werden. Dieser Massnahmenplan muss von der Kontrollstelle genehmigt werden. Zudem muss der BSO-Zertifizierungsstelle auf Anordnung eine Risikoanalyse zur Vermeidung von Rückständen eingereicht werden (Vorlagen dazu stellt Bio Suisse unter www.bio-suisse.ch zur Verfügung). Über die definitive Aufhebung der Zertifizierung bzw. die weitere Zertifizierung der Produkte und/oder des Betriebes entscheidet die BSO-Zertifizierungsstelle nach erfolgter Recherche und in Absprache mit den Qualitätssicherungsverantwortlichen von Bio Suisse im Einzelfall.

Bei Rückständen von GVO gilt das oben beschriebene Verfahren sinngemäss. Als Orientierungswert hat Bio Suisse 0,1 % GVO-Material (DNA oder Protein) festgelegt. Höhere Rückstände werden bis max. zum gesetzlichen Grenzwert toleriert, wenn nachgewiesen wird, dass die Bio Suisse Anforderungen und die Sorgfaltpflicht eingehalten wurden und die Verunreinigung somit technisch unvermeidbar oder zufällig war. Die Grenzwerte für eine Biovermarktung liegen bei 0,9 % für zugelassene, bzw. bei 0,5 % für tolerierte GVO (Zulassung gem. Futtermittelverordnung, FMV SR 916.307 und Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel, VGVL 817.022.51).

Anhang zu Teil V Kap. 3.8 - Risikoprodukte

Für folgende Kulturen, bzw. Herkünfte besteht ein erhöhtes Risiko bezüglich Rückstände:

- GVO bei Soja, Mais, Raps, Alfalfa, Leinsaat, Senfsaat, Papaya, Reis, Zuckerrohr und Zuckerrüben
- Organochlorkontaminanten bei Kürbiskernen und Kürbiskernprodukten
- Radioaktivität bei Produkten aus Einflussgebieten von Reaktorunfällen
- Pestizide bei Produkten aus Ukraine, Russland, Kasachstan, China und Moldawien
- Pestizide bei Produkten aus Indien

1. Allgemeine Anforderungen

- Die Analyseproben müssen von der effektiv importierten Ware gezogen werden. Dafür muss eine der folgenden Varianten befolgt werden:
 - Variante 1 Probenahme in der Schweiz: Einzel-Analysen übers Jahr verteilt oder Sammel-Analysen mindestens einmal pro Kalenderjahr, zusammengesetzt aus sinnvollen Einheiten des gleichen Produkts. Es ist sicherzustellen, dass im Falle eines Rückstandes Analysen der einzelnen Lieferungen durchgeführt werden können.
 - Variante 2 Probenahme beim Exporteur (letzte Stelle vor dem direkten Import in die Schweiz): Die Probenahme erfolgt durch eine unabhängige Stelle und ist repräsentativ für das entsprechende Lot. Die Ware wird in dem Verarbeitungs- und Verpackungszustand beprobt, wie sie direkt in die Schweiz exportiert wird. Bei dieser Variante sind keine Sammelanalysen erlaubt.
- Für beide Varianten gilt: Die Analysen müssen in einem Labor in der Schweiz oder in einem vom Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. anerkannten Labor durchgeführt werden (akkreditiertes Labor mit Methoden im akkreditierten Bereich des Labors, z. B. ISO 17025). Die GVO-Analyse kann in einem vom BNN anerkannten Labor durchgeführt werden, wenn die GVO-Analyse im akkreditierten Bereich des Labors liegt.
- Der Analysebericht muss der importierten Ware, z. B. unter Angabe der Lotnummern, eindeutig zugewiesen werden können.
- Positive Analyseresultate müssen unverzüglich der Zertifizierungsstelle (gemäss Vertrag mit der Zertifizierungsstelle) und Bio Suisse (mittels Formular zur Meldung von Rückständen; siehe unter www.bio-suisse.ch) gemeldet werden.
- Der Importeur ist für die Einhaltung dieser Anforderungen verantwortlich.
- Falls das beschriebene Vorgehen in Einzelfällen nicht umsetzbar ist, sind im Voraus Ausnahmegewilligungen auf Anfrage möglich.

Anforderungen an die Dokumentation der Analysen

Die Einhaltung aller Anforderungen wird periodisch angefragt und überprüft. Folgende Unterlagen müssen vorliegen und auf Nachfrage eingereicht werden können:

- Alle Analyseresultate, inklusive Nachweis, dass alle Anforderungen an die Analytik (Bestimmungsgrenze (limit of quantification, LOQ), Wirkstoffliste, etc.) eingehalten wurden.
- Beschrieb der Probenahme; Mindestangaben:
 - Datum der Probenahme
 - Wer die Probe gezogen hat
 - Wo die Probenahme stattfand (vor oder nach Annahme, nach Verarbeitung, nach Umpacken etc.)
 - Wie die Probe gezogen wurde (repräsentativ vs. zufällig/gezielt)

2. Spezifische Anforderungen

2.1 GVO Kulturen

a) Soja, Mais und Raps

Von jeder Importcharge von Soja (inkl. Sojadrink), Mais und Raps sowie deren Erzeugnissen aus allen Ländern müssen Proben mittels eines GVO-Screenings analysiert werden.

b) Alfalfa, Leinsaat, Senfsaat, Papaya, Reis, Zuckerrohr und Zuckerrüben

Bei Importen von Alfalfa, Leinsaat, Senfsaat, Papaya, Reis, Zuckerrohr und Zuckerrüben sowie deren Erzeugnisse aus den Ländern der nachfolgenden Liste müssen einem GVO-Screening unterzogen werden. Proben wie folgt ziehen:

- Alfalfa: Von jeder Importcharge aus USA
- Leinsaat: mindestens eine Stichprobe bei einer Importcharge pro Jahr aus Kanada und USA
- Senfsaat: mindestens eine Stichprobe bei einer Importcharge pro Jahr aus allen Ländern
- Papaya: Von jeder Importcharge aus Hawaii und USA. Mindestens eine Stichprobe bei einer Importcharge pro Jahr aus China und Thailand
- Reis: mindestens eine Stichprobe pro Jahr bei Importen aus China
- Zuckerrohr: Erzeugnisse aus Zuckerrohr aus Indonesien und Brasilien gemäss Vorgehen c) Stark verarbeitete Produkte
- Zuckerrüben: von jeder Importcharge aus Kanada

c) Stark verarbeitete Produkte

Bei Importen von stark verarbeiteten Produkten, bei denen die DNA aufgrund der Verarbeitung teilweise oder ganz degradiert ist, muss der Herstellungsbetrieb die GVO-Freiheit der Rohware belegen können. Dies wird im Rahmen der jährlichen Bio Suisse Zertifizierung des Herstellungsbetriebes überprüft.

Beispiele dafür sind:

- Raffiniertes Öl aus Raps, Mais oder Soja
- Maiswaffeln
- Maisstärke/Wachsmaisstärke
- Sojalecithin und Sojasauce
- Extrudate, Glukose, Maltose, Dextrose aus Mais
- Rohrzucker, Melasse und Instantkaramell aus Zuckerrohr, Rum

d) Anforderungen an die Analytik und Analysemethode

Die Nachweis-/Detektionsgrenze der Analyse-Geräte muss sowohl bei qualitativen PCR-Analysen (35S-Promotor und NOS-Terminator) als auch bei quantitativen PCR-Analysen wenigstens 0,1 % betragen. Werden bei der qualitativen PCR-Analyse GVO nachgewiesen, muss eine quantitative PCR-Analyse und eine Identifizierung durchgeführt werden.

2.2 Kürbiskerne und Kürbiskernprodukte

Von jeder Importcharge Kürbiskerne und Kürbiskernprodukte (ausgenommen Saatgut, das nicht zum Verzehr bestimmt ist) müssen Proben zur Untersuchung auf Organochlorkontaminanten gezogen werden.

- Anforderungen an die Analytik: $LOQ \leq 0,01$ mg/kg
- Die Probe ist auf folgende Organochlorkontaminanten zu untersuchen: Aldrin, DDD-Isomere, DDE-Isomere, DDT-Isomere, Dicofol, Dieldrin, Endosulfan-Isomere inkl. Endosulfansulfat, Endrin, HCB, HCH-Isomere (ausser Lindan), Lindan (gamma-HCH), Tetradifon. Bei den Isomeren müssen alle vorhandenen Isomere getestet werden.

2.3 Produkte aus Einflussgebieten von Reaktorunfällen

Für Produkte aus Einflussgebieten von Reaktorunfällen (z. B. Tschernobyl, Fukushima) müssen Radioaktivitätsanalysen gemäss den Anforderungen im separaten Dokument [«Analyseanforderungen bei Knospe-Produkten aus Einflussgebieten von Reaktorunfällen»](#) gemacht werden.

2.4 Produkte aus Ukraine, Russland, Kasachstan, China und Moldawien

Produkte aus der Ukraine, Russland, Kasachstan, China und Moldawien müssen zusätzliche Anforderungen erfüllen. Folgende Analysen sind durchzuführen (bei Produkten, welche bereits in der EU verzollt wurden, sind keine zusätzlichen Analysen notwendig):

- Pestizid-Screening (polare und apolare Pestizide, massenspektrometrische Detektoren, z. B. LC-MS/MS, GC-MS/MS etc.); mindestens 300 Wirkstoffe: alle Produkte
- Phosphan (Phosphorwasserstoff) – $LOQ \leq 0,01$ mg/kg: alle Produkte, ausgenommen Frischprodukte, tiefgekühlte Ware und Öl
- Glyphosat (inkl. AMPA) – $LOQ \leq 0,01$ mg/kg: Getreide und Ölsaaten (inkl. Soja)
- Chlormequat und Mepiquat – $LOQ \leq 0,01$ mg/kg: Getreide (ausser Mais und Hirse), Leinsamen, Raps, Sonnenblumenkerne, Soja

- Saure Herbizide („Phenoxyalkancarbonsäuren“), inkl. alkalischer Hydrolyse – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: Leinsamen, Raps, Soja, Weizen
- Nikotin – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: Gojibeeren aus China

2.5 Produkte aus Indien

Produkte aus Indien sowie deren Erzeugnisse müssen gemäss folgender Liste auf Rückstände analysiert werden.

Folgende Analysen sind durchzuführen:

- Pestizid-Screening (polare und apolare Pestizide, massenspektrometrische Detektoren, z. B. LC-MS/MS, GC-MS/MS etc.); mindestens 300 Wirkstoffe: Sesam, Soja, Leinsamen, Reis, Linsen und Gewürze
- Ethylenoxid (Summe aus Ethylenoxid und 2-Chlorethanol, ausgedrückt als Ethylenoxid) – LOQ ≤ 0.01 mg/kg: alle Produkte (ausser tiefgekühlte Früchte und Konserven)
- Phosphan (Phosphorwasserstoff) – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: Leinsamen, Sesam, Soja, Reis, Linsen und Gewürze; ausgenommen Öl
- Glyphosat (inkl. AMPA) – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: Soja und Leinsamen
- Chlormequat und Mepiquat – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: Soja und Linsen
- Paraquat – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: Linsen
- Saure Herbizide („Phenoxyalkancarbonsäuren“), inkl. alkalischer Hydrolyse – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: Leinsamen, Soja, Sesam und Linsen
- Nikotin – LOQ ≤ 0,01 mg/kg: Leinsamen

4 Weisungen für Pflanzenbau und Tierhaltung

4.1 Umstellung auf biologischen Landbau nach Bio Suisse Richtlinien

Grundlage: s. [Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit Teil II, Kap. 1, Seite 52](#)

4.1.1 Umstellungszeit

4.1.1.1 Übergang von Bio zu Bio Suisse

Die Umstellungszeit nach anerkannten Bio-Richtlinien kann an die Bio Suisse Umstellungszeit angerechnet werden (ausgenommen sind rückwirkende Zertifizierungen von Flächen).

Ein Betrieb kann vollständig nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert werden, sobald der ganze Betrieb umgestellt ist, auch wenn er vorher teilumgestellt war. Flächen, die vorher nicht biologisch bewirtschaftet wurden, sind 2 Jahre in Umstellung. (Regelung analog Neulandzutritt).

4.1.1.2 Umstellungsdauer

Die Bio Suisse Umstellungsdauer ist abgelaufen, wenn das Land 24 Monate biologisch bewirtschaftet und zertifiziert worden ist und die Produkte von der Kontrollstelle als Vollbio zertifiziert sind. Als Umstellungszeitpunkt gelten der Anmeldetermin bei der Kontrollstelle und das vollumfängliche Einhalten der Bio-Richtlinien.

4.1.2 Erstmalige Vermarktung von Dauerkulturen aus den Tropen und Subtropen als Umstellungsprodukte

In der Regel gilt die in der EU gebräuchliche 0-Jahr-Regelung (12 Monate Umstellung bis zur erstmaligen Vermarktung als Umstellungsprodukt).

In Bezug auf die erstmalige Vermarktung als Bio-Produkte übernimmt Bio Suisse den Status der EU-Bio-Zertifizierung (oder äquivalent), d. h. es kann nicht als Bio Suisse vermarktet werden, bevor der Bio-Status in der EU-Bio-Zertifizierung (oder äquivalent) erreicht ist.

4.1.3 Gesamtbetrieblichkeit und Betriebsdefinition

4.1.3.1 Gesamtbetrieblichkeit

Für die Bio Suisse Zertifizierung von pflanzlichen Produkten muss die Tierhaltung des Erzeugerbetriebes in der EU die EU-BioV und in den übrigen Ländern mindestens die IFOAM-Basisrichtlinien erfüllen.

4.1.3.2 Betriebsdefinition

Als Landwirtschaftsbetrieb gilt ein Unternehmen oder eine beziehungsweise mehrere Produktionsstätten, welche eine Gesamtheit von Land, Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften darstellt. Die folgenden Bedingungen müssen erfüllt werden, damit der Betrieb nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert werden kann:

- a) Der Betrieb muss aus einer Gesamtheit von Land, Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften bestehen:
 - An Gebäuden müssen jene vorhanden sein, die für die Bewirtschaftung erforderlich sind.
 - Das Inventar muss mindestens jene Maschinen und Geräte umfassen, welche für die Verrichtung der täglich anfallenden Arbeiten erforderlich sind. Dem Betrieb müssen betriebseigene Arbeitskräfte zur Verfügung stehen und der Hauptteil der Kulturarbeiten muss vom fest zugeteilten Mitarbeiterstamm geleistet werden.
- b) Der Betrieb muss selbständig sein:
 - Der Betrieb muss einen von anderen landwirtschaftlichen Betrieben unabhängigen Warenfluss aufweisen (z. B. Produkte, Futtermittel, Hilfsstoffe usw.).
 - Er muss über ein eigenes Rechnungswesen verfügen.

- Er wird von einem eigenverantwortlichen und fachkompetenten Betriebsleiter geführt. Der Betriebsleiter darf keine leitende Funktion in einem nicht biologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Betrieb, einem nicht biologischen landwirtschaftlichen Lohnunternehmen oder in einer nicht biologischen landwirtschaftlichen Produktionsstätte haben.
 - Der Betrieb muss nach aussen mit einem eigenen, unverwechselbaren Erscheinungsbild erkennbar sein (Name, Briefpapier, Deklarations- und Verpackungsmaterial, Geschäftsadresse).
- c) Der Betrieb darf keine landwirtschaftliche Lohnarbeit mit nicht erlaubten Hilfsstoffen durchführen:
- Es dürfen keine Maschinen auf dem Bio-Betrieb stationiert sein, die für den Einsatz von nicht erlaubten Hilfsstoffen verwendet werden.
 - Es dürfen keine verbotenen Hilfsstoffe gelagert werden.
- d) Der Betrieb muss ein räumlich erkennbares Betriebszentrum haben:
- Als Betriebszentrum gilt der Ort, an dem sich die Hauptgebäude und das Schwergewicht der Betriebstätigkeit befinden.
 - Im Betriebszentrum werden die wichtigsten operativen Entscheide getroffen (Arbeits- und Betriebsorganisation) und die Betriebsunterlagen bearbeitet und verwaltet (Anbaupläne, Kontrollunterlagen usw.).

Bei Betriebsteilungen muss die Gesamtbetrieblichkeit zu Beginn der Umstellung eindeutig definiert werden, indem die Zuteilung von Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften schriftlich festgehalten wird. Nachträgliche Flächenveränderungen zwischen diesen Betrieben sind erst nach einer Sperrfrist von 5 Jahren möglich; ausgenommen der nicht biologische Betrieb wird nach Bio Suisse Richtlinien auf den biologischen Landbau umgestellt.

Eine behördliche Anerkennung als Betrieb muss nicht zwingend von Bio Suisse übernommen werden.

4.1.4 **Schrittweise Umstellung – Zertifizierung von Betrieben in schrittweiser Umstellung**

Grundsätzlich muss auch im Ausland die Gesamtbetrieblichkeit gewährleistet sein. Ein ausländischer Landwirtschaftsbetrieb kann demzufolge als Betrieb zertifiziert werden, wenn:

- a) der Betrieb bei der Erstzertifizierung vollumfänglich umgestellt ist. Jährliche Landveränderungen werden im Kapitel Betriebsübernahmen ([s. Betriebsübernahmen Teil II, Art. 1.1.3, Seite 53](#)) gehandhabt.
- b) der Betrieb bei der Erstzertifizierung nicht vollständig umgestellt ist, unter der Voraussetzung, dass:
 - die schrittweise Umstellung nur Wein-, Obst- oder Zierpflanzenanbau umfasst,
 - ein verbindlicher Umstellungsplan vorliegt, der auf maximal 5 Jahre begrenzt ist.

4.1.5 **Parallelproduktion – Zertifizierung von Flächen mit unterschiedlichem Umstellungsstatus**

Bei Parallelproduktion von äusserlich nicht eindeutig unterscheidbaren Produkten (gem. [Definition klar unterscheidbarer Produkte Teil V, Art. 4.1.5.1, Seite 331](#)) auf Bio- und Umstellungsflächen, als Folge von Neulandanztritt, müssen die Separierung und die Rückverfolgbarkeit nachgewiesen und von der Kontrollstelle bestätigt werden.

Wenn die Parallelproduktion neue Flächen betrifft, welche nur von Bio Suisse als Umstellungsflächen, von der Kontrollstelle aber als Vollbioflächen eingestuft werden (d. h. bei rückwirkender Zertifizierung), muss die Kontrollstelle mit dem Bio Suisse Zertifizierungsantrag die Dokumentation der Separierung ab Feld über die Lagerung bis zum Verkauf vorlegen. Wenn diese Dokumentation nicht mit dem Antrag vorliegt, wird die gesamte Ernte der betroffenen Kultur zurückgestuft in Umstellung.

Die Produktion nach Bio Suisse und nach anderen biologischen/ökologischen Richtlinien gleicher Kulturen oder Tiergattungen wird behandelt wie oben beschrieben.

Die Parallelproduktion bei Betrieben in schrittweiser Umstellung (gleiche Kulturen nach unterschiedlichen Anbaumethoden auf demselben Betrieb) ist verboten.

4.1.5.1 Definition klar unterscheidbarer Produkte

Die Unterscheidbarkeit der Sorten bezieht sich auf die Ernteprodukte. Sie zielt darauf ab, dass die Sortenmerkmale der Ernteprodukte durch den Empfänger der Ware zweifelsfrei anhand einer Beschreibung der Sorte festgestellt werden können. Dies dient der Sicherung des physischen Warenflusses.

Als klar unterscheidbar gelten in diesem Sinne Sorten mit äusseren Merkmalen, die zweifelsohne optisch festgestellt werden können, ohne dass eine Vergleichsprobe herbeigezogen werden muss. Als Beispiel solcher Unterscheidbarkeit: Gestreifte Sonnenblumenkerne gegenüber rein schwarzen Kernen.

Sorten, die sich durch Nuancen in Grösse oder Färbung auszeichnen und die nur bei Gegenüberstellung der beiden Sorten feststellbar sind, gelten nicht als unterscheidbar.

In Zweifelsfällen muss die Kontrollstelle der MKI Muster der Sorten vorlegen.

4.2 Pflanzenbau

4.2.1 Bodenschutz

Grundlage: [s. Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 67.](#)

4.2.1.1 Fruchtfolge

Bodenschutz und Bodenaufbau

- a) Die Fruchtfolge muss mindestens 20 % bodenschützende, bodenaufbauende bzw. nährstoffanreichernde Kulturen aufweisen. Beispiele solcher Kulturen sind:
 - Körnerleguminosen oder Körnerleguminosenmischungen (z. B. Soja, Erbsen, Ackerbohnen, Lupinen, Hafer/Erbsen, Wicken)
 - Gründüngung (anteilmässig nach Kulturdauer; z. B. 1 ha Gründüngung mit einer Kulturdauer von 6 Monaten wird als 0,5 ha angerechnet)
 - Brache oder Ernterückstände mit bodenbedeckender Spontanbegrünung (anteilmässig nach Kulturdauer; z. B. 1 ha bodenbedeckende Spontanbegrünung mit einer Kulturdauer von 6 Monaten wird als 0,5 ha angerechnet)
 - Kunstwiese oder Leguminosensaat (z. B. Klee-Grasmischung, Luzerne).
- b) Ausserhalb der Vegetationszeit müssen mindestens 50 % der offenen Ackerfläche ausreichend mit (leben- oder abgestorbenen) Pflanzen bedeckt sein. Vegetationszeit definiert sich als Hauptproduktionszeit für eine bestimmte Kultur in einer bestimmten pedoklimatischen Zone (z. B. ist in ariden bzw. semiariden Gebieten der Nordhalbkugel die Vegetationszeit für Hartweizen und Gemüse der Winter).

Anbaupausen

Bei den einjährigen Acker- und Feldgemüsekulturen muss zwischen zwei Hauptkulturen der gleichen Art eine Anbaupause von mindestens 12 Monaten eingehalten werden.

Ausnahmeregelungen zu den Anbaupausen

- a) In gemässigten Klimazonen darf Reis maximal in 3 von 5 Jahren angebaut werden, d. h. in 2 von 5 Jahren darf kein Reis angebaut werden. In feuchttropischen Klimazonen kann, unter Einhaltung der Bestimmungen zu Bodenschutz und Bodenaufbau, von dieser Regelung abgewichen werden.
- b) Die Anforderungen an eine Fruchtfolge mit Anbaupausen zwischen den Hauptkulturen werden im gärtnerischen Gemüse- und Kräuteranbau sowie im Ananasanbau nicht vollzogen.
- c) In begründeten Fällen kann von den obenstehenden Vorschriften abgewichen werden, Bio Suisse überprüft die aktuelle Fruchtfolge u. a. anhand der folgenden Kriterien auf ihre Nachhaltigkeit und Konformität mit den Bio Suisse Richtlinien:
 - Ausgeglichene Humuswirtschaft
 - Verhinderung von Erosion
 - Verhinderung von Nährstoffverlusten (Auswaschung und Abschwemmung)
 - Vorbeugender Pflanzenschutz
 - Nährstoffversorgung (Anreicherung und Mobilisierung)
 - Förderung der biologischen Vielfalt (Vielseitigkeit der Fruchtfolge)

Ausnahmeregelung Zuckerrohr

Die Zuckerrohrproduktion muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Zuckerrohr darf maximal 10 Jahre auf der gleichen Fläche angebaut werden.
- Vor jeder Neupflanzung muss die Fläche während mindestens 6 Monaten mit anderen Kulturen als Zuckerrohr bewirtschaftet werden.
- In der Zuckerrohr Fruchtfolge müssen die erforderlichen 20 % bodenschützende, bodenaufbauende bzw. nährstoffanreichernde Kulturen in der Fruchtfolge nicht eingehalten werden.

Ausnahme für Betriebe mit einer offenen Ackerfläche von weniger als 1 ha

Betriebe mit einer offenen Ackerfläche von weniger als 1 ha müssen die Fruchtfolgeanforderungen im Grundsatz, gem. [Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 67](#) erfüllen.

4.2.1.2 Erosion

Erosion durch Wind, Wasser oder als Folge der Bewirtschaftung (Bodenbearbeitung, Weide, Bewässerung etc.), muss verhindert werden. Flächen, bei denen dies nicht gewährleistet werden kann, dürfen nicht bewirtschaftet werden.

Folgende Massnahmen müssen situationsbezogen getroffen werden:

- Es müssen Pufferstreifen angelegt oder nicht bewirtschaftete Flächen erhalten werden.
- Zu Gewässern und steilen Abhängen muss genügend Abstand vorhanden sein.
- Der Anbau soll entlang der Höhenlinie (Konturenanbau) erfolgen und eine effektive Entwässerung in nicht erosionsgefährdete Flächen wie Wald, Unterholz, Büsche, Bäche etc. muss gewährleistet werden.
- In Gebieten, die durch Winderosion gefährdet sind, müssen geeignete schnellwachsende Bäume oder Sträucher als Windschutzhecken angepflanzt oder ein künstlicher Windschutz erstellt werden.
- Überweidung muss verhindert werden. Bei der Beweidung von steilen Hängen ist besonders auf die Erosionsgefahr zu achten.
- Es müssen Bewässerungsmethoden angewendet werden, welche keine Erosion verursachen.
- In erosionsgefährdeten Steilhängen müssen Massnahmen zur Verhinderung der Erosion getroffen werden, z. B. Terrassierung und andere effektive Massnahmen, die Erosion verhindern.

4.2.1.3 Begrünung in Dauerkulturen

Grundlage: [s. Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau Teil II, Kap. 3, Seite 115](#)

Dauerkulturflächen müssen ganzjährig begrünt sein. Die Begrünung ist so zu regulieren, dass eine artenreiche Flora und Fauna erhalten bleibt. Die Baumstreifen können, insbesondere in Junganlagen, mechanisch offen gehalten oder mit organischem Material (z. B. Rinden-Kompost, Rapsstroh) oder langlebigen Kunststoffge-
weben abgedeckt werden.

Bei von der Schweiz markant abweichenden pedoklimatischen Verhältnissen (z. B. Gebiete mit knappen Wasserressourcen) kann die Begrünung während der niederschlagsreichen Jahreszeit auf mindestens vier Monate begrenzt werden. Wo die Spontanbegrünung ungenügend ist, muss eine Gründüngung eingesät werden.

4.2.2 Vermehrungsmaterial (Saatgut und vegetatives Vermehrungsmaterial) und Pflanzgut

Grundlage: [s. Pflanzenzüchtung und -vermehrung Teil II, Kap. 2.2, Seite 69](#).

4.2.2.1 Definition

Es gilt die Terminologie aus [Pflanzenzüchtung und -vermehrung Teil II, Kap. 2.2, Seite 69](#). Unter dem Begriff «Vermehrungsmaterial» werden Saatgut und vegetatives Vermehrungsmaterial zusammengefasst. Unter dem Begriff «Ausgangsmaterial» werden Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial und Pflanzgut zusammengefasst.

4.2.2.2 **Qualität des Vermehrungsmaterials**

Das Vermehrungsmaterial muss grundsätzlich biologischer Herkunft sein.

Die zur Herstellung von Knospe-Produkten verwendeten Pflanzensorten stammen vorzugsweise aus biologischer Pflanzenzüchtung. Wenn keine biologisch gezüchteten Pflanzensorten in branchenüblicher Qualität und Quantität für den beabsichtigten Verwendungszweck und die vorhandene Anbausituation erhältlich sind, dürfen nicht biologisch gezüchtete Sorten verwendet werden.

Bei folgenden Arten sind Hybridsorten verboten:

- Getreide (ausser Mais)
- Raps (ausser HOLL-Raps (High Oleic Low Linolenic))

Die Verwendung von Sorten aus Zellfusionszüchtung ist nicht erlaubt.

Ausnahmen:

Blumenkohl (inkl. Romanesco, farbige Blumenkohlsorten), Brokkoli, Weisskohl, Wirz und Chicorée.

Für Kohlgewächse (ausser Blumenkohl, Romanesco, Broccoli, Weisskohl und Wirz/Wirsing) sowie Zichorien-Kulturvarietäten (ausser Chicorée) müssen die Sorten gemäss der internationalen Positivliste „Zellfusionsfreie Sorten im Gemüsebau“ (www.fibl.org) eingesetzt werden.

4.2.2.3 **Einsatz von nicht biologischem Vermehrungsmaterial**

Der Einsatz von nicht biologischem, gebeiztem Vermehrungsmaterial führt grundsätzlich zur Nichtzertifizierung der entsprechenden Kulturen. Der Einsatz von nicht biologischem, ungebeiztem Vermehrungsmaterial ist nur möglich, wenn biologisches Vermehrungsmaterial nachweislich nicht erhältlich ist. Die Nichtverfügbarkeit gemäss EU-BioV bzw. einer gleichwertigen Bio-Verordnung muss im Kontrollbericht oder in Form einer schriftlichen Beilage bestätigt sein.

Getreidesaatgut

Der Einsatz von nicht biologisch zertifiziertem Getreidesaatgut (Weizen, Dinkel, Einkorn, Emmer, Kamut, Hartweizen, Gerste, Hafer, Roggen, Triticale, Reis und Hirse) ist grundsätzlich verboten.

Auf schriftlichen Antrag hin können in den folgenden Fällen Ausnahmen gewährt werden:

- Das für die Aussaat geplante bzw. bestellte Bio-Saatgut ist nachweisbar von samenbürtigen Pflanzenkrankheiten befallen und kann nicht ausgesät werden.
- Begründung, warum Saatgut einer Sorte verwendet wird, die nur in konventioneller Qualität verfügbar ist, und nicht Saatgut einer Sorte, die in biologischer Qualität erhältlich ist.
- Nachsaat von durch höhere Gewalt (Wetter, Wildfrass etc.) zerstörten Kulturen.
- Die Sorte wird im Rahmen eines Sortenversuches ausgesät (< 25 % der totalen Getreidefläche und < 5 ha).

Für diese Ausnahmefälle ist folgende Dokumentation erforderlich:

- Anfrage bei der zuständigen staatlichen Stelle oder der Kontrollstelle (resp. Bestätigung Nichtverfügbarkeit von derselben);
- Bestätigungen der Anfrage bei 2 Saatguthändlern;
- Begründung, weshalb die betreffende Sorte verwendet wird.

Der Einsatz von biologisch zertifiziertem Saatgut von Reis und Hirse ist in Entwicklungsländern (gemäss OECD DAC-Liste) nicht obligatorisch (Ausnahme: wenn sie im betreffenden Land als GVO angebaut werden, gem. [Vorsorgemassnahme GVO Teil V, Art. 4.2.2.5, Seite 334](#)).

4.2.2.4 **Pflanzgut und vegetatives Vermehrungsmaterial**

Das Pflanzgut im Gemüse- und Kräuteranbau (inkl. Steckzwiebeln) muss aus zertifiziertem, biologischem Anbau stammen. Die Pflanzgutssubstrate müssen die Bio Suisse Anforderungen erfüllen (maximaler Torfgehalt 70 %; keine Aufdüngung mit chemisch-synthetischen Spurenelementen und anderen Zuschlagstoffen; Aufdüngung nur mit zugelassenen Düngemitteln).

Für die vegetative Vermehrung von Erdbeeren muss mindestens die Anzucht der Jungpflanzen unter zertifizierten biologischen Bedingungen stattfinden. Für die Anzucht von Bio-Jungpflanzen können Ausläufer von konventionellen Mutterpflanzen verwendet werden, wenn keine Ausläufer in biologischer Qualität erhältlich sind.

In Bananenkulturen und im Zierpflanzenanbau sind Pflanzgut und Vermehrungsmaterial aus Meristem-Aufzucht toleriert.

4.2.2.5 **Vorsorgemassnahme GVO**

Sobald im entsprechenden Land eine Kultur in GVO-Qualität kommerziell angebaut wird, muss für die Bio Suisse Zertifizierung zwingend zertifiziertes, biologisches Vermehrungsmaterial verwendet werden. Bio Suisse führt eine Liste der betroffenen Länder und Kulturen unter www.bio-suisse.ch.

4.2.3 **Förderung der Biodiversität**

Grundlage: [s. Förderung der Biodiversität Teil II, Kap. 2.3, Seite 83](#)

Der biologische Landbau soll in ein vielfältiges, sich selbst regulierendes Ökosystem eingebettet sein. Artenreiche Biotope bereichern nicht nur das Landschaftsbild, sondern tragen dazu bei, die Biodiversität zu erhalten und damit auch die Nützlinge zu fördern.

Bio Suisse zertifizierte Produzenten bewirtschaften den ganzen Betrieb so, dass die Umwelt, die vorkommenden Pflanzen, Tiere und Kleinstlebewesen möglichst geschont werden. Sie bemühen sich um einen möglichst vielfältigen Betrieb, auf dem sowohl in als auch neben den Produktionsflächen verschiedene Lebewesen und Lebensräume Platz haben. Nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Produzenten ergänzen die bereits hohen Systemleistungen des Biolandbaus zugunsten der Biodiversität mit weiteren Massnahmen.

Nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Produzenten erhalten und fördern auf der gesamten Betriebsfläche die Biodiversität durch:

- a) Schonende Bewirtschaftung der gesamten Betriebsfläche. Diese beinhaltet die folgenden Grundsätze aus den bestehenden Richtlinien:
 - eine schonende Bodenbearbeitung, Bodenpflege und organische Düngung, welche das Bodenleben fördert
 - eine vielfältige und ausgewogene Fruchtfolge
 - ein Anteil von mindestens 20 % bodenaufbauende Kulturen in der Fruchtfolge
 - keine Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln ([s. Pflanzengesundheit Teil II, Kap. 2.6, Seite 112](#))
 - keine Anwendung von Herbiziden, Wachstumsregulatoren und Welkemitteln
 - kein Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern ([s. Nährstoffversorgung Teil II, Kap. 2.4, Seite 100](#))
 - kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen
 - Verhinderung von Erosion zum Schutz der Biodiversität im Boden.
- b) Anlage und Pflege von Flächen zur Förderung der Biodiversität und Umsetzung von gezielten Massnahmen zur Förderung von Arten und Lebensgemeinschaften.

Der Betriebsleiter verpflichtet sich zur Erhaltung, Ergänzung oder Neuanlage von naturnahen Lebensräumen (Biodiversitätsförderflächen, BFF) und deren sachgerechter Pflege.

4.2.3.1 **Biodiversitätsförderflächen (BFF)**

Die BFF müssen auf dem Betrieb mindestens 7 % der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche ausmachen. Sie müssen auf der Betriebsfläche im üblichen Bewirtschaftungsbereich des Betriebes liegen. BFF sind natürliche Landschaftselemente die der Förderung von Flora und Fauna dienen.

Landschaftselemente, die angerechnet werden können:

- Artenreiche Dauerwiesen und Weiden, denen kein Dünger von aussen zugeführt wird (ausgenommen Dünger, der durch Beweidung der Flächen anfällt).
- Artenreiche Buntbrachen (während mind. 18 Monaten). Buntbrachen sind nicht bewirtschaftete Rotationsflächen auf denen eine natürliche, oder eingesäte, artenreiche Pflanzengemeinschaft wächst.
- Ackerschonstreifen: In Bewirtschaftungsrichtung des Ackers angelegte ungedüngte Streifen, die artenreich sind. Mindestbreite 3 m.
- Artenreiche Streifen die zur Förderung von Nützlingen angelegt sind.

- Flächen mit regiontypischen, natürlichen Pflanzengesellschaften (dazu kann auch eine artenreiche Bodenvegetation in extensiv bewirtschaftetem Obst- oder Weinbau angerechnet werden).
- Einheimische, standortgerechte Einzelbäume (angerechnet wird 1 Are pro Baum) und Alleen
- Hecken, Feld- und Ufergehölze
- Wassergräben, Tümpel, Teiche, Moorland. Wasserteiche angelegt für die Bewässerung können nur angerechnet werden, wenn die Ufer mit einheimischen Pflanzen bepflanzt sind.
- Ruderalflächen und Gebäuderuinen
- Trockenmauern, Steinhaufen und -Wälle
- Unbefestigte, natürliche Wege. Sie müssen mindestens zu 1/3 bewachsen sein.
- Artenreicher Wald, mit Ausnahme von intensiv genutzten Plantagenwäldern mit geringer Biodiversität (z. B. Eukalyptus, Pappeln).

4.2.3.2 Anforderungen an die Qualität der BFF

Folgende drei Punkte bezüglich Qualität müssen von sämtlichen BSO-Betrieben erfüllt werden:

- Entlang von natürlichen Oberflächengewässern (z. B. Flüsse, Bäche, Seen) muss ein nicht-bewirtschafteter, artenreicher Streifen von mindestens 6 Meter eingehalten werden.
- Das Zerstören von HCV Flächen ist verboten (gem. [Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert \(High Conservation Value Areas\) Teil V, Kap. 3.5, Seite 321](#)).
- Mindestens 2 der folgenden Qualitätsanforderungen müssen erfüllt werden:
 - Auf grösseren Parzellen (> 50 ha) sind die BFF auf dem Betrieb breit verteilt, d. h. es sind mindestens 3 Elemente à mindestens 0,1 ha pro Parzelle vorhanden.
 - Auf Betrieben mit kleineren Parzellen sind die BFF breit verteilt, bzw. auf > 50 % aller Betriebsparzellen vorhanden.
 - Die BFF sind so platziert und durch Landschaftselemente (z. B. Hecken oder nicht kultivierte Streifen) verbunden, dass günstige Lebensbedingungen für die Ausbreitung von natürlich vorkommenden Tieren und Pflanzen bestehen. Eine Skizze mit den BFF und den verbindenden Landschaftselementen ist vorhanden.
 - Die BFF beträgt mehr als 20 % der Betriebsfläche.
 - Mindestens 5 der gem. [Biodiversitätsförderflächen \(BFF\) Teil V, Art. 4.2.3.1, Seite 334](#) gelisteten Landschaftselemente sind auf dem Betrieb vorhanden.
 - Auf dem Betrieb werden während der ganzen Vegetationsdauer mindestens 3 Bienenvölker (*Apis* spp.) gehalten.
 - Auf > 0,5 ha werden gefährdete Kulturarten oder Sorten angebaut (z. B. Kamut, Lein, alte Gemüse-, Obst- oder Rebsorten, Landsorten, lokal gezüchtete und/oder vermehrte Sorten).
 - Der Betrieb bewirtschaftet vielfältige Agroforst-Systeme.
 - Im Ackerbau wird auf den Einsatz des Pfluges weitgehend verzichtet (Pflugeinsatz ist max. 2 × innerhalb einer 5-jährigen Fruchtfolge erlaubt).
 - In Dauerkulturen wird auf Bodenbearbeitung weitgehend verzichtet (max. 1 × pro Jahr).
 - Auf dem Betrieb werden > 2 Nistkästen/Nistgelegenheiten pro ha für Vögel, Fledermäuse, Wildbienen bereitgestellt.
 - Zur Förderung der Bodenlebewesen wird Kompost eingesetzt.
 - Auf dem Betrieb werden individuelle Fördermassnahmen geleistet, welche oben nicht gelistet sind.
 - Natürlich vorkommende Epiphyten auf Dauerkulturen werden nicht entfernt.

4.2.3.3 Ausnahmeregelungen

Folgende Kriterien müssen erfüllt sein, damit die 7 % BFF nicht Teil der eigenen Betriebsfläche sein bzw. nicht im üblichen Bewirtschaftungsbereich liegen müssen:

- Der Betrieb liegt in einer naturbelassenen Umgebung (Waldgebiete, Wüste, Steppe direkt angrenzend entlang mind. 30 % der Betriebsgrenze) oder:
- Eine Umsetzung der 7 % BFF innerhalb der LN würde nicht wesentlich zur Diversifizierung der landwirtschaftlichen Fläche beitragen, da es sich um ein sehr diversifiziertes Anbausystem oder um eine diversifizierte Betriebsstruktur handelt (Agroforst-Systeme, u. ä.) oder:
- Die Betriebsflächen einer Produzentengruppe, die gemeinschaftlich die Bio Suisse Zertifizierung beantragt, liegen arrondiert. Die 7 % BFF sind über die gesamte Betriebsfläche der Gruppe gerechnet vorhanden.

Die gem. [Anforderungen an die Qualität der BFF Teil V, Art. 4.2.3.2, Seite 335](#) gelisteten Qualitätsanforderungen müssen von Kleinbauerngruppen (Definition gem. [Produzentengruppen Teil V, Art. 3.1.1.3, Seite 308](#)) nicht eingehalten werden. Dies gilt auch für Betriebe in einer naturbelassenen Umgebung entlang mind. 30 % der Betriebsgrenze.

4.2.4 Düngung

Grundlage: [s. Nährstoffversorgung Teil II, Kap. 2.4, Seite 100](#)

4.2.4.1 Zugelassene Mittel und Massnahmen

Zugelassen sind Mittel und Massnahmen gemäss EU-BioV (oder äquivalent) mit folgenden Ausnahmen:

- Nicht zugelassene Dünger: hochprozentige chlorhaltige Kalidünger (z. B. Kaliumchlorid), Torf zur Bodenverbesserung, chemisch synthetische Chelate (z. B. EDTA).
- Der Zukauf von Hofdüngern aus nicht biologischer Tierhaltung wird toleriert. Der Hofdünger muss aufbereitet werden (z. B. Haufenkompostierung, Güllebelüftung). Stallmist darf nicht aus Intensivhaltung stammen (EU-BioV). Im Zweifelsfall kann die MKI eine Analyse des Düngers verlangen.

4.2.4.2 Düngerlimiten

Maximalinput (pro ha/Jahr)	N _{tot} (kg)	P ₂ O ₅ (kg)
Gemüsebau Gewächshaus	330	100
Futter-, Gemüsebau, Kräuter, Zierpflanzen Freiland	225	80
Ackerbau (Hackfrüchte, Getreide)	180	60
Ananas	180 ⁽⁷⁴⁾	40 ⁽⁷⁴⁾
Erdbeeren	160	35
Baum- und Strauchkulturen	100	30
Ausser:		
Avocado	100	35
Bananen	170	50
Tee	150	50
Datteln	160	50
Zitrusfrüchte	160	30
Ölpalmen	160	35

4.2.4.3 Kaliumdüngung

Wenn über 150 kg Kalium/ha/Jahr mit mineralischen Kalidüngern gedüngt werden, wird ein Bedarfsnachweis (Bodenprobe) verlangt.

4.2.4.4 Phosphordüngung

Betriebe, die mehr Phosphor düngen als gemäss den Düngelimiten erlaubt ist, müssen auf Anforderung hin mittels Bodenanalysen nachweisen, dass auf den betroffenen Parzellen keine Anreicherung oder Überversorgung mit Phosphor besteht. Bei Gefahr von Gewässerverschmutzung müssen die Düngelimiten zwingend eingehalten werden.

4.2.5 Abdriftkontrolle

Grundlage: [s. Schutz vor Verunreinigungen Teil II, Kap. 2.5, Seite 111](#).

⁷⁴ Bei einer Kulturperiode von 18 – 24 Monaten dürfen insgesamt max. 300 kg N und 80 kg P₂O₅/ha gedüngt werden.

Eine mögliche Abdrift muss in gefährdeten Zonen, zum Beispiel mittels Indikatorstreifen, überwacht werden. Im Falle positiver Resultate dieser Überwachung müssen Randstreifen oder -reihen separat geerntet und nicht biologisch abgesetzt werden. Von der gesamten Kultur sind zudem zwingend Rückstandsanalysen vorzunehmen und deren Resultate dem Kontrollbericht beizulegen.

Immissionen müssen durch landschaftsgestalterische Massnahmen verhindert werden.

Bei Schädlingsbekämpfung aus der Luft im Gebiet des Bio-Betriebes müssen die verwendeten Mittel im Kontrollbericht aufgelistet, Rückstandsanalysen vorgenommen und deren Resultate dem Kontrollbericht beigelegt werden.

4.2.6 Bewirtschaftung von ehemaligen GVO-Flächen

Grundlage: [s. Verzicht auf Gentechnik Teil II, Art. 2.5.1, Seite 111](#)

Für Parzellen, auf welchen vor der Bio-Bewirtschaftung gentechnisch veränderte Pflanzen angebaut worden sind, ist ein geeigneter Fruchtwechsel von mindestens zwei Jahren (entsprechend der Umstellungszeit) vorgeschrieben, d. h. es darf während dieser Zeit weder dieselbe Kultur, noch eine Kultur, die sich mit ihr kreuzen kann, angebaut werden. Ein betroffenes Feld muss im Parzellenplan speziell gekennzeichnet und benannt werden. Die Fruchtfolge und weitere Massnahmen werden bei der Kontrolle besprochen und im Kontrollbericht festgehalten. Bei Anbau derselben Kultur auf dem Bio-Betrieb können Analysen des Erntegutes verlangt werden.

Als Wartefrist für Bio-Raps nach dem Anbau von genverändertem Raps schreibt Bio Suisse 15 Jahre vor ohne gezielte Bekämpfung und 2 Jahre bei gezielter Bekämpfung des Durchwuchses.

Bei Neuland und Neuumstellern in Gebieten mit Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen wird ein Nachweis für die Vorbewirtschaftung verlangt.

4.2.7 Pflanzenschutz und Pflanzenbehandlungsmittel

Grundlage: [s. Pflanzengesundheit Teil II, Kap. 2.6, Seite 112](#).

4.2.7.1 Mittel und Massnahmen

Zugelassen sind Massnahmen [gemäss Pflanzengesundheit Teil II, Kap. 2.6, Seite 112](#) sowie Pflanzenschutzmittel aufgelistet im Anhang II der EU-BioV. Nicht zugelassen sind jedoch:

- synthetische Pyrethroide (auch in Fallen)
- Bio-Herbizide
- Wachstumsregulatoren
- Schwefel- und Kupferpräparate im Getreide-, Hülsenfrüchte- und Ölsaatenanbau

Bio Suisse kann im Einzelfall Analysen oder Angaben über die Zusammensetzung und/oder die Qualität der eingesetzten Pflanzenschutzmittel verlangen.

4.2.7.2 Staatlich verordneter Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln

Bei staatlich verordnetem Einsatz an Strassenrändern sind die Anforderungen der Abdriftkontrolle zu erfüllen. Ein verordneter Einsatz in einer Kultur führt zur Aufhebung der Zertifizierung der entsprechenden Kultur. Wird der verordnete Einsatz durch den Betriebsleiter selbst ausgeführt, wird der gesamte Betrieb aberkannt.

4.2.7.3 Kupfereinsatz

Für Kupferpräparate gelten folgende Höchstmengen Reinkupfer pro ha behandelte Fläche und Jahr:

- Kernobst 1,5 kg
- Steinobst 4 kg
- Beerenobst 2 kg
- Ananas 4 kg
- Gemüse und Gewürzpflanzen 4 kg
- Kartoffeln 4 kg
- Zierpflanzen 4 kg
- Kräuter für die Saatgutproduktion 4 kg
- Hopfen 4 kg

- Weinbau 4 kg
Wobei diese Menge über einen Zeitraum von 5 Jahren bilanziert werden kann. Dabei darf die Höchstmenge von 6 kg pro ha und Jahr auf keinen Fall überschritten werden. Für Einsatzmengen über 4 kg pro ha und Jahr besteht eine obligatorische Meldepflicht an die BSO-Zertifizierungsstelle.
- Übrige Dauerkulturen (inkl. tropische und subtropische) 4 kg

4.2.7.4 Einsatz von Ethylen

Die Verwendung von Ethylen ist für die Blüteninduzierung bei Ananaskulturen zugelassen. Als Ethylenquellen sind ausschliesslich technisch hergestelltes, reines Ethylengas und Ethylengas natürlicher Herkunft zugelassen. Der Einsatz von Ethepon und Karbid ist verboten.

4.2.7.5 Bodenentkeimung

Das flachgründige Dämpfen im Gewächshaus oder «Solarisieren» des Bodens zwecks Entkeimung oder Unkrautregulierung sind erlaubt.

4.2.8 Abbrennen

Grundlage: [s. Pflanzengesundheit Teil II, Kap. 2.6, Seite 112.](#)

Ernterückstände dürfen nicht verbrannt, sondern müssen kompostiert werden. Wenn Kompostierung nicht möglich ist, darf hingegen der Baum- und Strauchschnitt verbrannt werden. Zusätzlich verboten ist das Abbrennen von Zuckerrohrflächen vor der Ernte.

4.3 Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau

4.3.1 Streuobstanlagen

Streuobst wird nur nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert

- aus gesamtbetrieblich umgestellten Landwirtschaftsbetrieben, die die Bio Suisse Anforderungen erfüllen (s. Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit).
- aus Kleinbauerngruppen, die als solche zertifiziert werden.
- Streuobst, welches als wildgesammeltes Obst eingeordnet werden kann ([gem. Weisungen für die Wildsammlung Teil V, Kap. 6, Seite 347](#)).

4.3.2 Ahornplantagen

Eine Ahornplantage bzw. der dort hergestellte Ahornsafte kann nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

- Zertifizierung gemäss Canadian Organic Standard (COS), Art. 7.2 Maple Products
- Kein Einsatz von Nanofiltern
- Der Betriebsleiter darf keine leitende Funktion in einem nicht biologisch bewirtschafteten Landwirtschaftsbetrieb haben

4.3.3 Quinoa-Anbau über 3000 m.ü.M.

- Wo keine Rotation mit Leguminosen oder anderen Gründüngungen möglich ist, darf nur in jedem 3. Jahr Quinoa angebaut werden, und es darf während mindestens 18 Monaten keine Bodenbearbeitung durchgeführt werden. In dieser Periode ist im Sinne der Erosionsvermeidung auf eine ausreichende Spontanbegegrünung zu achten.
- Ein Quinoa Feld ist höchstens 1 ha gross und ist durch Windschutzhecken abgegrenzt. Die Hecken sind 2 – 3 m breit und machen mind. 10 % der Ackerfläche aus.
- Minimale Bodenbearbeitung: Scheibenpflug oder andere Geräte zur tiefen Bodenbearbeitung sind nur zur Einarbeitung von Hofdüngern zugelassen. Ansonsten ist nur eine oberflächliche Bodenbearbeitung z. B. mit einer Egge oder Hackgerät zugelassen.

4.3.4 Anbau von Ölpalmen (*Elaeis guineensis*) und Primärverarbeitung von Ölpalmfrüchten

Palmöl produzierende Ölmöhlen und die zuliefernden Anbaubetriebe werden nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert, wenn folgende Zusatzanforderungen erfüllt sind:

- a) Es liegt eine aktuell gültige Zertifizierung gemäss dem Standard Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO P&C 2018⁽⁷⁵⁾ oder RSPO ISH 2019⁽⁷⁶⁾)⁽⁷⁷⁾ vor. Auf Antrag kann bei Bio Suisse ein alternativer externer Standard auf Äquivalenz zu RSPO geprüft und anerkannt werden.
- b) Der Anbaubetrieb bewirtschaftet mindestens 5 % seiner mit Ölpalmen bepflanzten landwirtschaftlichen Nutzfläche (LN) in innovativen, diversifizierten Anbausystemen. Diese enthalten neben Ölpalmen auch Forstbäume unterschiedlicher lokaler Arten mit langem Lebenszyklus (Oberbau) und Forst-, Frucht- sowie Nussbäume unterschiedlicher lokaler Arten mit mittellangem Lebenszyklus (Mittelbau). Zusätzlich werden Kulturen des lokalen Ökosystems mit kurzem Lebenszyklus, darunter auch solche für die Grundversorgung der lokalen Bevölkerung, ins Anbausystem integriert (Unterbau). Der Betrieb reicht Bio Suisse vor Start der Implementierung das Umsetzungskonzept des innovativen, diversifizierten Anbausystems zur inhaltlichen Prüfung ein und rapportiert dann jährlich über erzielte Fortschritte. Innovative Anbausysteme welche gemäss Einschätzung von Bio Suisse hochdiversifiziert und ökologisch daher besonders wertvoll sind, können als Biodiversitätsförderfläche (BFF) angerechnet werden. Von dieser Anforderung ausgenommen sind Kleinbauerngruppen (Definition gem. [Produzentengruppen Teil V, Art. 3.1.1.3, Seite 308 c\)](#)).
- c) Für einen idealen Nährstoffkreislauf im Anbausystem und die Minimierung des Ausstosses von Treibhausgasen stellt die Ölmühle eine emissionsarme Aufbereitung der organischen Restprodukte aus der Rohölproduktion⁽⁷⁸⁾ sicher und gewährleistet die Rückführung des Materials auf die Anbauflächen (mind. 80 % aller Betriebe inkl. Kleinbauern). Die Aufbereitungsmethoden und Materialflüsse werden dokumentiert.
- d) Das unter BSO vermarktete Palmöl wird von der Ölmühle zu mindestens 20 % aus Ölpalmfrüchten hergestellt, die von lokalen Kleinbauerngruppen (Definition gem. [Produzentengruppen Teil V, Art. 3.1.1.3, Seite 308 c\)](#) bezogen werden⁽⁷⁹⁾. Dabei gilt das Prinzip des Mengenausgleichs⁽⁸⁰⁾. Die Ölmühle gewährleistet die ganzjährige Annahmemöglichkeit von Ölpalmfrüchten für die Kleinbauern, unterstützt sie bei Bedarf in der Qualitätsverbesserung der Erzeugnisse und dokumentiert die effektive Mengenannahme pro Monat. Eine Ölmühle, welche den Anteil von 20 % Ölpalmfrüchten von lokalen Kleinbauerngruppen nicht beziehen kann, muss dies gegenüber Bio Suisse plausibel darlegen. In diesem Fall bewirtschaften die zuliefernden Anbaubetriebe als Kompensationsleistung jeweils zusätzliche 5 %, d.h. total mind. 10 %, der mit Ölpalmen bepflanzten LN in innovativen, diversifizierten Anbausystemen.

4.4 Tierhaltung

4.4.1 Zertifizierung von Betrieben mit Tierhaltung bzw. Zertifizierung von tierischen Produkten

Für die Zertifizierung von pflanzlichen Produkten nach Bio Suisse Richtlinien muss die Tierhaltung des Erzeugerbetriebes in der EU die EU-BioV und in den übrigen Ländern mindestens die Bio Suisse Mindestanforderungen an die Tierhaltung für Betriebe ausserhalb Europas erfüllen:

- kein Embryotransfer und/oder gentechnische Eingriffe
- die Tiere können sich im Stall artgerecht bewegen
- die Tiere sind vor Schaden durch Hitze, Kälte, Staub, schädlichen Gasen, Feuchtigkeit geschützt
- keine Vollspaltenböden
- die Tiere haben genügend Auslauf und/oder Weidegang
- keine Käfighaltung

⁷⁵ Roundtable on Sustainable Palm Oil Principles & Criteria 2018 www.rspo.org

⁷⁶ Roundtable on Sustainable Palm Oil Independent Smallholder Standard 2019 www.rspo.org

⁷⁷ Einzureichende Dokumente: Aktueller Auditreport, aktuelle Zertifizierungsbestätigung und aktueller Lizenzvertrag

⁷⁸ Organische Restprodukte: Leere Palmfruchtbündel, Palmkernkuchen, Fasern und POME

⁷⁹ Der Anteil von 20 % wird aus dem Durchschnittswert des unter BSO vermarkteten Palmöls der vorangegangenen 3 Jahre berechnet.

⁸⁰ Die von der Mühle angenommenen BSO-Ölpalmfrüchte von Kleinbauerngruppen müssen mengenmässig mind. 20 % des unter BSO vermarkteten Palmöls pro Jahr entsprechen, wobei dieses in die Schweiz importierte Palmöl physisch nicht aus den von Kleinbauerngruppen gelieferten Ölpalmfrüchten stammen muss.

- weniger als 10 % (Wiederkäuer) resp. 15 % (Nichtwiederkäuer) nicht biologischer Futterzukauf. In begründeten Ausnahmefällen kann der Anteil an nicht biologischem Futter höher sein.
- kein Einsatz von verbotenen Futterzusätzen: Antibiotika, Hormone, Sulfonamide, Coccidiostatika, Synthetische Wachstumsförderer und Stimulanzien, synthetische Appetitanreger, künstliche Farbstoffe, Harnstoff, Schlachthausabfälle an Wiederkäuer, Geflügelmist oder Dung (alle Arten von Exkrementen), reine Aminosäuren, gentechnisch veränderte Organismen oder deren Produkte
- kein Einsatz von verbotenen Substanzen in der Tiermedizin: Substanzen synthetischen Ursprungs für die Produktionsanregung oder die Unterdrückung des natürlichen Wachstums, Hormone für die Brunstauslösung oder die Brunstsynchronisation, synthetische Wachstumsförderer
- bei Schweinen werden Zähne oder der Schwanz nicht gekürzt
- bei Geflügel werden die Schnäbel nicht gekürzt

Ausnahmen: An der Haltung von Hobbytieren und der Haltung von Tieren für die Selbstversorgung werden keine Mindestanforderungen gestellt (wenn mehr als 50 % der tierischen Erzeugnisse für den Eigenbedarf benötigt werden, handelt es sich um Selbstversorgung).

Für die Bio Suisse Zertifizierung von tierischen Produkten muss die Tierhaltung des Erzeugerbetriebes die Bio Suisse Richtlinien erfüllen (mit Ausnahme von [Crevetten und Muscheln Teil V, Art. 4.4.2, Seite 340](#) und [Bienenhaltung Teil V, Art. 4.4.3, Seite 341](#)). Die Kontrolle muss durch eine von der MKI bezeichnete Kontrollstelle erfolgen. In der Regel handelt es sich um eine in der Schweiz für die Bio Suisse Kontrolle zugelassene Stelle.

Betriebe, die nur für tierische Produkte zertifiziert sind, müssen zusätzlich zu den Bio Suisse Vorschriften in der [Tierhaltung Teil II, Kap. 4, Seite 124](#) und [Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 5, Seite 145](#) in Teil II die folgenden Vorschriften im Pflanzenbau einhalten:

- Die Zertifizierung nach EU-BioV (oder äquivalent)
- Die [gesamtbetriebliche Umstellung Teil V, Art. 4.1.3, Seite 329](#)
- Die [Fruchtfolgevorschriften Teil V, Art. 4.2.1.1, Seite 331](#)
- Die quantitativen und qualitativen Anforderungen zur Förderung der Biodiversität gem. [Förderung der Biodiversität Teil V, Art. 4.2.3, Seite 334](#)
- Die [Düngerlimiten Teil V, Art. 4.2.4.2, Seite 336](#)

Die Fütterung mit betriebseigenem und zugekauftem Futter in EU-Bio Qualität ist erlaubt.

4.4.2 Aquakultur

Grundlage: s. [Speisefische Teil II, Kap. 5.7, Seite 168](#) und s. [Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit Teil II, Kap. 1, Seite 52](#)

Solange Aquakultur in der BioV nicht geregelt ist, kann anstelle einer EU-Bio-Zertifizierung in Ländern ausserhalb der EU auch eine Naturland-Zertifizierung der Produktion, Verarbeitung und des Handels als Grundlage für eine Bio Suisse Zertifizierung akzeptiert werden.

Die Bio Suisse Richtlinien beziehen sich auf Haltung und Aufzucht von Fischen (Forelle, Lachs, Karpfen etc.). Für Fischfarmen im Ausland gelten folgende Ausnahmen:

- Das Fischfutter muss zertifiziert sein nach Soil Association-, Naturland- oder Bio Suisse Richtlinien. Verboten ist insbesondere der Einsatz von synthetischen Antioxidantien (z. B. Ethoxyquin, BHA, BHT etc.). Herkunft/Qualität von Fischmehl/Fischöl muss von einer unabhängigen Stelle zertifiziert sein.
- Es gelten die max. Besatzdichten gemäss EU-BioV, z. B. Lachs in Netzkäfigen im Meer 10 kg/m³, Goldbrasse/Wolfsbarsch 15 kg/m³, Pangasius 10 kg/m³.
- Es dürfen alle Mittel zur Reinigung und Desinfektion gemäss EU-BioV verwendet werden.
- Die Betäubung erfolgt durch Strom (bevorzugt im Medium Wasser) oder Schlagverfahren. Die Betäubung durch natürliche pflanzliche Präparate wie Nelkenöl ist ebenfalls zugelassen. In Einzelfällen, wenn noch bauliche Anpassungen notwendig sind, muss ein 2-Jahres Umstellplan vorliegen, welcher erläutert wie eine konforme Betäubungsmethode innert zwei Jahren eingeführt wird. Die Fische können in dieser Umstellungsphase «in Umstellung» verkauft werden.
- Die Tötung erfolgt bei anhaltender Betäubung durch Kiemenschnitt und Entbluten, bei Wolfsbarsch und Dorade ist auch eine Tötung bei anhaltender Betäubung auf Eis/Scherbeneis (nicht Eiswasser) erlaubt.

- Ein ausformuliertes Schlachtprotokoll muss der BSO -Zertifizierungsstelle vorgelegt werden und muss die folgenden Punkte enthalten:
 - das Schlachtprotokoll definiert Verantwortlichkeiten und dessen Umsetzung wird von spezifisch geschultem Personal überwacht.
 - das Schlachtprotokoll beschreibt den ganzen Ablauf, von der Vorbereitung, Hälterung, Crowding, Pumpen, Transport, Betäubung, bis zur Tötung.
 - um minimalen Stress und effektive Betäubung sicherzustellen, sind für jeden Schritt kritische Kontrollpunkte, Höchstwerte und dazugehörige Korrekturmaßnahmen definiert und deren Aufzeichnung geregelt.
- Vermehrung und Zucht: [s. Vermehrung und Zucht Teil II, Art. 5.7.1, Seite 169](#). Abweichung: Jungfische und Eier müssen von Bio-Betrieben stammen und die maximale Transportdauer für Jungfische beträgt 10 Stunden, [Transportdichte Teil II, Art. 5.7.6, Seite 171](#). Eine Ausnahmegewilligung zur Transportdauer kann beantragt werden. Bei Nichtverfügbarkeit dürfen nicht biologische Jungfische oder Eier eingesetzt werden, solange die Nichtverfügbarkeit von der Kontrollstelle bestätigt wird. In diesem Fall muss vom Lieferanten eine Bestätigung vorliegen, dass diese den Bio-Anforderungen entsprechen, und die Fische müssen mindestens die letzten 2/3 ihres Lebens auf einem Bio-Betrieb verbracht haben.
- Die Umstellzeit richtet sich nach der aktuellen EU-BioV zur Aquakultur (in der Regel 3, 6, 12 oder 24 Monate, je nach Produktionssystem).

Eine Bio Suisse Zertifizierung von Garnelen (Crevetten, Shrimps) und Muscheln ist unter den folgenden Voraussetzungen möglich:

- Es muss eine Zertifizierung nach den Richtlinien von Naturland e.V., DE-Gräfelting⁽⁸¹⁾ vorliegen.
- Die Bio Suisse Betriebsdefinition muss eingehalten werden.
- Bei Produzentengruppen müssen die Bio Suisse Anforderungen an die Kontrolle in den vorliegenden Weisungen eingehalten werden.

4.4.3 Bienenhaltung

Grundlage: [s. Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse Teil II, Kap. 5.8, Seite 177](#) und [s. Imkereiprodukte Teil III, Kap. 12, Seite 271](#)

Die Bio Suisse Zertifizierung für einzelne Honigproduzenten/-produzentengruppen kann direkt erfolgen aufgrund des EU-Bio-Zertifikates und einer Bestätigung der Kontrollstelle, dass die folgenden Punkte erfüllt sind:

- Zur Varroa-Bekämpfung dürfen keine synthetisch hergestellten ätherischen Öle (wie z. B. synthetisches Thymol) eingesetzt werden.
- Maximaler Wassergehalt des Honigs von 18 %.
- Bestätigung, dass keine schützenswerten Flächen gerodet werden (z. B. Urwald), wenn der Imker einen Landwirtschaftsbetrieb bewirtschaftet.
- Wenn ein Imker gleichzeitig auch Betriebsleiter eines Landwirtschaftsbetriebes ist, muss der Betrieb vollumfänglich nach EU-Bio-Verordnung oder äquivalent zertifiziert sein. Ist dies nicht der Fall darf er nicht als Honigproduzent (auch nicht als Mitglied einer Produzentengruppe) für die Bio Suisse Zertifizierung zugelassen werden.

Die Honiggewinnung erfolgt [s. Honig Teil III, Kap. 12.2, Seite 271](#).

⁸¹ www.naturland.de

5 Weisungen für Verarbeitung und Handel

5.1 Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkten

Grundlage gemäss:

- [Aufzeichnungspflicht und Buchführung Teil I, Art. 2.1.3.1, Seite 19](#)
- [Rohstoffbeschaffung und Warenflussprüfung Teil III, Kap. 1.4, Seite 185](#)
- [Warenannahme und Warenflussprüfung Teil III, Kap. 1.5, Seite 186](#)

5.1.1 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit der nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkte muss jederzeit gewährleistet sein und zwar von der landwirtschaftlichen Erzeugung bis zum Konsum. Die Produkte müssen von der Ernte bis zur Lieferung an den Kunden von einem Warenbegleitdokument (z. B. Lieferschein, Rechnung, Verarbeitungsprotokoll etc.) begleitet werden. Jedes Glied in der Produktions-, Verarbeitungs-, Handels- bzw. Transportkette ist gehalten, die Warenbegleitdokumentation gemäss den untenstehenden Anforderungen zu führen.

Auf jeder Stufe muss die nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Ware optisch deutlich gekennzeichnet und separat gelagert werden, damit die Gefahr einer Verwechslung oder Vermischung mit nicht nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierter Ware kleinstmöglich ist.

5.1.2 Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit und die Warenbegleitdokumentation

Produktion: Bei der Anlieferung an die Sammelstelle muss jede Verpackungseinheit beschriftet sein mit:

- Name und/oder Produzentencode
- Kontrollstatus
- Anliefer- bzw. Erntedatum
- Produktname bzw. Produktqualität
- Gewicht bzw. Mengeneinheit

Verpackungseinheiten sind einzelne Kisten, Säcke, Fässer oder sonstige Gebinde. Sind die einzelnen Verpackungseinheiten zu grösseren Einheiten zusammengepackt (z. B. gewickelt auf einer Palette, Einzelsäcke in einem Bigbag etc.), gilt das grössere Gebinde als Verpackungseinheit.

Verarbeitung, Verpackung, Transport: Jedes Mal wenn die nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Ware in ein neues Gebinde umgepackt wird (z. B. nach Sortieren und Verpacken oder nach der Verarbeitung), muss das Gebinde mit einer neuen Anschrift versehen werden. Zusätzlich muss ein neues Warenbegleitdokument erstellt werden. Das Gebinde und das Warenbegleitdokument müssen folgende Angaben enthalten:

- Abpackungs- bzw. Verarbeitungsdatum
- Kontrollstatus (BIOSUISSE ORGANIC oder BIOSUISSE ORGANIC Umstellungsprodukt)
- Erzeugername (oder Lotnummer wenn Produkte von mehreren Erzeugern vermischt werden)
- Produktname bzw. Produktqualität
- Gewicht bzw. Mengeneinheit

Die Verarbeitungsprotokolle müssen mit Hilfe der Lotnummern die Zusammensetzung und Herkunft der Ware belegen. Bei jedem Gebindefwechsel muss die Abgabe und Annahme registriert werden. Das Verfahren ist dasselbe wie bei der Warenannahme in der Sammelstelle. Eine Kopie des Warenbegleitdokuments muss die Ware zur nächsten Verarbeitungs- bzw. Handelsstufe begleiten.

5.1.3 Ablage und Überprüfung der Warenbegleitdokumentation

Ablage: Bei Anlieferung der Ware bleibt eine Kopie des Warenbegleitdokumentes im Besitz des Lieferanten, eine Kopie wird beim Empfänger abgelegt und eine Kopie dient der Warenidentifikation bei weiteren Transport- und/oder Verarbeitungsschritten. Dieser Vorgang wiederholt sich bei jedem Gebindefwechsel.

Nachweis der Produkteintegrität: Die Kontrollstelle muss zur Überprüfung der Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit Einsicht in die Warenflussdokumentation erhalten. Sie muss die Trennung von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierter und nicht nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierter Ware beschreiben und bestätigen.

5.1.4 Export/Import in die Schweiz

Für jede Import Lieferung in die Schweiz von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierter Ware ist eine elektronische Warenflussbescheinigung im SCM (Supply Chain Monitor)⁽⁸²⁾ zwingend. Der vollständige Warenfluss über alle Handelsstufen bis zum Erzeuger der Rohware muss deklariert werden. Importtransaktionen müssen bis spätestens 6 Wochen nach dem Lieferdatum in die Schweiz vom Exporteur im SCM erfasst und die Knospe-Bestätigung vom Importeur bei Bio Suisse beantragt sein.

5.2 Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung

Grundlage: [s. Schädlingskontrolle Teil III, Kap. 1.12, Seite 200](#)

5.2.1 Prinzipien

- Vorbeugende Massnahmen haben vor jeder Art der Bekämpfung absoluten Vorrang.
- Ziel ist es, auf chemisch-synthetische Schädlingsbekämpfungsmittel zu verzichten.
- Die Bekämpfungsmassnahmen sind zu dokumentieren.
- Betriebe mit einem erhöhten Risiko für einen Schädlingsbefall benötigen ein besonders ausführliches System der Schädlingskontrolle. Risikobetriebe sind:
 - Betriebe, in denen grossräumige Schädlingsbekämpfungen (Vernebelungen und/oder Begasungen) durchgeführt werden;
 - Betriebe, die für das Lagern und/oder Aufbereiten von Getreide- bzw. Trockenprodukten (Dörrobst, Nüsse, Gewürze, Kräuter, Tee, Kakao, Kaffee, Ölsaaten) zertifiziert sind (z. B. Lagerhalter, Mühlen).

5.2.2 Anforderungen an ein Schädlingskontrollsystem bei Risikobetrieben

Risikobetriebe benötigen ein ausführliches Schädlingskontrollsystem (integriertes System). Diese Vorgabe kann unterschiedlich erfüllt sein:

- a) Betrieb ist BRC- bzw. IFS-zertifiziert oder
- b) im Betrieb ist durch ein professionelles Unternehmen ein integriertes Schädlingsbekämpfungssystem installiert oder
- c) der Betrieb hat ein eigenes Schädlingskontrollsystem (inkl. Prävention (Reinigung), Monitoring, definiertes Vorgehen bei einem Befall, Verantwortlichkeit geregelt).

Im Einzelfall kann das Schädlingskontrollsystem einfach gehalten sein. Es kommt auf die Betriebsstruktur an. Wenn grossräumige Bekämpfungen in Räumen und Anlagen gemacht werden, in denen auch nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Produkte verarbeitet bzw. gelagert werden, genügt ein eigenes System nicht.

5.2.3 Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall

Im [Anhang zu Teil V Kap. 5.2 - Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung Teil V, Seite 345](#) dieser Weisung sind alle erlaubten Mittel und Massnahmen aufgeführt.⁽⁸³⁾ Die MKI verabschiedet die Liste der zugelassenen Massnahmen und Wirkstoff.

5.2.3.1 Anwendung auf dem Produkt

Erlaubte Mittel und Massnahmen sind im [Anhang zu Teil V Kap. 5.2 - Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung Teil V, Seite 345](#), Punkt 1. aufgeführt.

⁸² www.international.biosuisse.ch

⁸³ Für Anbaubetriebe sind nur folgende Verfahren erlaubt: thermische und mechanische Verfahren, Kieselgur und Begasung mit Inertgasen.

5.2.3.2 Lokale Anwendung in Räumen und Anlagen

Erlaubte Mittel und Massnahmen sind im [Anhang zu Teil V Kap. 5.2 - Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung Teil V, Seite 345](#), Punkt 2. aufgeführt.

Die nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkte, Verpackungsmaterialien und alle weiteren Lebensmittelkontaktmaterialien dürfen im Raum bleiben. Sie dürfen aber unter keinen Umständen mit den Bekämpfungsmitteln in Kontakt kommen. Die Bekämpfungsmassnahmen und die Massnahmen zur Verhinderung von Kontaminationen sind zu dokumentieren.

5.2.3.3 Grossräumige Anwendungen (Vernebelungen und Begasungen) von Räumen und Anlagen

Die folgenden Anforderungen gelten für alle Räumlichkeiten:

- Die zugelassenen Wirkstoffe finden sich im [Anhang zu Teil V Kap. 5.2 - Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung Teil V, Seite 345](#), Punkt 3.
- Sämtliche nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkte sind aus den zu behandelnden Räumen und Anlagen zu entfernen. Im Falle einer Vernebelung ist die einzige Ausnahme davon Rohstoffe oder Halbfabrikate, die gasdicht verpackt sind (z. B. gasdichte Metallfässer).
- Es ist strikte darauf zu achten, dass die Vernebelungs- und Begasungsprodukte nicht auf die nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkte gelangen und diese kontaminieren. Es ist für eine genügende Abdichtung der zu behandelnden Räume und Anlagen zu sorgen.
- Nach einer Vernebelung oder Begasung sind die Räume und Anlagen ausreichend zu belüften bevor die Produkte wieder eingelagert bzw. verarbeitet werden. Wartezeit: 24 h.
- Der Betrieb hat sicherzustellen, dass die biologischen Rohstoffe und Produkte nach der Wiedereinlagerung nicht kontaminiert werden (keine Rückstände auf den Produkten):
 - Ausreichende Reinigung der Räume und Anlagen.
 - Die erste Produktionscharge nach der Behandlung wird nicht als nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert vermarktet (ausgenommen Silos).

Anhang zu Teil V Kap. 5.2 - Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung

Die vorliegende Liste gilt nur für Lagerung und Verarbeitung und ist Anhang der Bio Suisse Richtlinie «Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung», wo auch die Vorgaben und Einschränkungen für die Anwendung dieser Wirkstoffe festgelegt sind (gem. [Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil V, Art. 5.2.3, Seite 343](#)). Diese müssen zwingend berücksichtigt werden. Die vorliegende Liste wird durch die MKI verabschiedet und laufend der aktuellen Situation angepasst. Sie gilt nicht für landwirtschaftliche Produktionsbetriebe.

1. Anwendung auf nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkten

Zugelassen sind folgende Anwendungen:

- Physikalisch-mechanische Massnahmen wie Umlagern, Reinigen, Belüften, Sieben, Abtragen/Absaugen von kontaminierten Warenbereichen, Prellen und Verwendung von Stiftmühlen, Elektrofallen
- Thermische Verfahren wie Tiefkühlen von Waren, Wärmebehandlungen von Räumen und Anlagen, etc.
- Begasung mit Inertgasen wie CO₂, N₂, inkl. Druckentwesung
- Sauerstoffarme Atmosphäre
- Kieselgur (Siliziumdioxid)
- Einsatz von Nützlingen.

2. Lokale Anwendungen in Räumen

2.1 Lokale Bekämpfungen mit Fallen oder Frassködern

Zugelassen sind folgende Anwendungen:

- Gegen Nagetiere: Fallen und stationäre Köder mit Rodentiziden;
- Gegen Insekten: Insektenfallen und stationären Köder (z. B. Gelködern, Schabengele);
- Gegen Motten: Pheromonbasierte Verwirrmethoden, sofern sie das Monitoring und den Einsatz von Nützlingen nicht verhindern.

2.2 Lokale Bekämpfungen mit Sprühprodukten, Schlupfwinkelbehandlungen

In absteigender Priorität können folgende Wirkstoffe eingesetzt werden:

- Naturpyrethrum ohne Zusatz von Piperonylbutoxid. Als Synergist können Sesamöl oder andere Pflanzenöle verwendet werden.
- Naturpyrethrum mit Zusatz von Piperonylbutoxid als Synergist
- Synthetische Pyrethroide wie Deltamethrin, Permethrin, Cypermethrin u. a. sowie Chlorpyrifos mikrokapselt. Nur Formulierungen als Konzentrat zum Anmischen in Wasser und Versprühen in pumpfähigen Behältern sind zugelassen. Aerosole/Spraydosen sind nicht erlaubt.
- Natürliche Vorratsschutzmittel gemäss EU-BioV

3. Grossräumige Anwendung (Vernebelung und Begasung)

3.1 Vernebelungen

Für die Vernebelung von leeren Räumlichkeiten kommen folgende Wirkstoffe in absteigender Priorität in Frage:

Wirkstoff	Wartefrist
Naturpyrethrum ohne Zusatz von Piperonylbutoxid als Synergist. Als Synergist können Sesamöl oder andere Pflanzenöle verwendet werden	bei ausreichender Belüftung mindestens 24 h
Naturpyrethrum mit Zusatz von Piperonylbutoxid (Synergist)	bei ausreichender Belüftung mindestens 24 h

3.2 Begasungen

Für die Begasung von leeren Räumlichkeiten kommen folgende Wirkstoffe in Frage:

Wirkstoff	Wartefrist
Phosphorwasserstoff	Bei ausreichender Belüftung mindestens 24 h
Sulfuryldifluorid	Bei ausreichender Belüftung mindestens 24 h

6 Weisungen für die Wildsammlung

Grundlage: [s. Grundsätze und Ziele Teil IV, Kap. 1, Seite 300](#).

6.1 Definitionen

Als Wildpflanzen gelten essbare Pflanzen und Pilze sowie deren Teile, die in der freien Natur, in Wäldern und auf landwirtschaftlichen Flächen natürlicherweise vorkommen und die nicht landwirtschaftlich kultiviert werden. Die Wildsammlung wird als Ergänzung zur landwirtschaftlichen Produktion verstanden.

Wildgesammelte Pflanzen, bei denen Kulturmassnahmen angewendet wurden, sind landwirtschaftliche Erzeugnisse und keine Wildpflanzen im Sinne dieser Weisung.

6.2 Umstellungszeit

Für die Sammlung von Wildpflanzen gibt es keine Umstellungszeit.

6.3 Deklaration

Die Wildsammlung muss bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten bei der Sachbezeichnung und bei zusammengesetzten Produkten ab einem Anteil von $\geq 10\%$ aus Wildsammlung in der Zutatenliste deklariert werden (z. B. «zertifizierte Wildsammlung»).

6.4 Kontrolle

Anlässlich der Kontrolle muss eine vollständige Beschreibung des Sammelgebietes ([Sammelgebiet Teil V, Kap. 6.5, Seite 347](#)), der Sammeltätigkeit ([Sammeltätigkeit Teil V, Kap. 6.6, Seite 347](#)), der Nachweis der ökologischen Unbedenklichkeit ([Habitatsstabilität und Artenvielfalt Teil V, Kap. 6.7, Seite 348](#)) sowie der Lagerung und Verarbeitung ([Verarbeitung und Lagerung Teil V, Kap. 6.8, Seite 348](#)) vorliegen. Dem Kontrollbericht müssen die unter [Sammelgebiet Teil V, Kap. 6.5, Seite 347](#) und den darauf folgenden Kapiteln genannten Unterlagen und Dokumente beigelegt sein.

6.5 Sammelgebiet

Über das Sammelgebiet müssen folgende Angaben bekannt und zuhanden der Kontrolle dokumentiert sein:

- Topografische und pedoklimatische Verhältnisse im Sammelgebiet
- Besitz- und Nutzungsrechte im Sammelgebiet. Die Besitz- oder Nutzungsrechte von lokalen Gemeinschaften und indigenen Bevölkerungen müssen respektiert werden.
- Emissionsquellen im Gebiet und in der Nachbarschaft: Welche sind vorhanden, in welchem Mass
- Grösse, geografische Lage und Abgrenzung des Sammelgebietes
- Nachweis, dass in den letzten 3 Jahren keine Hilfsstoffe eingesetzt wurden, die im Biolandbau verboten sind. Im Normalfall genügt eine plausible Erklärung, verbunden mit einer Flurbegehung durch den Kontrolleur. In Zweifelsfällen muss eine Bestätigung vom Eigentümer der Flächen vorliegen oder es kann eine Rückstandsanalyse verlangt werden.

Diese Angaben müssen in Parzellenplänen, Landkarten oder Katasterplänen in einem Massstab von in der Regel nicht grösser als 1:50'000 dokumentiert sein. Auf den Plänen müssen die Sammelgebietsgrenzen, allfällige Emissionsquellen sowie die Sammel- und Lagerstellen eingezeichnet sein.

6.6 Sammeltätigkeit

Über die Sammeltätigkeit müssen folgende Angaben bekannt und zuhanden der Kontrolle dokumentiert sein:

- Ablauf der Sammlung von der Planung über Ernte, Lagerung, Verarbeitung und Vertrieb
- Rapportierung der Sammlung (Sammler, Menge, Datum)
- Qualifikation und Ausbildung der Sammler
- Identität der Hauptverantwortlichen für die Sammlung
- trivialer und botanischer Name der gesammelten Wildpflanzen

Über die Sammeltätigkeit müssen zusätzlich die folgenden Dokumente vorliegen:

- Sammelbewilligung (sofern gesetzlich vorgesehen)
- Sammlerlisten (alle erwachsenen Sammelpersonen müssen gelistet sein)
- Beispiel eines Vertrages zwischen Projektleitung und Sammler, worin der Sammler u. a. bestätigt:
 - Nur in von der Projektleitung definierten Gebieten zu sammeln
 - Die Anweisungen und Vorgaben über die nachhaltige Sammlung (geltende Vorschriften, Sammeltechnik, Nutzungsintensität, Sammelzeitpunkt etc.) zu befolgen
 - Nicht in immissionsgefährdeten Gebieten zu sammeln
 - Dasselbe Produkt nicht gleichzeitig nach anderen Kriterien zu sammeln oder zu lagern
 - Nur rückstandsfreies Gebinde in Lebensmittelqualität zu verwenden

Die Sammler müssen über Kenntnisse der nachhaltigen Sammlung verfügen, der Sammelverantwortliche ist für die diesbezügliche Information verantwortlich.

Der Projektverantwortliche darf nicht gleichzeitig Betriebsleiter eines nicht biologisch bewirtschafteten Landwirtschaftsbetriebes sein.

Sammler müssen für die gesamte Sammelmenge derselben Pflanzenart die Bio Suisse Anforderungen erfüllen.

6.7 Habitatsstabilität und Artenvielfalt

Die Sammeltätigkeit muss ökologisch unbedenklich sein. Sie gilt als ökologisch unbedenklich, wenn die Habitatsstabilität und die Artenvielfalt nicht beeinträchtigt werden. Die Beurteilung der ökologischen Unbedenklichkeit muss im Einzelfall beurteilt werden. Internationale Abkommen, sowie nationale Gesetze, Vorschriften und Bestimmungen, müssen eingehalten werden. Für die Beurteilung der ökologischen Unbedenklichkeit müssen folgende Angaben bekannt und zuhanden der Kontrolle dokumentiert sein:

- Beschreibung des Gebietes, inkl. Bestandserfassung
- welche Teile der Wildpflanzen werden gesammelt (ganze Pflanze, Blätter, Blüten, etc.) und wie viel von jeder Pflanze wird genutzt (z. B. 1/3 der Wurzel)
- Nutzungsintensität im Sammelgebiet
- Weitere Sammlungsaktivitäten im gleichen Gebiet inkl. Sammeltätigkeit von Sammlern, die nicht zum Projekt gehören.

Der Kontrolleur bestätigt die ökologische Unbedenklichkeit. Gegebenenfalls muss ein unabhängiger Experte beigezogen werden.

6.8 Verarbeitung und Lagerung

Für die Verarbeitung und Lagerung von Wildpflanzen gelten die gleichen Regelungen wie für landwirtschaftliche Produkte.

