BIOSUISSE

RICHTLINIEN

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

Fassung vom 1. Januar 2026

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) eingeläutet. 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 9

Abkürzungsverzeichnis 10

Rechtlicher Hinweis 13

Bio Suisse - Leitbild 14

Teil I: Gemeinsame Richtlinien 16

1 Anwendungsbereich und Zuständigkeiten 16
Anhang 1 zu Teil I Kap. 1: Definition Schweizer Herkunft 16

2 Vertrags- und Kontrollpflicht 17
2.1 Kontrolle und Zertifizierung 17
Anhang 1 zu Teil I Kap. 2.1: Zur Kontrolle und Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien berechtigte Organisationen (Inland) 18
2.2 Vertrag zwischen Produzenten und Bio Suisse 18
2.3 Vertrag zwischen Verarbeitungs- und Handelsbetrieben und Bio Suisse 20
2.4 Gebühren 20
2.5 Ausnahmebewilligungen 21
2.6 Verstösse und Sanktionen 21
Anhang 1 zu Teil I Kap. 2: Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag 21
Anhang 2 zu Teil I Kap. 2: Bio Suisse Lizenzbedingungen 21
Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zur Knospe-Lizenz und Markennutzung 21

3 Gebrauch der Marke Knospe 22
3.1 Gebrauch der Marke 22
3.2 Sortimentspolitik 22
3.3 Vorschriften für die Vermarktung 23
3.4 Rückstandspolitik 25

4 Soziale Anforderungen 26
4.1 Definitionen 26
4.2 Umsetzung 26
4.3 Deklaration 26
4.4 Arbeitsverhältnis 26
4.5 Saisonarbeitskräfte und Praktikanten 27
4.6 Tagelöhner und Gelegenheitsarbeitskräfte 27
4.7 Mitarbeiter von Subunternehmen 27
4.8 Gesundheit und Sicherheit 27
4.9 Gleichstellung 27
4.10 Arbeitsrechte 27
4.11 Kontrollverfahren 27
Anhang 1 zu Teil I Kap. 4: Selbstdeklaration soziale Anforderungen 28

5 Faire Handelsbeziehungen 29
5.1 Verhaltenskodex 29
5.2 Gesprächsrunden 29

5.3 Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen 29
5.4 Berichterstattung 29
5.5 Verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten 29
Anhang 1 zu Teil I Kap. 5.1: Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten 29
Anhang 2 zu Teil I Kap. 5.5: Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten 30
6 Nachhaltige Entwicklung 31
7 Klimaschutz und -resilienz 32

Teil II: Richtlinien für den Pflanzenbau und die Tierhaltung in der Schweiz 33

1 Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit 33
1.1 Begriffe 33
1.2 Gesamtbetrieblichkeit 34
1.3 Betriebsumstellung auf den biologischen Landbau 45
2 Allgemeine Produktionsvorschriften Pflanzenbau 52
2.1 Bodenfruchtbarkeit 52
2.2 Pflanzenzüchtung und -vermehrung 56
2.3 Förderung der Biodiversität 70
2.4 Nährstoffversorgung 72
2.5 Schutz vor Verunreinigungen 81
2.6 Pflanzengesundheit und Pflanzenschutz 82
2.7 Energieeffizienz 84
3 Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau 87
3.1 Gemüse und Kräuter 87
3.2 Obst und Beeren 87
3.3 Reben 88
3.4 Speisepilze 89
3.5 Treiberei 91
3.6 Zierpflanzen und Topfkräuter 92
4 Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung 95
4.1 Tierhaltung 95
4.2 Fütterung 96
4.3 Tierzucht 102
4.4 Herkunft der Tiere, Wartefristen und Tierverkehr 103
4.5 Tiergesundheit 113
5 Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung 116
5.1 Rindvieh 116
5.2 Schafe 116
5.3 Ziegen 117
5.4 Schweine 118
5.5 Geflügel 121
5.6 Kaninchen 136
5.7 Speisefische 138
Anhang 1 zu Teil II Art. 5.7.1: Bestätigung Bio-Anforderungen beim Kauf von nicht biologischen Jungfischen und Eiern 143
Anhang 2 zu Teil II Art. 5.7.8: Betriebsmittelliste für die Knospe-Fischzucht 143
5.8 Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse 143
5.9 Insektenproduktion 146

Teil III: Richtlinien für Verarbeitung und Handel 149

1 Allgemeine Anforderungen 149
1.1 Grundlagen 150
1.2 Lizenzvertrag 150
1.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 151
1.4 Rohstoffbeschaffung und Warenflussprüfung 151
1.5 Warenannahme und Warenflussprüfung 152
1.6 Massnahmen zur Gewährleistung von GVO-Freiheit 153
1.7 Verarbeitungsverfahren und -methoden 153
1.8 Separierung 154
1.9 Verpackung 154
1.10 Kennzeichnung 156
1.11 Reinigungsmittel 168
1.12 Schädlingskontrolle 168
Anhang 1 zu Teil III Kap. 1.12: Anerkannte Food Safety Standards 172
Anhang 2 zu Teil III Kap. 1.12: Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen 172
Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen 172
1.13 Nachhaltige Entwicklung 173
1.14 Handel 173
2 Milch und Milchprodukte 174
2.1 Milchsammlung und Milchannahme 174
2.2 Genussfertige Kuhmilch 174
2.3 Produkte aus Milch anderer Säugetierarten 175
2.4 Jogurt und andere gegorene Milcharten (Sauermilch, Kefir) 175
2.5 Trockenmilch und Trockenmilchprodukte 176
2.6 Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkezubereitungen 177
2.7 Rahm und Rahmprodukte 178
2.8 Käse (Frischkäse, gereifter Käse und durch Säure-Hitze-Fällung hergestellte Produkte) 179
2.9 Käseerzeugnisse 181
2.10 Butter, Butterzubereitungen und Milchfettfraktionen 182
2.11 Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen) 183
2.12 Speiseeis und Sorbet 184
3 Mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Kindernährmittel 186
3.1 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung 186
3.2 Getreidebeikost 187
4 Fleisch und Fleischerzeugnisse 189
4.1 Allgemeine Anforderungen 189
4.2 Verarbeitete Fleischerzeugnisse 190
5 Aquakulturerzeugnisse 192
5.1 Verarbeitete Aquakulturerzeugnisse 192
6 Insekten und Insektenerzeugnisse 194
6.1 Verarbeitete Insektenerzeugnisse 194
7 Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei 195
7.1 Allgemeine Anforderungen 195
7.2 Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven 196
7.3 Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe 198

7.4 Konfitüre und Gelée 199
7.5 Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Jogurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet 200
7.6 Speisepilze 201
7.7 Sprossen und Treiberei 201
7.8 Kräuter (frisch) 202
7.9 Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) 202
8 Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Teigwaren und Backwaren 204
8.1 Allgemeine Anforderungen 204
8.2 Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Getreidemischungen, Müesli 204
8.3 Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen 205
8.4 Teigwaren inkl. gefüllte Teigwaren 207
8.5 Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungs- produkte 207
9 Eier und Eiprodukte 209
9.1 Allgemeine Anforderungen 209
9.2 Eier 209
9.3 Flüssige Eiprodukte 210
9.4 Trockene Eiprodukte 211
9.5 Gekochte Eierprodukte 211
10 Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen 213
10.1 Gewürze 213
10.2 Senf 217
10.3 Sojasauce und Flüssigwürze 217
10.4 Sämtliche Suppen- und Saucenerzeugnisse 218
11 Pflanzliche Öle und pflanzliche Fette 221
11.1 Speiseöle zum direkten Konsum 221
11.2 Speiseöle und Speisefette zum Braten und Backen, sowie zur Weiterverarbeitung 222
11.3 Margarine 223
11.4 Mayonnaise 223
11.5 Salatsauce 224
12 Alkoholika und Essig 226
12.1 Bier 226
12.2 Wein und Schaumwein 227
12.3 Obstwein und Fruchtwein 228
12.4 Spirituosen und Brände 230
12.5 Essig 231
13 Imkereiprodukte 233
13.1 Allgemeines 233
13.2 Honig 233
13.3 Wabenhonig 233
13.4 Propolis 234
13.5 Pollen 234
14 Hefe und Hefeprodukte 235
14.1 Allgemeine Anforderungen 235
15 Süsswaren 236
15.1 Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten 236
15.2 Gelée und Gummizuckerwaren 237

16 Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse 239
16.1 Kaffee 239
16.2 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse 239
17 Gastronomie 241
17.1 Anforderungen an alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe 241
17.2 Das Bio Suisse Gastromodell 241
18 Futtermittel 244
18.1 Geltungsbereich und Definitionen 244
18.2 Separierung 244
18.3 Verarbeitungsverfahren 244
18.4 Futtermittelkomponenten und Zusammensetzung der Futtermittel 245
18.5 Kennzeichnung und Deklaration 246
19 Naturkosmetik 248
19.1 Verarbeitungsverfahren 248
19.2 Zutaten in Knospe-Qualität 248
19.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) 248
19.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe 248
19.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe 248
20 Hofverarbeitung 249
20.1 Einleitung 249
21 Lohnverarbeitung und -lagerung 251
21.1 Lohnverarbeitung für Produzenten 251
21.2 Lohnverarbeitung nicht biologischer Produkte für Dritte auf einem Bio-Hof (z. B. Metzgerei oder Mosterei auf Bio-Betrieb) 252
21.3 Lohnverarbeitung und -lagerung für Lizenznehmende 252
22 Dünger, Bodenverbesserungsmittel und Substrate mit der Hilfsstoff-Knospe 253
22.1 Geltungsbereich 253
22.2 Allgemeine Anforderung für alle Produkte 253
22.3 Spezielle Anforderungen an einzelne Rohstoffe und Produktkategorien 254
22.4 Anforderungen an die einzelnen Herstellungsverfahren 255
22.5 Verpackung und Kennzeichnung 255
23 Nahrungsergänzungsmittel (Monoprodukte) 256
23.1 Nahrungsergänzungsmittel als Pulver, Granulat oder Flüssigkeit 256
23.2 Nahrungsergänzungsmittel als Kapseln oder Tabletten 257
24 Pflanzliche Alternativen zu Milch-, Ei- und Fleischprodukten 258
24.1 Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen 258
24.2 Fermentierte / nicht fermentierte Milchproduktalternativen 259
24.3 Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen 260
24.4 Pflanzliche Alternative zu Mayonnaise 261

Teil IV: Richtlinie für die Sammlung von Wildpflanzen 262

1 Grundsätze und Ziele 262
2 Definitionen 262
3 Deklaration 262
4 Anmeldung für die Knospe-Anerkennung 262
5 Sammelgebiet 262
5.1 Radioaktivität 263

6 Sammeltätigkeit 263
7 Verarbeitung und Lagerung 263
8 Habitatsstabilität und Artenvielfalt 263
9 Kontrollverfahren 263

Teil V: Richtlinien für Betriebe im Ausland und importierte Produkte 264

1 Grundsätze und Ziele 264
2 Zulassung von Importprodukten für die Knospe-Vermarktung 265
2.1 Priorität Inlandproduktion und -verarbeitung 265
2.2 Priorität Europa/Mittelmeer-Anrainerstaaten 266
2.3 Glaubwürdigkeit 266
3 Allgemeine Weisungen 268
3.1 Kontrolle und Zertifizierung 268
3.2 Marktauftritt 271
3.3 Soziale Verantwortung 271
3.4 Fairer Handel 274
3.5 Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas) 275
3.6 Anforderungen an den Umgang mit Wasser 275
3.7 Land Grabbing 277
3.8 Rückstandspolitik 278
Anhang 1 zu Teil V Kap. 3.8: Risikoprodukte 279
4 Weisungen für Pflanzenbau und Tierhaltung 280
4.1 Umstellung auf biologischen Landbau nach Bio Suisse Richtlinien 280
4.2 Pflanzenbau 282
4.3 Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau 290
4.4 Tierhaltung 293
5 Weisungen für Verarbeitung und Handel 296
5.1 Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkten 296
5.2 Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung 297
Anhang 1 zu Teil V Kap. 5.2: Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung 298
6 Weisungen für die Wildsammlung 299
6.1 Definitionen 299
6.2 Umstellungszeit 299
6.3 Deklaration 299
6.4 Kontrolle 299
6.5 Sammelgebiet 299
6.6 Sammeltätigkeit 299
6.7 Habitatsstabilität und Artenvielfalt 300
6.8 Verarbeitung und Lagerung 300

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 Markenkommissionen erlassen und angepasst werden. Sie sind durch zwei graue Streifen am seitlichen Textrand gekennzeichnet.
- Die Anhänge enthalten kurzfristig änderbare Listen und praktische Informationen, welche auch unterjährig angepasst werden können. Jeweils direkt anschliessend an das Kapitel in den Richtlinien folgt ein kurzer Abschnitt mit einem Link zum aktuellen Dokument auf www.bio-suisse.ch, welches separat geführt wird. Die Zuständigkeiten sind individuell definiert und die Bio Suisse Geschäftsstelle führt eine Übersichtsliste. Die Anhänge sind 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 (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen
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)
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
ha	Hektare
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
LIV	Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16)
LN	Landwirtschaftliche Nutzfläche
MAS	Mittelmeeranrainerstaaten
MKA	Bio Suisse Markenkommission Anbau
MKI	Bio Suisse Markenkommission International
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)
PCR	Polymerase Chain Reaction - eine molekularbiologische Methode zur Vervielfältigung von Erbsubstanz
PVC/PVdC	Polyvinylchlorid/Polyvinylidenchlorid
RAUS	Programm über den regelmässigen Auslauf von Nutztieren im Freien gemäss Art. 72 der Direktzahlungsverordnung (siehe «DZV»)
SAS	Schweizerische Akkreditierungsstelle SAS
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
UNO	United Nations Organisation
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
ZuV	Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31)

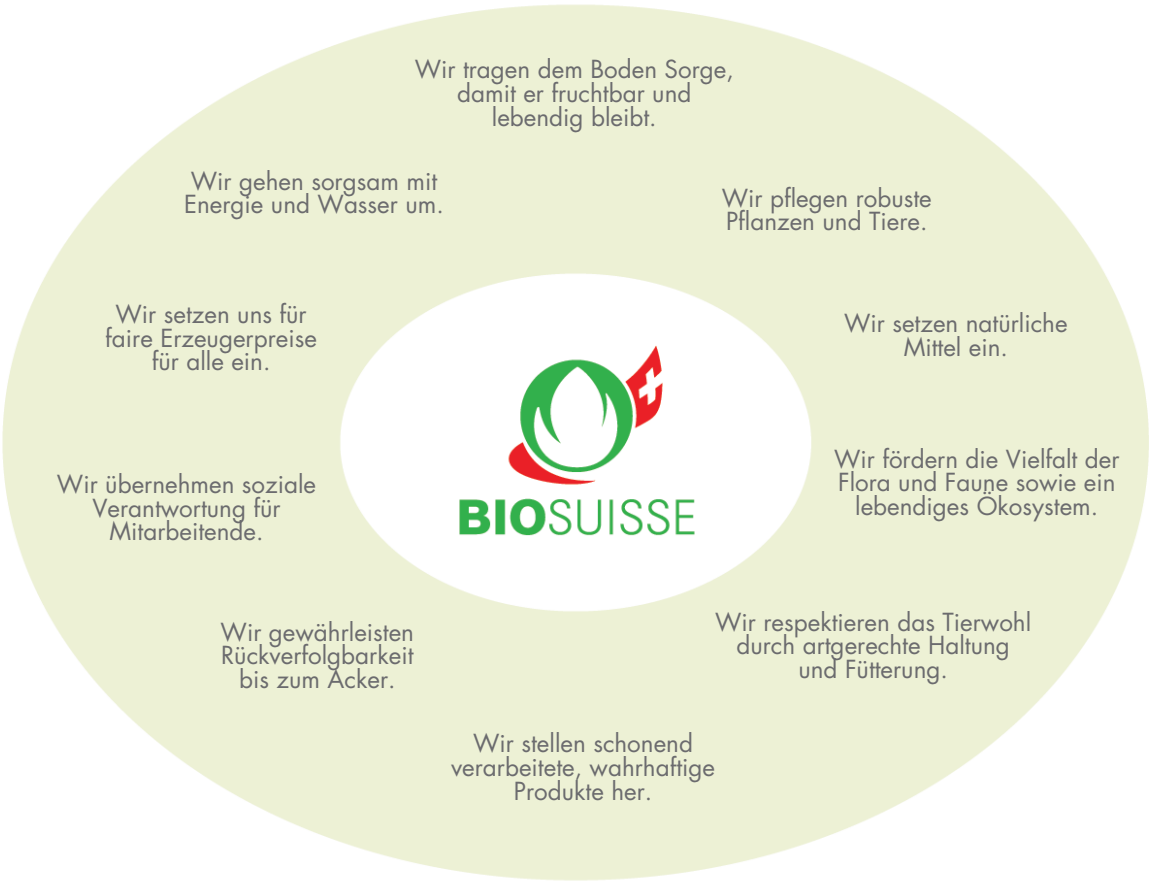
Rechtlicher Hinweis

	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

DAS WOLLEN WIR

UNSERE VISION

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.

SO ARBEITEN WIR

UNSERE WERTE

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.

Die Knospe-Bauern steuern Bio Suisse demokratisch und legen mit den Richtlinien den Biolandbau für Knospe-Produkte fest.

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.

DAS SIND WIR

UNSERE ORGANISATION

Bio Suisse ist der Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe und Eigentümerin der eingetragenen Marke Knospe.

Bio Suisse organisiert und führt die Entwicklung der Knospe und des biologischen Landbaus in der Schweiz.

Die Träger sind die Schweizer Knospe-Bauern und Knospe-Gärtner, die in den Mitgliedorganisationen organisiert sind.

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 Funktionsbeschriebe der Fachgremien und Markenkommissionen. Das Qualitätsgremium ist zuständig für die strategische Entwicklung und Auslegung der Richtlinien (gemäss Statuten). Der Vorstand setzt drei Markenkommissionen 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 Markenkommission Anbau (MKA) hat die Aufsicht über die Knospe-Anerkennung oder -Aberkennung von Produktionsbetrieben in der Schweiz. Die Markenkommission Verarbeitung und Handel (MKV) überwacht die Vergabe und den Entzug der Marke Knospe an die Lizenznehmer. Die Markenkommission International (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 Ausnahmebewilligungen Produzenten
b) Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen Lizenznehmende
c) Betriebsmittelliste: Hilfsstoffliste für den biologischen Landbau in der Schweiz
d) Futtermittelliste Bio Suisse / FiBL: Grundlagen für die Herstellung und den Einsatz von Futtermitteln im biologischen Landbau
e) Sanktionsreglement Produzenten
f) Sanktionsreglement Lizenznehmer und Markennutzer
g) 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.

Anhang 1 zu Teil I Kap. 1: Definition Schweizer Herkunft

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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 gemäss Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zur Knospe-Lizenz und Markennutzung Teil I, Seite 21 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. SAS) 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 18

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.

2.1.4 Kontrolle von Gastronomiebetrieben

Die Markennutzer müssen die Einhaltung der Weisungen für Gastronomiebetriebe sowie die Einhaltung der Bedingungen zur Markennutzung nachweisen.

Dieser Nachweis umfasst folgende Kontrollpunkte:
- Termingerechte Erfassung und Einreichung der Netto-Waren-Einkaufswerte.
- Plausibilisierung der angelieferten Daten.
- Übereinstimmung der Auslobung mit den angelieferten Daten.

Einmal jährlich reicht der Markennutzer eine Selbstdeklaration ein; dies erfolgt komplett, termingerecht und umfasst:
- Bestätigung zur Einhaltung der Charta.
- Die Korrektheit der angelieferten Netto-Waren-Einkaufswerte wird bestätigt.
- Die Weiterbildungsmassnahme wurde durchgeführt.
- Die Einhaltung der Vorgaben im Bio Suisse CD-Manual Teil VI, Gastronomie wird bestätigt.

Alle 3 Jahre findet eine Betriebskontrolle einer unabhängigen Kontrollstelle statt. Bio Suisse behält sich das Recht vor, jederzeit eine Kontrolle zu veranlassen.

Anhang 1 zu Teil I Kap. 2.1: Zur Kontrolle und Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien berechtigte Organisationen (Inland)

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

2.2 Vertrag zwischen Produzenten und Bio Suisse

2.2.1 Knospe-Produktionsvertrag

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

Der Vorstand legt die Bedingungen zum Produktionsvertrag fest.

2.2.2 Lizenzpflicht

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

Produzenten, welche Knospe-Produkte im Ankaufswert von mehr als CHF 150'000.—[1] 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.—[1] 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:
- Berner Biomilch Gesellschaft BBG
- Biomilchring ZMP
- PV Suisse Biomilch
- PMO Züger/Forster
- PROGANA
- Verein Bio-Lieferanten Emmi-Biedermann

[1] 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.

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 Jager 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 Jager 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 bezahle 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)
- Markennutzer der Gastronomie gemäss Gastronomie Teil III, Kap. 17, Seite 241

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.
- Anhang 1 zu Teil I Kap. 2: Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag Teil I, Seite 21
- Anhang 2 zu Teil I Kap. 2: Bio Suisse Lizenzbedingungen Teil I, Seite 21
- Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zur Knospe-Lizenz und Markennutzung Teil I, Seite 21
- Beitragsreglement für Mitglieder (Anhang der Bio Suisse Statuten)
- Gebührenreglement für Produzenten mit Direktvermarktung
- Branchenregelungen für Gastrobetriebe und den Schlachtviehhandel

2.5 Ausnahmebewilligungen

Für die Vergabe von Ausnahmebewilligungen sind die Markenkommissionen zuständig. Ausnahmebewilligungen 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

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zur Knospe-Lizenz und Markennutzung

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

3 Gebrauch der Marke Knospe

Bio Suisse ist Inhaberin der beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum eingetragenen schweizerischen Marken 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 Marke

Beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum eingetragene schweizerische Marken: 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 Marke 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 Marke 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.regiogarantie.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 Produkteauswahl

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 23).

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 Standardlieferpapieren 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 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, unerlaubten Hilfsstoffen und GVO sowie GVO-Erzeugnissen 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 (inkl. GVO und GVO-Erzeugnisse) 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: Arbeitsbeschrieb, 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 17. Im Kontrollbericht müssen die gem. Arbeitsverhältnis Teil I, Kap. 4.4, Seite 26 bis Arbeitsrechte Teil I, Kap. 4.10, Seite 27 genannten Kriterien abgedeckt werden.

Jeder Betrieb muss die Selbstdeklaration soziale Anforderungen ausfüllen und unterschreiben.

Anhang 1 zu Teil I Kap. 4: Selbstdeklaration soziale Anforderungen

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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)

7 Klimaschutz und -resilienz

Im Bestreben alle Dimensionen der Nachhaltigkeit (siehe Nachhaltige Entwicklung Teil I, Kap. 6, Seite 31) fortlaufend weiterzuentwickeln, engagieren sich Bio Suisse Produzierende und Lizenznehmende für den Klimaschutz. Bio Suisse als Verband hat die Ambition, ihre Treibhausgasemissionen bis ins Jahr 2040 in Richtung Netto Null zu reduzieren und die Klimaresilienz zu fördern.

Knospe-Betriebe und -Lizenznehmende ergreifen vielfältige Massnahmen, um im Rahmen ihrer Möglichkeiten Treibhausgasemissionen zu reduzieren, Kohlenstoff in Boden und Biomasse zu binden und erneuerbare Energie zu produzieren. Vor dem Hintergrund der sich verändernden klimatischen Bedingungen werden Knospe-Betriebe darin bestärkt und gefördert, ihre Produktionsweise und -leistung im Sinne der betrieblichen Resilienz auszubauen.

Im Wissen, dass sämtliche Akteure des Ernährungssystems auf die landwirtschaftlichen Emissionen einwirken, braucht es den Beitrag aller Mitglieder der Wertschöpfungskette, inklusive Konsumierende.

Die Grundpfeiler für diesen Weg sind:

- Stetiges Lernen und gegenseitige Unterstützung durch Aufbau von Beratungsangeboten, aktivem Wissensaustausch und gezielter Forschung
- Fortlaufendes Prüfen unserer Fortschritte als Verband und Anpassung des Vorgehens anhand neuer Erkenntnisse aus Wissenschaft und Praxis
- Erarbeiten gemeinschaftlicher Massnahmen mit Akteuren der Wertschöpfungskette bis zu Konsumierenden.
- Fördern von unterstützenden Rahmenbedingungen durch Politik und Markt

Der vorliegende Grundsatz wird spätestens im Jahr 2028 evaluiert, um neuste Entwicklungen und gewonnene Erfahrungen zu berücksichtigen.

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. 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 Umstellung auf den biologischen Landbau betrifft grundsätzlich den gesamten Betrieb bzw. die gesamte Betriebsfläche. Die Bio Suisse Richtlinien müssen bereits während der Umstellung vollumfänglich eingehalten werden. Die Umstellungszeit dauert mindestens zwei volle Kalenderjahre. Zu Beginn der Umstellung verpflichtet sich der Betriebsleiter schriftlich zur Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien. Umstellungswillige Betriebe legen den Kontrollorganen vollständige Angaben über die bisherige Bewirtschaftungsart und Bodenanalysen (Nährstoffvorräte) vor. 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 Knospe vermarktet werden. Der im Vorjahr ausgestellte Umstellungsausweis (U2) genügt dabei als Legitimation für die Voll-Knospe-Vermarktung.

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.

1.1 Begriffe

Im Teil II der Richtlinien von Bio Suisse geltende Definitionen:

Knospe-Betrieb	Als Knospe-Betriebe gelten Betriebe, die Erzeugnisse aus Pflanzenbau oder Nutztierhaltung bodengebunden sowie auch nicht bodengebunden (z.B. Pilz- und Insektenzucht, Treiberei, Fischzucht, Imkerei) herstellen und auf denen die Produktion nach den Anforderungen der Bio Suisse Richtlinien erfolgt.
Nicht-Knospe-Betrieb	Als Nicht-Knospe-Betriebe gelten Betriebe, die nicht nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert sind.
Biologischer Betrieb oder Bio-Betrieb	Als biologische Betriebe gelten Betriebe, auf denen die Produktion nach den Anforderungen der Bio-Verordnung des Bundes erfolgen.
Nicht biologischer Betrieb	Als nicht biologische Betriebe gelten Betriebe, die keinen gesetzlichen Bio-Standard erfüllen.
Bewirtschafter	Als Bewirtschafter oder Bewirtschafterin gilt die natürliche oder juristische Person oder die Personengesellschaft, die einen Betrieb auf eigene Rechnung und Gefahr führt, und damit das Geschäftsrisiko trägt.
Leitende Funktion	Als Mitarbeitende mit leitender Funktion gelten Personen, die Entscheidungskompetenzen in betrieblichen und finanziellen Bereichen oder Teilbereichen haben (z.B. Betriebsleiter oder Betriebszweigleiter).

Betriebszentrum	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 in der Regel die Betriebsunterlagen bearbeitet und verwaltet (Anbaupläne, Kontrollunterlagen usw.). Das Betriebszentrum umfasst nicht zwingend eine Betriebsleiterwohnung.
Gebäude	Als Gebäude gelten Bauten, die für den Anbau, die Tierhaltung, die Verarbeitung und die Mitarbeitenden benötigt werden (inkl. Maschinen- und Lagerhallen, Gewächshäuser und Folientunnel mit festem Fundament). Beeren- und Obstanlagen mit Witterungsschutz und Folientunnel ohne festes Fundament zählen nicht dazu. ■ Eigenständige Gebäude: Als eigenständige Gebäude gelten Bauten, die über eigene Ein- und Ausgänge verfügen und mit fest verbauten Wänden den Innenraum zu angrenzenden Gebäuden trennen. ■ Freistehende Gebäude: Als freistehende Gebäude gelten Bauten, die für sich alleinstehend sind. Sie sind nicht mit einer anderen Gebäudeeinheit verbunden und es befindet sich freier, nicht verbauter Raum dazwischen.
Erscheinungsbild	Als Erscheinungsbild gilt der gesamte visuelle Auftritt eines Knospe-Betriebes (Name des Betriebes, Logo, Briefpapier, Deklarations- und Verpackungsmaterial, Geschäftsadresse, digitale Medien etc.).
Kleinproduzentengruppe	Zusammenschluss privater Kleinproduzenten mit Rebflächen, die nicht als Landwirtschaftsbetriebe vom zuständigen Landwirtschaftsamt anerkannt sind.

1.2 Gesamtbetrieblichkeit

1.2.1 Anforderungen an Knospe-Betriebe

Die nachfolgenden Artikel enthalten die Anforderungen an die Gesamtbetrieblichkeit für Knospe-Betriebe mit bodengebundener Produktion bzw. nicht bodengebundener Produktion und die Anforderungen an eine Kleinproduzentengruppe. Sind auf einem Knospe-Betrieb beide Produktionsarten vertreten, gilt für die jeweilige Produktionsart der entsprechende Artikel. Auf einem Knospe-Betrieb mit bodengebundener Produktion dürfen sich keine Räumlichkeiten einer nicht biologischen, nicht bodengebundenen Betriebseinheit befinden.

1.2.1.1 Knospe-Betriebe mit bodengebundener Produktion

Die folgenden Anforderungen müssen von Knospe-Betrieben mit bodengebundener Produktion erfüllt werden:

a) Der Knospe-Betrieb muss aus einer Gesamtheit von Land, Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften bestehen:
   – An Gebäuden müssen jene vorhanden sein, die für die Bewirtschaftung erforderlich sind.
   – Für familienfremde Mitarbeitende müssen auf dem Knospe-Betrieb geeignete sanitäre Einrichtungen und Pausenräume zur Verfügung stehen.
   – Das Inventar muss mindestens jene Maschinen und Geräte umfassen, welche für die Verrichtung der täglich anfallenden Arbeiten erforderlich sind.
   – Dem Knospe-Betrieb müssen betriebseigene Mitarbeitende zur Verfügung stehen und der Hauptteil der Arbeit muss von diesen Mitarbeitenden geleistet werden.
   – Der Bewirtschafter gewährleistet die Weiterbildung der Mitarbeitenden bezüglich Richtlinien und Biolandbau. Die Mitarbeitenden mit leitender Funktion müssen die Richtlinien kennen und sich über Fragen des Biolandbaus weiterbilden.

b) Das Unternehmen muss selbständig sein:
   – Der Warenfluss ist von anderen landwirtschaftlichen Betrieben unabhängig (z. B. Produkte, Futtermittel, Hilfsstoffe usw.).
   – Der Knospe-Betrieb verfügt über ein eigenes Rechnungswesen

- Der Knospe-Betrieb wird von einem eigenverantwortlichen und fachkompetenten Bewirtschafter bzw. Betriebsleiter geführt, welcher daneben für keine nicht biologisch bewirtschafteten Betriebe oder Produktionsstätten verantwortlich ist.
- Der Knospe-Betrieb tritt mit einem eigenen, unverwechselbaren Erscheinungsbild auf.

c) Der Knospe-Betrieb muss ein räumlich erkennbares Betriebszentrum haben. Zur Erkennbarkeit gehören eine eigene, unverwechselbare Geschäftsadresse und eigenständige, dem Knospe-Betrieb zugehörige Gebäude. Die Gebäude sind durch die räumliche Anordnung oder durch gut ersichtliche Kennzeichnung erkennbar. Werden die Gebäude für den Pflanzenbau oder die Tierhaltung genutzt, müssen sie zudem freistehend sein. Bei Pacht Teil II, Art. 1.2.6, Seite 39 und Betriebsteilungen Teil II, Art. 1.2.3, Seite 37 dürfen die Eigenständigkeit des Knospe-Betriebes und die räumliche Erkennbarkeit des Betriebszentrums nicht durch Gebäude einer nicht biologischen Betriebseinheit beeinträchtigt werden. Für Wohneinheiten und nicht landwirtschaftlich genutzte Gebäude gelten keine Anforderungen.

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.

1.2.1.2 Knospe-Betriebe mit nicht bodengebundener Produktion

Die folgenden Anforderungen müssen von Knospe-Betrieben mit Insektenzucht, Grünsprossenproduktion, Pilzzucht oder Brüterei erfüllt werden. Die Anforderungen zur Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse Teil II, Kap. 5.8, Seite 143 und Speisefische Teil II, Kap. 5.7, Seite 138 sind in den spezifischen Kapiteln definiert.

a) Der Knospe-Betrieb muss aus einer Gesamtheit von, Räumlichkeiten, Inventar und Arbeitskräften bestehen:
- Der Umfang und die Ausstattung des Raumprogramms müssen so ausgestaltet sein, dass eine eigenständige Bewirtschaftung möglich ist.
- Die Haustechnik kann mit anderen Betrieben gemeinsam genutzt werden.
- Für die Mitarbeitenden müssen eigene, geeignete sanitäre Einrichtungen und Pausenräume zur Verfügung stehen.
- Das Inventar umfasst mindestens jene Maschinen und Geräte, die für die Verrichtung der täglich anfallenden Arbeiten erforderlich sind.
- Dem Knospe-Betrieb müssen betriebseigene Arbeitskräfte zur Verfügung stehen und der Hauptteil der Arbeiten muss von diesen fest zugeteilten Mitarbeitenden geleistet werden.
- Der Bewirtschafter gewährleistet die Weiterbildung der Mitarbeitenden bezüglich Richtlinien von Bio Suisse. Die Mitarbeitenden mit leitender Funktion müssen die Richtlinien kennen und sich über Fragen des Biolandbaus weiterbilden.

b) Der Knospe-Betrieb muss selbständig sein:
- Der Warenfluss ist von anderen Betrieben unabhängig (z. B. Produkte, Futtermittel, Hilfsstoffe usw.).
- Der Knospe-Betrieb verfügt über ein eigenes Rechnungswesen.
- Der Knospe-Betrieb wird von einem eigenverantwortlichen und fachkompetenten Bewirtschafter geführt, der daneben für keine nicht biologisch bewirtschafteten Betriebe oder Produktionsstätten verantwortlich ist.
- Der Knospe-Betrieb tritt mit einem eigenen, unverwechselbaren Erscheinungsbild auf.

c) Der Knospe-Betrieb muss ein räumlich erkennbares Betriebszentrum haben. Zur Erkennbarkeit gehören eine eigene, unverwechselbare Geschäftsadresse und von anderen Unternehmen getrennte Räumlichkeiten. Die Räumlichkeiten müssen dem Knospe-Betrieb zugehörig gekennzeichnet sein. Die Bedingungen zu Miete und Pacht sind im Teil II, Art. 1.2.6, Seite 39 geregelt.

1.2.1.3 Übergangsfristen

Eine Produktionsstätte eines Nicht-Knospe-Betriebes kann nicht als Knospe-Betrieb anerkannt werden.

Beim Inkrafttreten (01.1.2023) dieser neuen Regelung bestehende und von Bio Suisse anerkannte Produktionsstätten von Nicht-Knospe-Betrieben als Knospe-Betrieb, bleiben bis zum 31.12.2037 anerkannt.

Für beim Inkrafttreten (01.01.2023) dieser neuen Regelung nicht freistehende Gebäude für den Pflanzenbau oder die Tierhaltung (gemäss Teil II, Art. 1.2.1.1, Seite 34) gilt eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2037.

1.2.1.4 Knospe-Kleinproduzentengruppe im Rebbau

Im Rebbau haben private Bewirtschafter von Klein- bzw. Kleinstrebparzellen die Möglichkeit, sich zusammenzuschliessen und als Kleinproduzentengruppe kontrollieren und zertifizieren zu lassen. Die folgenden Anforderungen müssen dabei erfüllt werden.

a) Anforderungen an die Gruppe:

- Gruppenmitglieder sind private Bewirtschafter/Produzenten von Klein- bzw. Kleinstrebparzellen. Sie sind nicht als landwirtschaftlicher Betrieb gemeldet.
- Die einzelnen Gruppenmitglieder müssen sich beim kantonalen Landwirtschaftsamt registrieren.
- Die Kleinproduzentengruppe muss sich in einer geeigneten Organisationsform (z. B. Verein, Genossenschaft oder einfache Gesellschaft) zusammenschliessen.
- Die Kleinproduzentengruppe muss eine Person als Vertreter festlegen, die als Ansprechperson für Bio Suisse und die Kontroll- und Zertifizierungsstelle gilt. Sie ist unterschriftsberechtigt und unterschreibt den Produktionsvertrag mit Bio Suisse und trägt alle Rechte und Pflichten, die mit dem Bio Suisse Produktionsvertrag einhergehen (weitere Anforderungen an die Ansprechperson im zweiten Abschnitt).
- Die Kleinproduzentengruppe muss sich von einer anerkannten Bio-Kontroll- und Zertifizierungsstelle kontrollieren und zertifizieren lassen und hat eine gültige Knospe-Anerkennung.
- Die Gruppe setzt eine schriftliche Vereinbarung auf, die mindestens die Bestätigung der vollumfänglichen Einhaltung der Richtlinien von Bio Suisse inkl. Folgen bei Verstössen, die Modalitäten des Ein- und Austritts, Angaben zur Fläche, Dokumentationspflicht sowie die Regelung zur Haftung enthält und von sämtlichen Gruppenmitgliedern unterschrieben wird.
- Die einzelnen Gruppenmitglieder müssen ihre gesamten Rebflächen in die Gruppe einbringen.
- Die zur Kleinproduzentengruppe zusammengeschlossenen Rebflächen dürfen nicht gleichzeitig zu einem Landwirtschaftsbetrieb gehören, bzw. auf dem Flächenverzeichnis eines landwirtschaftlichen Betriebes erscheinen.
- Die Flächen der Gruppenmitglieder müssen sich im ortsüblichen Bewirtschaftungsbereich befinden (in einem Radius von ca. 15 km).
- Neue Gruppenmitglieder können jeweils per 1. Januar aufgenommen werden. Die neuen Flächen durchlaufen die zweijährige Umstellungszeit. Der Neulandantritt hat keinen Einfluss auf den Status der gesamten Kleinproduzentengruppe.
- Die einzelnen Gruppenmitglieder müssen ab Umstellung innerhalb von zwei Jahren eine «Bio-Ausbildung» absolvieren. Es bestehen zwei Möglichkeiten:
  - i. Die Kleinproduzentengruppe organisiert sich selbst und führt für alle Gruppenmitglieder einen ganztägigen biospezifischen Rebbaukurs unter Einbezug von Fachreferenten durch. Fachreferenten können beispielsweise Personen der kantonalen Bioberatung, FiBL-Beratung oder Fachgruppe Wein von Bio Suisse sein.
  - ii. Jedes Mitglied besucht einen ganztägigen biospezifischen Rebbaukurs (durchgeführt von z. B. kantonaler Bio-Beratung oder FiBL-Beratung).
- Neue Gruppenmitglieder besuchen einen entsprechenden biospezifischen Rebbaukurs innerhalb von 2 Jahren.

b) Anforderungen an die Ansprechperson:

- Die Ansprechperson der Gruppe ist Bewirtschafter eines Knospe-Weinbaubetriebes. Sie kann keine eigenen Weinbauflächen in die Gruppe einbringen.
- Der Weinbaubetrieb der Ansprechperson befindet sich im ortsüblichen Bewirtschaftungsbereich (in einem Radius von ca. 15 km).
- Die Ansprechperson ist für die interne Kontrolle und Koordination verantwortlich und sorgt dafür, dass die Gruppenmitglieder ihre Arbeiten entsprechend den Anforderungen ausführen und für die Bio-Kontrolle korrekt dokumentieren.
- Für die Aufzeichnung stellt die Ansprechperson den Mitgliedern einen einheitlichen Feldkalender zur Verfügung, indem die wichtigsten Arbeiten und Massnahmen festgehalten werden (Pflanzenschutzprotokoll, Düngungsprotokoll und Protokoll der Boden- und Unterstockpflege).
- Die Ansprechperson muss den Gruppenmitgliedern eine Pflanzenschutz-Strategie/Spritzplan zur Verfügung stellen.
- Die Ansprechperson ist die Kontaktperson für Bio Suisse und die Kontroll- und Zertifizierungsstelle.

1.2.2 Hobbytierhaltung, Tiere zur Selbstversorgung und Hausgarten

Für Erzeugnisse aus Pflanzenbau oder Nutztierhaltung, die ausschliesslich der Selbstversorgung dienen, gelten vereinfachte Anforderungen und Kontrollvorschriften.

Hobbytiere und Tiere zur Selbstversorgung

Bei Hobby- und Selbstversorgungstieren müssen die Fütterung und die Haltung vollumfänglich den Richtlinien entsprechen und die Journale im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben geführt werden. Weitergehende Aufzeichnungen werden nicht verlangt. Einstreu landwirtschaftlicher Herkunft darf bei der Hobbytierhaltung auch nicht biologisch sein. Die Herkunft der Tiere muss nicht zwingend biologisch sein und es gelten vereinfachte Kontrollvorschriften durch die Zertifizierungsstellen, sofern die folgenden Bedingungen bei allen Tieren einer Nutztierkategorie erfüllt sind:

- Die Haltung weist keinerlei kommerziellen Charakter auf.
- Die Tiere sind nicht für RAUS- bzw. bei Kaninchen für BTS-Beiträge angemeldet.
- Es werden keine Erzeugnisse dieser Tierhaltung vermarktet.

Als Vermarktung gilt jeglicher Verkauf ausserhalb des Betriebes. Die Abgabe von Produkten aus Selbstversorgungstierhaltung oder Hausgarten an Betriebsangehörige wird akzeptiert.

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.

1.2.3 Betriebsteilungen

Aufteilung eines bestehenden Betriebes in zwei oder mehrere Betriebe, bei der mindestens ein Knospe-Betrieb beteiligt ist.

Betriebsteilungen müssen vorgängig von der MKA bewilligt werden. Es liegt in der Verantwortung des Bewirtschafters, ein Dossier mit Antrag und allen nötigen Unterlagen bei der MKA einzureichen (gemäss „Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen – Produzenten"). Bei Betriebsteilungen muss die Gesamtbetrieblichkeit eindeutig definiert werden, indem die Einhaltung der Anforderungen im Teil II, Art. 1.2.1, Seite 34 schriftlich festgehalten wird.

1.2.4 Übernahme eines nicht biologischen Betriebes

Dieser Artikel regelt die Übernahme eines nicht biologisch bewirtschafteten Betriebs durch einen bestehenden Knospe-Betrieb. Der Status des Knospe-Betriebes ändert sich durch die Übernahme bzw. die Zusammenlegung mit einem nicht biologischen Betrieb nicht. Bei der Übernahme von nicht biologischen Flächen und Tieren müssen verschiedene Punkte beachtet werden.

1.2.4.1 Übernahme nicht biologischer Flächen

Für den Status der übernommenen nicht biologischen Flächen gelten die Bedingungen im Kapitel Pacht und Nutzung von Flächen Teil II, Art. 1.2.7.2, Seite 40. Die Flächen des neu übernommenen nicht biologischen Betriebes müssen während zwei Jahren umgestellt werden. 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. Ausnahmen sind gemäss Pacht und Nutzung von Flächen Teil II, Art. 1.2.7, Seite 40 möglich resp. meldepflichtig. Aus dem Parzellenplan muss der Anerkennungsstatus der einzelnen Parzellen hervorgehen.

1.2.4.2 Übernahme einer nicht biologischen Tierhaltung

Administratives Vorgehen

Um die Anforderungen hinsichtlich Fütterung, Wartefristen und Tierverkehr auf dem neu übernommenen Betrieb sauber kontrollieren zu können, wird der nicht biologische Betrieb mit Tierhaltung zunächst separat vom bestehenden Knospe-Betrieb bei der Zertifizierungsstelle angemeldet und administrativ als eigenständiger Betrieb geführt. Die erste Kontrolle und Zertifizierung des neuen Standortes erfolgt im ersten Quartal.

Die Übernahme der nicht biologischen Tiere ist ohne Bewilligung möglich, da diese mit dem neu übernommenen Betrieb zusammen in die Umstellung gehen. Die Wartefristen gemäss Teil II, Art. 4.4.3, Seite 104 sind einzuhalten.

Die Hauptkontrolle des gesamten Knospe-Betriebes (beide Standorte) findet nach Ablauf des ersten Halbjahres satt. Die Standorte werden administrativ zusammengeführt. Die Wartefristen für die Tiere bleiben gemäss Teil II, Art. 4.4.3, Seite 104 bestehen.

Spezifisches zur Fütterung, Wartefristen und Tierverkehr

Bei der Übernahme behalten die Tiere zunächst den Anerkennungsstatus des ursprünglichen Betriebes. Der Anerkennungsstatus jedes einzelnen Tieres muss im Tierbestandesjournal ersichtlich sein. Als Knospe-Tiere gelten sie, sobald sie die Wartefrist gemäss Teil II, Art. 4.4.3, Seite 104 erfüllt haben.

Wird dieselbe Tierkategorie übernommen, und handelt es sich um laktierende Tiere oder Geflügel, müssen die nicht biologischen Tiere bis zum Ablauf der Wartefrist getrennt von den Knospe-Tieren gehalten werden, sodass die Wartefrist gemäss Teil II, Art. 4.4.3, Seite 104 ausschliesslich für die nicht biologischen Tiere gilt. Bei Mutterkuhhaltung und Tieren zur Fleischproduktion ist dies hingegen nicht erforderlich.

Vor der Umstellung zugekaufte, nicht biologische Kraft-, Mineral- und Ergänzungsfuttermittel dürfen auf dem neu übernommenen Betrieb bis zum 31.01. des Übernahmejahres aufgebraucht werden. Kraftfutter aus eigenem Anbau sowie vor der Umstellung zugekauftes Grundfutter kann bis Ende der Winterfütterung (30.04.) im Übernahmejahr verwendet werden. Bis zum 30. April des Übernahmejahres dürfen keine Futtermittel zwischen den Betrieben verschoben werden.

Für den Vermarktungsstatus der tierischen Produkte ist der Anteil an Umstellungsfutter in der Ration zwingend zu berücksichtigen. Der Anteil an Umstellungsfutter aus eigener Produktion darf höchstens 60 % der Ration betragen (gemäss Teil II, Kap. 4.2, Seite 96).

Unterjährige Betriebsübernahme

Eine unterjährige Betriebsübernahme muss von der MKA geprüft und bewilligt werden. Ein entsprechendes Dossier gemäss «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen – Produzenten» muss bei Bio Suisse eingereicht werden.

1.2.5 Verbindungen zu nicht biologischen Betrieben

Bewirtschafter und Personen mit einer leitenden Funktion (z.B. Betriebszweigleitung) eines Knospe-Betriebes dürfen keine nicht biologischen Betriebe führen, an deren Führung beteiligt sein oder eine leitende Funktion innehaben. Abweichend von dieser Regelung ist die Leitung eines gemeinschaftlich oder genossenschaftlich genutzten, nicht biologischen Sömmerungsbetriebes erlaubt.

Wenn Partner des Bewirtschafters (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 geführt werden oder höchstens einer der Betriebe ein Landwirtschaftsbetrieb gemäss Landwirtschaftlicher Begriffsverordnung ist.

Wenn ein Knospe-Betrieb mit einem nicht biologischen Betrieb (z. B. Vermehrungsbetrieb) zusammenarbeitet, liegt die Knospe-Produktion in der Verantwortung des Knospe-Bewirtschafters. Die Bedingungen zu Arbeitskräften und Inventar sind in den Anforderungen an Knospe-Betriebe im Teil II, Art. 1.2.1, Seite 34 geregelt. Es ist nicht zulässig, dass der Bewirtschafter oder Mitarbeitende mit leitender Funktion des nicht biologischen Betriebes die Arbeiten auf dem Knospe-Betrieb in eigener Verantwortung ausführt.

Die ausschliesslich finanzielle Beteiligung des Bewirtschafters eines Knospe-Betriebes (z. B. Erbengemeinschaft, AG etc.) an einem nicht biologischen Betrieb ist erlaubt.

1.2.6 Miete und Pacht von Gebäuden

Die Anforderungen an die Pacht und Nutzung von Flächen sind im Artikel Teil II, Art. 1.2.7, Seite 40 geregelt.

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 Hofverarbeitung Teil III, Kap. 20, Seite 249 geregelt.

Bei einer Miete oder Pacht wird ein schriftlicher Miet- bzw. Pachtvertrag vorausgesetzt.

Die folgenden Ausführungen zu Miete und Pacht von Gebäuden gelten nicht für Wohneinheiten und nicht landwirtschaftlich genutzte Gebäude.

1.2.6.1 Miete und Pacht von Gebäuden für die bodengebundene Produktion

Bedingungen für die Zupacht oder Miete von bisher nicht biologisch genutzten Gebäuden

Die Zupacht oder Miete eines bisher nicht biologisch bewirtschafteten Gebäudes (Definition gemäss Begriffe Teil II, Kap. 1.1, Seite 33) ist unter folgenden Bedingungen möglich:

- Der Abstand zum nächsten nicht biologisch bewirtschafteten Gebäude beträgt mind. 100 Meter. Ist der Abstand kleiner, braucht es eine Beurteilung durch die MKA. Die MKA entscheidet gemäss «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen – Produzenten».
- Es handelt sich um ganze und freistehende Gebäude. Nur die Haltung einer anderen Tierkategorie bzw. der Anbau einer anderen Kultur genügt als Trennung nicht.
- Anfallenden Arbeiten müssen durch Arbeitskräfte des Knospe-Betriebes durchgeführt werden.

Bedingungen für die Verpachtung und Vermietung von Gebäuden an nicht biologische Betriebe

Die Verpachtung oder Vermietung eines Gebäudes (Definition gemäss Begriffe Teil II, Kap. 1.1, Seite 33) an einen nicht biologischen Betrieb ist unter folgenden Bedingungen möglich:

- Der Abstand zum nächsten Gebäude des Knospe-Betriebes beträgt mind. 100 Meter. Ist der Abstand kleiner, braucht es eine Beurteilung durch die MKA. Die MKA entscheidet gemäss «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen – Produzenten».
- Es handelt sich um ganze und freistehende Gebäude. Nur die Haltung einer anderen Tierkategorie bzw. der Anbau einer anderen Kultur genügt als Trennung nicht.

Übergangsfrist

Für beim Inkrafttreten (1.1.2023) dieser Regelung bestehende Pacht- oder Mietverträge von Gebäuden, die nicht diesen Anforderungen entsprechen, gilt eine Übergangsfrist bis am 31.12.2028.

Besonderheiten

Die in den ersten beiden Abschnitten genannte Distanzregelung für Gebäude gilt nicht, wenn ein Knospe-Betrieb LN mit den sich darauf befindenden Gebäuden zu- oder verpachtet.

Bienenhäuser bilden bei der Miete und Vermietung eine Ausnahme. Sie sind von der Distanzregelung ausgenommen. Sie dürfen z.B. innerhalb des Knospe-Betriebszentrums an nicht biologische Bewirtschafter vermietet werden. Bei einer Vermietung an nicht biologische Imker braucht es einen Auslagerungsvertrag.

Die Miete bzw. die Vermietung von ganzen Kühlräumen für die Lagerung von landwirtschaftlichen Produkten ist möglich. Die Räume müssen gekennzeichnet sein. Zu gemieteten Kühlräumen muss der Kontrollstelle des Knospe-Betriebes Zutritt gewährt werden.

Es dürfen nur ganze Folientunnel bzw. Anlagen mit Witterungsschutz verpachtet bzw. zugepachtet werden.

1.2.6.2 Miete und Pacht von Gebäuden für die nicht bodengebundene Produktion

Für die nicht bodengebundene Produktion (Pilzproduktion, Insektenzucht, Grünsprossenproduktion) gelten bei der Miete bzw. Vermietung von Räumlichkeiten folgende Bedingungen:

- Die Räumlichkeiten sind von anderen eindeutig abgegrenzt. Eine räumliche Trennung besteht, wenn die Räume eigene Zugänge und fest verbaute Wände haben.
- Nur die Haltung einer anderen Tierkategorie bzw. der Anbau einer anderen Kultur in denselben Räumlichkeiten genügt als Trennung nicht.

- Mietet ein Knospe-Betrieb Räumlichkeiten, müssen die anfallenden Arbeiten durch Arbeitskräfte des Knospe-Betriebes durchgeführt werden.

Für Imkerei-Betriebe und Fischzuchten gelten die Anforderungen in den spezifischen Kapiteln (siehe dazu Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse Teil II, Kap. 5.8, Seite 143 und Speisefische Teil II, Kap. 5.7, Seite 138).

1.2.7 Pacht und Nutzung von Flächen

1.2.7.1 Zupacht und Nutzung von biologischen Flächen

Diese Weisung regelt den Neuantritt von Land, das vor dem Antritt gemäss Schweizer Bio-Verordnung bewirtschaftet wurde. Wie für Betriebe gilt auch für einzelne Parzellen jeweils der 1. Januar als Umstellungsdatum. Die Umstellung dauert ein Jahr.

1.2.7.2 Zupacht und Nutzung von nicht biologischen Flächen

Diese Weisung regelt den Neuantritt von Land, das vor dem Antritt nicht biologisch 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. Die Umstellung dauert zwei Jahre.

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.

Bei Pacht oder Zukauf von Naturschutz- oder Biodiversitätsförderflächen ist eine verkürzte Umstellungszeit nicht möglich.

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.

1.2.7.3 Allgemeine Bestimmungen

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. Auf dem Flächenverzeichnis des Knospe-Betriebes dürfen keine Nicht-Knospe-Flächen aufgeführt werden.

Auch Knospe-Betriebe, die nicht unter der Agrardatenerhebung erfasst sind, müssen alle Flächen, die vom Betrieb bewirtschaftet werden, auf dem Parzellenplan und im Parzellenverzeichnis aufführen.

Nutzungsverträge für Land, welches der Knospe-Betrieb vom Nicht-Knospe-Betrieb 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).

Status des Betriebes

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

Deklaration der Produkte

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

Ausnahmen für die Parallelvermarktung (Vermarktung von gleichen Produkten mit unterschiedlichem Anerkennungsstatus wie Knospe, Umstellungs-Knospe oder nicht biologisch):

a) Bei Produkten von mehrjährigen Kulturen ist eine Parallelvermarktung möglich, wenn folgende Bedingungen erfüllt werden:
   – Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit sind gewährleistet.
   – Zum Zeitpunkt der Ansaat bzw. der Pflanzung oder bei bestehenden Kulturen zum Zeitpunkt des Neulandantritts wird eine Meldung an die Zertifizierungsstelle gemacht, mittels des Formulars Meldung an die Zertifizierungsstelle zur Parallelvermarktung.
b) Bei einjährigen Kulturen, welche äusserlich nicht eindeutig unterscheidbar sind, ist eine Parallelvermarktung möglich, wenn folgende Bedingungen erfüllt werden:
   – Die Parallelproduktion kommt infolge Neulandantritt (Übernahme von nicht Knospe-Flächen) zustande.
   – Die Kulturen mit unterschiedlichem Status müssen zeitlich gestaffelt geerntet werden. Bevor die Ernte der zweiten Variante beginnt, muss die erste Variante geerntet und abgeliefert sein.
   – Die Warenflusstrennung und die Rückverfolgbarkeit sind gewährleistet und belegbar.
   – Zum Zeitpunkt der Ansaat bzw. der Pflanzung oder bei bestehenden Kulturen zum Zeitpunkt des Neulandantritts wird eine Meldung an die Zertifizierungsstelle gemacht (pro Kultur und für das entsprechende Jahr), mittels des Formulars Meldung an die Zertifizierungsstelle zur Parallelvermarktung.
   – Wird im zweiten Umstellungsjahr ebenfalls eine Kultur parallel produziert, muss eine erneute Meldung erfolgen.
c) Brotweizen und Futterweizen gelten als verschiedene Kulturen, ebenso Körnermais und Silomais.

Anerkennungsstatus der Produkte

Wenn unter dem Jahr von einem Nicht-Knospe-Betrieb Land übernommen wird (Pacht oder Nutzung), muss nachgewiesen werden, dass diese Fläche bereits seit 1. Januar gemäss den Bio Suisse Richtlinien bewirtschaftet wurde. Sonst ist der Status der Fläche und der Produkte nicht biologisch oder biologisch (abhängig vom Status der Flächen vor dem Antritt). Die Details sind in der folgenden Tabelle definiert:

Fall 1: Antritt von Grünflächen mit Futterertrag, wenn die Knospe-Bewirtschaftung ab 1. Januar durch den Knospe-Betrieb belegt wird	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag gilt als Umstellungs-Knospe-Futter, Fläche wird zur LN gezählt.
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag hat Nicht-Knospe-Qualität; Fläche wird nicht zur LN gezählt.

Fall 2: Antritt von Grünflächen mit Futterertrag, wenn die Knospe-Bewirtschaftung ab 1. Januar nicht belegt werden kann	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag hat Nicht-Knospe-Qualität, Fläche wird zur LN gezählt
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag hat Nicht-Knospe-Qualität, 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 Knospe-Bauern erfolgen	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Vermarktung der Ernte mit der Umstellungs-Knospe. Wird dieselbe Kultur auch auf Knospe-Fläche angebaut, so muss die gesamte Ernte mit der Umstellungs-Knospe vermarktet werden (Ausnahmen gemäss). Fläche wird zur LN gezählt.
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Ernteprodukte haben Nicht-Knospe-Qualität; Fläche wird nicht zur LN gezählt.

Fall 4: Anbau von Acker- und/oder Spezialkulturen auf dem neu übernommenen Land, wenn Richtlinienartikel Teil II, Art. 1.3.2, Seite 45 nicht erfüllt ist	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Nicht-Knospe-Vermarktung der Ernte; Fläche wird zur LN gezählt.
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Ernteprodukte haben Nicht-Knospe-Qualität; Fläche wird nicht zur LN gezählt.

Fall 5: Übernahme von Gewächshäusern	
Bodengebundene Kulturen:	Werden analog zu Spezialkulturen behandelt (Fälle 3 und 4).
Nicht bodengebundene Kulturen (Topfkulturen):	Für die Vermarktung gilt in jedem Fall der Status des Betriebes (analog Zupacht eines Stalles).

1.2.7.4 Verpachtung von Flächen

Eigenes Land darf nur langfristig (d. h. in der Regel mindestens für 6 Jahre) an nicht biologische Betriebe verpachtet werden. Kürzere Verträge werden akzeptiert, wenn sie vom Kanton anerkannt sind. Eine nur kurzfristige Verpachtung oder eine Verpachtung zwecks «chemischer Sanierung» ist unzulässig.

Produkte von Flächen, die nicht zur Betriebsfläche eines Knospe-Betriebes gehören, dürfen nicht mit der Knospe vermarktet werden (Ausnahme: Wildsammlung gemäss Teil IV, Kap. 1, Seite 262).

Wird die Nutzung einer bestimmten Fläche oder Kultur vom Knospe-Betrieb an einen Nicht-Knospe-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-Knospe-Pächter).

1.2.8 Selbständige und unselbständige Erwerbstätigkeiten und Lohnarbeit

Grundsätzlich stehen den Knospe-Bewirtschaftern alle nicht landwirtschaftlichen Erwerbstätigkeiten offen. Diese werden 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.

1.2.8.1 Unselbständige Erwerbstätigkeit

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

Unselbständige Erwerbstätigkeit ist nahezu uneingeschränkt möglich. Einzige Einschränkung: ein Knospe-Bewirtschafter darf Tätigkeiten, die er als Knospe-Bewirtschafter nicht ausführen darf (Einsatz von nicht biokonformen Hilfsstoffen), auch nicht als Angestellter des Ehe- oder Konkubinatspartners ausführen.

1.2.8.2 Selbständige Erwerbstätigkeit

Definition: Besteuerung als selbständig Erwerbender, eigene AHV-Abrechnung.

Selbständige Erwerbstätigkeit neben der landwirtschaftlichen Tätigkeit ist möglich. Es wird eine getrennte Buchhaltung vorausgesetzt.

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 Hofverarbeitung Teil III, Kap. 20, Seite 249 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.

Der Handel mit nicht biologischem Futtermittel ist erlaubt. Die nicht biologischen Futtermittel dürfen auf dem Knospe-Betrieb weder gelagert noch umgeschlagen werden.

Nicht biologische Landschaftsgärtnerei: Auf ausdrücklichen Wunsch der Auftraggeber dürfen unerlaubte Hilfsstoffe auf nicht landwirtschaftlich genutzten Flächen eingesetzt werden. Die unerlaubten Mittel dürfen aber weder über die Buchhaltung des Knospe-Betriebes abgerechnet noch auf diesem gelagert werden.

1.2.9 Alpung und Sömmerung

1.2.9.1 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.

1.2.9.2 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. Alpgenossenschaft) 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 106.

1.2.10 Betriebs- und Betriebszweiggemeinschaften und überbetriebliche Zusammenarbeit

1.2.10.1 Allgemeine Bestimmungen

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)

1.2.10.2 Betriebsgemeinschaft BG

Anmeldung

Betriebsgemeinschaften sind nur zwischen Knospe-Betrieben erlaubt. 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 Neulandantritt.

BG-Verträge müssen über mindestens 4 Jahre abgeschlossen werden.

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

Formelle Anforderungen

Die Betriebsgemeinschaft muss Artikel 10 der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung erfüllen.

Der Bewirtschafter des vormals nicht biologischen Betriebes muss im Laufe des ersten Umstellungsjahres die vorgeschriebene Pflichtausbildung absolvieren (gemäss Teil II, Art. 1.3.3, Seite 47).

Die Parzellen behalten, wie bei Neulandantritt, 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.

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, Art. 1.2.7, Seite 40).

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 96.

Die Tiere behalten den jeweiligen Anerkennungsstatus. Sie können als Bio-Tiere gerechnet werden, wenn sie die Bedingungen gemäss Teil II, Kap. 4.4, Seite 103 erfüllen.

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.

1.2.10.3 Betriebszweiggemeinschaften (BZG)

Betriebszweiggemeinschaften sind nur zwischen Knospe-Betrieben erlaubt. Partnerbetriebe einer BZG gelten im Gegensatz zu einer BG immer als zwei kontrollrechtlich unabhängige Betriebe. Die Partnerbetriebe müssen sich für die gleiche Kontrollfirma entscheiden.

1.2.10.4 Andere Zusammenarbeitsformen

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 Biodiversitätsförderflächen sind nicht möglich. Bestehende Verträge waren bis zum 31.12.2006 anzupassen.

ÖLN-Gemeinschaften, in welchen der Knospe-Betrieb zusätzlich zu seinen nötigen Biodiversitätsförderflächen für einen Nicht-Knospe-Betrieb die Biodiversitätsförderflächen ausweist, sind möglich. Ebenfalls erlaubt sind ÖLN-Gemeinschaften zwischen Knospe-Betrieben und biologischen Betrieben (zertifiziert gemäss Bio-Verordnung), die ihre ausgeglichene Düngerbilanz überbetrieblich erfüllen. Alle anderen ÖLN-Gemeinschaften mit Nicht-Knospe-Betrieben sind verboten.

1.3 Betriebsumstellung auf den biologischen Landbau

1.3.1 Allgemeine Bestimmungen

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

1.3.2 Zeitlicher Ablauf Umstellung

Die Umstellungszeit dauert mindestens zwei volle Kalenderjahre. Zu Beginn der Umstellung verpflichtet sich der Bewirtschafter 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 Knospe vermarktet werden. Der im Vorjahr ausgestellte Umstellungsausweis (U2) genügt dabei als Legitimation für die 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 Knospe-Status mindestens für die zwei vorangegangen 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 gesamtbetrieblich umgestellt werden. Die genauen Bedingungen legt die MKA im Einzelfall fest.

Die Umstellungszeit für die Bienenhaltung dauert mindestens ein Jahr. Sie ist abgeschlossen, wenn das Wachs den Kriterien des Entscheidungsraster zur Beurteilung von Rückständen und Kontaminanten in Knospe-Produkten entspricht. Die Vermarktung mit dem Hinweis auf die biologische Landwirtschaft in Umstellung ist unzulässig. Bei der Umstellung von BioV auf Bio Suisse ist kein Umstellungsjahr notwendig, sofern das Wachs den Kriterien des oben genannten Entscheidungsrasters entspricht.

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 Bewirtschafter müssen zudem bei ihrer Kontroll- und Zertifizierungsstelle für die schrittweise Umstellung frühzeitig ein Gesuch mit den entsprechenden Unterlagen zur Bewilligung gemäss Teil II, Art. 1.3.4, Seite 49 einreichen. Bedingungen siehe «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen – 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 Bewirtschafter.

Vermarktung während der Umstellung

Ein Umstellungsbetrieb darf seine Produkte während der Umstellung immer nur mit der Umstellungs-Knospe (oder nicht biologisch) vermarkten. Dies gilt auch für Produkte, die durch den Umstellungsbetrieb auf von Knospe-Betrieben übernommenen Bio-Flächen angebaut werden. Auch tierische Produkte gelten während der Umstellungszeit des Betriebes immer als Umstellungsprodukte, unabhängig davon, ob Umstellungs- oder 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)

Umstellungszeit neugegründeter Betriebe

Wenn ein Betrieb neu gegründet wird und der Anteil an Knospe-Flächen und -Tiere mindestens 75 Prozent beträgt, erhält der Betrieb nach der ersten Kontrolle und Zertifizierung unmittelbar den Knospe-Status. Eine Umstellungszeit fällt weg. Bewirtschafter müssen die Anforderungen zu den Einführungs- und Weiterbildungskursen gemäss Teil II, Art. 1.3.3, Seite 47 erfüllen. Für den Status der übernommenen nicht biologischen Flächen gelten die Bedingungen im Kapitel Zupacht und Nutzung von nicht biologischen Flächen Teil II, Art.

1.2.7.2, Seite 40. Für die Übernahme der nicht biologischen Tiere gelten die Wartefristen gemäss Teil II, Art. 4.4.3, Seite 104. Allfällig vorhandene nicht biologische Lagerbestände aus den Vorjahren (z. B. nicht biologisches Futter) dürfen ab dem 1. Januar nicht mehr auf dem Betrieb verwendet werden. (MKA 6/2023)

1.3.3 Einführungskurse Umstellung auf Biolandbau

1.3.3.1 Besuch Einführungskurse und Weiterbildungskurse

Bewirtschafter, die den Betrieb umstellen, besuchen bis Ende der Umstellung einen Einführungskurstag und Weiterbildungskurse im Umfang von vier Tagen.

Personen, die neu einen Knospe-Betrieb führen wollen (Wechsel auf einen neuen Bewirtschafter) sowie familienfremde Mitarbeitende in leitender Funktion, absolvieren die Kurse innerhalb von zwei Jahren.

Familienfremde Mitarbeitende in leitender Funktion, die in den letzten fünf Jahren Erwerbsarbeit mit Verantwortungsbereich auf einem Knospe-Betrieb nachweisen können, sind von dem Besuch der Einführungs- und Weiterbildungskurse befreit.

Die Absolvierung jedes Einführungs- und Weiterbildungskurses wird mit einem Nachweis bestätigt und im Rahmen der Kontrolle ausgewiesen.

Viele Kurse sind abrufbar unter: www.bioaktuell.ch

Spezialfälle

Betriebe mit einer rein gartenbaulichen Pflanzenproduktion (Gärtnereien) haben für die Absolvierung des Einführungskurstages und der Weiterbildungskurse ab dem Beginn der Umstellung drei Jahre Zeit.

Die Anforderungen an Kleinproduzentengruppen sind in Knospe-Kleinproduzentengruppe im Rebbau Teil II, Art. 1.2.1.4, Seite 36 festgelegt.

Einführungskurs

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

Der Einführungskurstag wird i. d. R. von den kantonalen Landwirtschaftsschulen durchgeführt und muss von allen neuen Bewirtschaftern besucht werden.

Weiterbildungskurse

Die Weiterbildungskurse umfassen Themen, die für den biologischen Landbau relevant sind. Diese Relevanz ist sehr offen gefasst, damit die Kurse flexibel nach den aktuellen Themen und den Bedürfnissen der Bewirtschafter ausgerichtet werden können.

Kombi-Angebote

Einige Anbieter (i. d. R. kantonale Landwirtschaftsschulen) bieten kombinierte Angebote an. Bei diesen Kombi-Angeboten werden in Lehrgängen oder Modulen o. ä. sowohl die Inhalte der Einführungskurse als auch die Inhalte der bio-spezifischen Weiterbildung angeboten.

1.3.3.2 Anbieter von Kursen und Weiterbildungen sowie Nachweise

Kurse und Weiterbildungen von folgenden Anbietern können angerechnet werden:

Kantonale Landwirtschaftsschulen und kantonale Beratungsstellen:

- Alle Bio-Module der höheren Berufsbildung: Umstellung auf Biolandbau, Bio-Ackerbau, Bio-Obstbau, Bio-Milchvieh, Bio-Futterbau, Einführung in den bio-dyn. Landbau (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. Für Angebote der Tessiner Bio-Beratung gelten auch Kurse, die ausgewiesene biospezifische Anteile haben.
- Beim Besuch von mehrtägigen Kursen mit biospezifischen Inhalten z. B. zu den Themen Komplementärmedizin, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität und Permakultur kann ein Tag angerechnet werden.

Als Nachweis gilt das Kurstestat.

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL):
- Ganztägige Kurse
- Mehrtägige FiBL-Kurse zu Spezialkulturen (z. B. mehrtägiger Bio-Rebbaukurs) und zur Bio-Imkerei

Als Nachweis gilt die Bestätigung des FiBL-Kurssekretariats.

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

Als Nachweis gilt das Zertifikat.

Arbeitskreise:
- Teilnahme an einem von Bio Suisse initiierten Arbeitskreis (z. B. ProBio)
- 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.

1.3.3.3 Dispensationsgründe und Anrechnungen

Berufsausbildung

Absolventinnen und Absolventen folgender Abschlüsse bzw. Ausbildungen sind vom Einführungskurstag und den vier Weiterbildungskurstagen dispensiert:
- EFZ-Abschlüsse des Berufsfeldes Landwirtschaft mit Schwerpunkt Biolandbau inkl. Zweitausbildung
- 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)

Weitere Dispensationen und Anrechnungen

a) Von Einführungs- und Weiterbildungskursen
- Bewirtschafterwechsel auf Lebenspartnerin oder Lebenspartner bei Erreichen des Rentenalters der abgebenden Partnerin / des abgebenden Partners.
- Generationengemeinschaften bei der Umstellung: eine Person ist von allen Kursbesuchen befreit.
- Betriebsübernahme: als Teil einer ehemaligen Generationengemeinschaft oder als neuer Bewirtschafter

Für alle oben aufgeführten Fälle gilt: Nachweis von fünf Jahren Arbeit mit Verantwortungsbereich auf einem Knospe-Betrieb.

Ebenfalls befreit von Einführungs- und Weiterbildungskursen sind nichtlandwirtschaftliche Imkereibetriebe.

b) Vom Einführungskurs
- Wurde der Einführungskurs bis zu fünf Jahre vor dem Beginn der Umstellung besucht, kann dieser angerechnet werden.
- Absolvierung des Schwerpunkts Biolandbaus in einer separaten Bio-Klasse an einer landwirtschaftlichen Berufsfachschule im 3. Lehrjahr. Als Nachweis gilt die Bestätigung der Ausbildung.

c) Von den Weiterbildungskursen
- Betriebe, die ausschliesslich Insekten, Sprossen, Pilze oder Fische produzieren sowie Brütereien.
- Vor der Umstellung besuchte Bio-Module der höheren Berufsbildung: Umstellung auf Biolandbau, Bio-Ackerbau, Bio-Obstbau, Bio-Milchvieh, Bio-Futterbau, Einführung in den bio-dyn. Landbau (ganzer Kurs oder Besuch einzelner Tage)

- Vor der Umstellung besuchte mehrtägige FiBL-Kurse zu Spezialkulturen (z. B. mehrtägiger Bio-Rebbaukurs) und Bio-Imkerei im Rahmen ihres Umfanges, wenn der Kursbesuch nicht länger als fünf Jahre zurückliegt.
- Weiterbildungskurse sind nur anrechenbar, wenn sie fünf Jahre vor und während der Umstellung besucht werden.

Separate Bio-Klasse: Für eine Dispensation vom Einführungskurstag muss der Schwerpunkt Biolandbau, während einem ganzen Schuljahr in einer separaten Bio-Klasse an einer landwirtschaftlichen Berufsfachschule besucht werden. Berufsfachschulen mit dem entsprechenden Angebot sind auf folgender Webseite aufgeführt www.bioaktuell.ch. Der Besuch einer gemeinsamen Klasse für den Biolandbau oder von nur 120 Lektionen in einer separaten Klasse genügt nicht für eine Dispensation.

1.3.4 Schrittweise Umstellung

1.3.4.1 Allgemeine Bestimmungen

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. Kleinproduzentengruppen können den Weinbau nicht schrittweise umstellen.

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 Knospe-Produkte.

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

1.3.4.2 Bewilligung und Vorgehen

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.

Vorgehen für Bewirtschafter, die ihren Betrieb schrittweise umstellen wollen:

a) Die in der Weisung geforderten Unterlagen (gemäss Teil II, Art. 1.3.4.3, Seite 50) 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, die betriebsspezifische Auflagen definieren.
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.

1.3.4.3 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 (ausgenommen Kleinproduzentengruppen mit Weinbau). 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. 1.2, Seite 34
  - 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)

Aufzeichnung 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.

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 Knospe-Betrieb zertifiziert werden kann.

1.3.4.4 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. 1.2, Seite 34
- 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.

Tierkategorien und 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.

Aufzeichnung und Kontrolle

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

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 104 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.

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 Austrag 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.

Im biologischen Landbau beziehen die Pflanzen ihre Nährstoffe in erster Linie über den Boden. Die Produktion von Kulturen erfolgt in lebendigem Boden in Verbindung mit Unterboden und Grundgestein. Die Hydrokultur (schweizerisch «Hors-sol»-Pflanzenproduktion) sowie Anbaumethoden, bei denen die Wurzelzone nicht oder nur eingeschränkt mit dem gewachsenen Boden in Berührung kommt (z. B. durch Plastikfolien, Vliese, Töpfe, Container oder andere schlecht durchwurzelbare Materialien), sind verboten. Ausnahmen und Details sind auf Weisungsstufe geregelt.

2.1.1 Anforderungen an den bodengebundenen Anbau

2.1.1.1 Definition Bodenkontakt

Pflanzen müssen im gewachsenen Boden in Verbindung mit Unterboden und Grundgestein angebaut werden. Die Möglichkeit einer barrierefreien Durchwurzelung in den lebendigen Boden muss vollumfänglich gewährleistet sein. Der Einsatz von Materialien, die eine Durchwurzelung des Mutterbodens auch nur teilweise einschränken, ist nicht zulässig (z. B. Töpfe, Säcke und Vliese). Ausgenommen von dieser Regelung sind die im Teil II, Art. 2.1.2.1, Seite 53 genannten Kulturen und der Substrateinsatz gemäss Teil II, Art. 2.1.1.3, Seite 53.

2.1.1.2 Bodenbearbeitungstechniken

Jegliche Arten der Verdichtung des Mutterbodens (z. B. Substratrinnen im Beerenanbau), die das Ziel haben die Durchwurzelung in den Mutterboden zu verhindern, sind nicht zulässig. Herkömmliche Dämme und Gräben ohne bodenverdichtende Massnahmen und ohne Einsatz von Materialien, welche die Durchwurzelung in den lebendigen Boden verhindern, sind erlaubt.

Der Einsatz von Steinfräsen ausserhalb der Ackerflächen ist auf ein Minimum zu beschränken.

2.1.1.3 Substrateinsatz bei bodengebundenen Kulturen

Es ist erlaubt, bei bodengebundenen Kulturen Substrat einzusetzen. Das ausgebrachte Substrat darf nicht von den Flächen weggeführt, sondern muss nach der Kulturführung eingearbeitet werden.

Es dürfen folgende Produkte verwendet werden:
- Handelssubstrate ohne Torf aus dem Kapitel 1-30 der aktuellen Betriebsmittelliste des FiBL
- Organische und mineralische Substratzuschlagstoffe aus dem Kapitel 1-31 der aktuellen Betriebsmittelliste des FiBL
- Pflanzliche Materialien wie Holzfasern und Kompost. Dass diese Produkte nach der Gewinnung nicht mit unzulässigen Mitteln behandelt wurden, muss mit einem Vermerk auf dem Lieferschein oder einer Bestätigung des Lieferanten dokumentiert sein
- Mineralische Stoffe wie Sand, Bims, Lava, Perlit, Vermiculit, Blähschiefer, Blähton/Lecaton, Ziegelsplitt und -sand

Betriebseigene Mischungen werden bei der Kontrolle beurteilt und können im Zweifelsfall zur genauen Abklärung das FiBL weitergeleitet werden.

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 nicht zulässig.

2.1.1.4 Abdeck- und Mulchmaterial

Die Verwendung von Abdeckmaterialien aus Kunststoff zur Abdeckung des Bodens, die nach der Kulturführung nicht in den Boden eingearbeitet werden (z. B. Bändchengewebe oder schwarze Plastikfolie), ist auf ein Minimum zu beschränken. Sie müssen nach der Kulturführung von den Flächen weggeführt, wiederverwendet oder entsorgt werden. Werden sie entsorgt, sollen sie wenn möglich dem Recycling zugeführt werden.

Technisch gefertigte Mulchmaterialien, die nach der Kulturführung in den Boden eingearbeitet werden, müssen in der FiBL-Betriebsmittelliste gelistet sein.

Zur Unkrautunterdrückung darf mit Substrat ohne Torf gemäss FiBL-Betriebsmittelliste abgedeckt werden.

Stroh zum Schutz der Früchte und für die Bodenabdeckung muss Bio-Qualität haben.

2.1.2 Anforderungen an den nicht bodengebundenen Anbau

2.1.2.1 Zulässige nicht bodengebundene Kulturen

Nicht bodengebundene Anbausysteme sind ausschliesslich in folgenden Fällen erlaubt:
- Pflanzgutproduktion
- In Töpfen angezogene Mutter- und Elternpflanzen für die Produktion von Zierpflanzen und Kräutern, die zusammen mit den Töpfen vermarktet werden (gemäss Teil II, Art. 2.2.12.1, Seite 68)
- Heil- und Küchenkräuter, die für den Verzehr bestimmt sind und zusammen mit dem Behälter vermarktet werden (gemäss Teil II, Kap. 3.6, Seite 92)
- Obst- und Beerenpflanzen und Fruchtgemüse in Töpfen (gemäss Teil II, Art. 3.2.9, Seite 88 und gemäss Teil II, Art. 3.1.2, Seite 87), die bereits erste erntereife Früchte tragen und für die Weiterkultivierung gedacht sind (Verkauf ausschliesslich an Detailhandel und Endverbraucher)
- Wassertreiberei (z. B. Chicoréewurzel, Tulpen gemäss Teil III, Kap. 7.7, Seite 201)
- Treibgemüse (z. B. Treiberei mit Deckerde, Bleichgemüse gemäss Teil II, Kap. 3.5, Seite 91)
- Grün- und Bleichsprossen (gemäss Teil II, Kap. 3.5, Seite 91)
- Zierpflanzen (gemäss Teil II, Kap. 3.6, Seite 92)
- Speisepilze (gemäss Teil II, Kap. 3.4, Seite 89)

2.1.2.2 Substrateinsatz bei nicht bodengebundenen Kulturen

Es dürfen ausschliesslich Handelssubstrate und Substratkomponenten (inkl. Torf) aus der aktuellen Betriebsmittelliste des FiBL verwendet werden (Kapitel 1-30 und 1-31). Betriebseigene Mischungen werden bei der Kontrolle beurteilt und können im Zweifelsfalle zur genauen Abklärung an das FiBL weitergeleitet werden. Substrate 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.
- Sämtliche Einzelkomponenten müssen in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt sein. In Substraten sind zudem erlaubt:
  - Mineralische Stoffe wie Ton, Sand, Bims, Lava, Perlit, Vermiculit, Blähschiefer, Blähton/Lecaton, Ziegelsplitt und -sand etc.
  - Unbehandelte pflanzliche Materialien wie Holzfasern und Kompost. Dass diese Produkte nach der Gewinnung nicht behandelt wurden, muss durch einen Vermerk auf dem Lieferschein oder eine Bestätigung des Lieferanten dokumentiert sein.
- Torf ist für manche Kulturen erlaubt, mengenmässig gemäss Teil II, Art. 2.1.2.3, Seite 54 jedoch eingeschränkt.
- Es dürfen keine Blatt- und Spurenelementdünger beigemischt werden.

2.1.2.3 Torfanteil im Substrat

Auf den Einsatz von Torf sollte weitgehend verzichtet werden. Wenn möglich soll die Torfmenge durch kleinere Topfgrössen reduziert werden.

Für den Torfgehalt gibt es folgende Obergrenzen:

	Maximaler Torfgehalt	**Minimaler Kompostanteil[2]**
Anzuchtsubstrate für Jungpflanzen[3] (inkl. Erdpresstopf, Speedys)	60 %	-
Substrate für Terminkulturen und fortgeschrittene Jungpflanzen im Beerenanbau	0 %	-
Substrate für Kulturen in Töpfen (Gemüse, Obst und Beeren) mit bereits ersten erntereifen Früchten für Weiterkultivierung (Verkauf an Detailhandel und Endverbraucher)	0 %	
Kultursubstrate für Gruppenpflanzen und Zierstauden, Ziergehölze in Containern	0 %	20 %
Kultursubstrate für Topfkräuter und Zimmerpflanzen	30 %	10 %
Einheimische Wildpflanzen	0 %	20 %

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.

[2] Kompost: fachgerecht, unter Luftzutritt verrottetes pflanzliches, tierisches oder mikrobielles Material.
[3] Jungpflanzen sind Sämlinge oder Setzlinge für die weitere Umpflanzung.

2.1.3 Fruchtfolge

Auf Betrieben mit einer offenen Ackerfläche ab 1 ha müssen die Anforderungen gemäss Teil II, Art. 2.1.4, Seite 55 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 52 im Grundsatz erfüllen. Von den einzelnen Anforderungen gemäss Teil II, Art. 2.1.4, Seite 55 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.

2.1.4 Grünlandanteil in der Fruchtfolge

2.1.4.1 Betriebe mit mindestens 20 % Grünlandanteil

Mindestens 20 % der Fruchtfolgefläche müssen mit Kunstwiese, Saum auf Ackerfläche, 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)

2.1.4.2 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. 2.1.4.1, Seite 55). Für die restlichen 10 % ganzjährig begrünter FFF können die folgenden Varianten angerechnet werden:

a) Beträgt der Grünflächenanteil von begrünten, 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.
b) Körnerleguminosen können als ganzjährig begrünte 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.
c) Zwischenkulturen, Gründüngungskulturen oder Untersaaten[4] mit einer Kulturdauer von mindestens 5 Monaten können flächen- und zeitgewichtet angerechnet werden.
d) Werden innerhalb eines Jahres auf einer Fläche mehrere Gründüngungskulturen hintereinander angebaut und eingearbeitet (Erntegut wird nicht weggeführt), kann die Fläche als ganzjährig begrünte Fläche angerechnet werden.

Beispiel bei 10 ha Fruchtfolgefläche: Mit 1 ha Kleegras (= 10 % ganzjährig begrünte 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. 2.1.4.2, Seite 55 ist in diesem Fall nicht anwendbar.

Anrechenbarkeit der Kunstwiesen zum Grünlandanteil: Für die Berechnung des Grünlandanteils kann die gesamte Kulturdauer einer Kunstwiese (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)

[4] Die anrechenbare Kulturdauer von Untersaaten beginnt bei der Ernte der Hauptfrucht.

2.1.5 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 begrünte FFF kann dazu nicht angerechnet werden.

2.1.6 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 einmal 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.

2.1.7 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 Populationssorten, 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[5] 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[6]
Vermehrungsmaterial	Sammelbegriff: ■ Saatgut ■ vegetatives Vermehrungsmaterial
Ausgangsmaterial	Sammelbegriff: ■ 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.

[5] 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.

[6] In-vitro-Aussaaten werden analog Gewebekultur gehandhabt. Erfolgt die Aussaat in biokompatible Substrate, ist keine Vermarktungsauflage 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. Terminatortechnologien).
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 Chromosomaufdoppelung) 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 65)

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 60 Kategorie IV). Mittelfristig sollen diese Sorten nicht mehr als Bio-Saat- und Pflanzgut vermehrt werden (gemäss Teil II, Art. 2.2.7, Seite 65). 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 59) 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, Konservationssorten, 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 Zucht-programmen, 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 Ausgangmaterial, 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 60). 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, Ausnahmebewilligungen 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 Ausnahmebewilligungen 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 67).

Einstufung, Nachweis der Nichtverfügbarkeit und Ausnahmebewilligung

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 Ausnahmebewilligung 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 67 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 60 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
Stufe 1A: Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist Pflicht, die Herkunft aus biologischer Pflanzenzüchtung (Sortenkategorie I) bzw. Züchtung für den Biolandbau (Sorten-	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)	Genehmigungspflichtige Ausnahmen: ■ 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).

Einstufung des Vermehrungsmaterials	Kriterien zur Einstufung der Arten	Bedingungen für Ausnahmen
kategorie II) ist Pflicht (gemäss Teil II, Art. 2.2.2.6, Seite 60)	verfügbar ist. Für den Erwerbsanbau muss biologisches Vermehrungsmaterial aus biologischer Pflanzenzüchtung (Sortenkategorie I) bzw. Züchtung für den Biolandbau (Sortenkategorie II) verwendet werden.	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
Stufe 1: Die Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist Pflicht.	Umfasst alle Arten und Arten-Untergruppen, für die ein praxistaugliches Sortenangebot aus Bio-Vermehrung vorhanden ist.	Genehmigungspflichtige Ausnahmen: ■ 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).
Stufe 2: Die Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist die Regel.	Umfasst alle Arten und Arten-Untergruppen, für die in der laufenden Anbauperiode einzelne gute Produktionssorten aus Bio-Vermehrung angeboten werden.	Saatgut: Genehmigungspflichtige Ausnahmen wie Stufe 1 sowie: Der Produzent kann nachweisen, dass keine der bioregistrierten Sorten oder Vermehrungsmaterial-qualitäten seinen Anforderungen entsprechen. Folgende Kriterien zählen als Begründung: ■ 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 Bio Suisse führt im Anhang 1 zu Teil V Art. 4.2.2.5: Liste der GVO-kritischen Länder und Kulturen Teil V, Seite 285 eine Liste über Risikokulturen. Bei Saatgut von solchen Risikokulturen muss eine Zusicherungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» vorhanden sein. Vegetatives Vermehrungsmaterial: Genehmigungspflichtige Ausnahmen wie Stufe 1 sowie: Der Produzent kann nachweisen, dass keine der bioregistrierten Sorten oder Vermehrungsmaterialqualitäten seinen Anforderungen entsprechen. Folgende Kriterien zählen als Begründung: ■ Anbaueigenschaften (insbesondere Reifezeit) ■ Besondere Bodenverhältnisse ■ Klima oder Höhenlage ■ Krankheits- oder Schädlingstoleranz/-resistenz ■ Ertragsleistung ■ Vertragsanbau (vom Abnehmer geforderte Sorte)

Einstufung des Vermehrungsmaterials	Kriterien zur Einstufung der Arten	Bedingungen für Ausnahmen
		■ Spezielle Markt- oder Verarbeitungsanforderungen ■ Lagereigenschaften Ist kein Angebot auf www.organicxseeds.com vorhanden, muss ein Gesuch für eine Ausnahmebewilligung bei der Saatgutstelle eingereicht werden.
Stufe 3: Die Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist erwünscht, jedoch nicht vorgeschrieben.	Umfasst alle Arten und Arten-Untergruppen, für die es bisher kaum biologisch vermehrte, im Biolandbau bewährte Sorten gibt	Die Verfügbarkeit muss in der Datenbank www.organicxseeds.com geprüft werden und es muss eine Bestätigung über www.organicxseeds.com generiert werden, dass kein biologisches Saatgut und vegetatives Vermehrungsmaterial der gewünschten Sorte verfügbar ist. ■ Ist eine gewünschte Sorte in dieser Stufe sowohl aus nicht biologischer als auch aus biologischer Vermehrung erhältlich, muss die Sorte in Bio-Qualität bestellt werden. ■ Ist eine Sorte nur in nicht biologischer Qualität erhältlich, kann das nicht biologische Saatgut und vegetative Vermehrungsmaterial mit Vorlage der Bestätigung aus www.organicxseeds.com verwendet werden. Für Zierpflanzen, Saatgut für Biodiversitätsflächen, Heil-, Küchen- und Gewürzkräuter sowie Gemüse ist die Bestätigung bis zum 31. Dezember 2029 freiwillig (BioV Art 13a) Bio Suisse führt im Anhang 1 zu Teil V Art. 4.2.2.5: Liste der GVO-kritischen Länder und Kulturen Teil V, Seite 285 eine Liste über Risikokulturen. Bei Saatgut solcher Risikokulturen muss eine Zusicherungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» vorhanden sein.

Die Einstufung aller Kulturen (Arten und Arten-Untergruppen) ist 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 Ausnahmebewilligungspflicht

Für folgendes Vermehrungsmaterial ist keine Ausnahmebewilligung nötig:

a) Nicht biologische Pilzbrut (Körnerbrut) für die Produktion von Speisepilzen
b) Biologische, aber nicht Knospe-anerkannte Steckzwiebeln, Schalotten- und Knoblauchzinken
c) Biologisches, aber nicht Knospe-anerkanntes Pflanzgut für Zierpflanzen und -gehölze
d) 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 Ausnahmebewilligung 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 Ausnahmebewilligungen 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 Ausnahmebewilligung 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 Ausnahmebewilligung 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 66 möglich.

Wenn nachweisbar nicht in Bio-Qualität erhältlich, dürfen aus Sporen angezogenes Pflanzgut (Farne) sowie vegetatives Vermehrungsmaterial (inklusive bewurzeltes 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 66 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 Blumenkohltypen), Brokkoli, Weisskohl, Wirz und Chicorée.

Die Positivliste für Zellfusionsfreie Sorten im Gemüsebau auf www.fibl.org führt alle zur Verfügung stehenden Sorten von Kohlarten, 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.

2.2.8.1 Definition des Begriffes «marktbeherrschend» bei Kartoffelsorten

Wenn eine Sorte mehr als 10 % der Menge im Segment einnimmt, muss die FG diskutieren, ob der Anbau mit der Knospe eingeschränkt werden soll. Entscheiden wird dann die MKA .

Segmente:
- Baby-Kartoffeln
- Grüne Linie (inkl. Frühkartoffeln und Raclettekartoffeln)
- Blaue Linie
- Rote Linie
- Weitere (Bspw. farbige Kartoffeln usw.)
- Industriekartoffeln (Chips)
- Industriekartoffeln (Frites)

2.2.9 Vermarktungsauflagen 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 Ausnahmebewilligung verwendet und die Verkaufsprodukte können mit der 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 Ausnahmebewilligung 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 Vermarktungsauflagen 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 Ausnahmebewilligung 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

Ausnahmegesuche 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 Ausnahmebewilligungen:

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

Folgende Angaben müssen im Gesuch gemacht werden:

Art, Sortenname, gewünschte Saat-/Pflanzgutmenge, Ausnahmegrund (gemäss Teil II, Art. 2.2.3.3, Seite 61), 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 Ausnahmebewilligung beantragen. Pflanzgutproduzenten können für eine ganze Produktionscharge eine Ausnahmebewilligung einholen.

Informationen über Ausnahmebewilligungen 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 Ausnahmebewilligungen fest.

2.2.10.2 Rückstandskontrollen

Bei Erteilung von Ausnahmebewilligungen 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 biologischem Pflanzmaterial im Obst- und Nussanbau

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. Der Referenzpreis für Schweizer Knospe-Obst- und Nusspflanzmaterial 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 biologische Pflanzmaterial bei der Bio-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 52 bis Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 84 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.

Mutter- und Elternpflanzen dürfen in Töpfen angebaut werden, wenn sie für die Produktion von Zierpflanzen und Kräutern bestimmt sind die den Konsumenten in den Töpfen verkauft werden.

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 64).

2.2.12.3 Pflanzgutanzucht

Substratzusammensetzung

Reine Torfsubstrate sind in der Pflanzgutanzucht nicht erlaubt. Der Torfgehalt der Anzuchtsubstrate für Jungpflanzen (inkl. Erdpresstopf und Speedys) darf gemäss Teil II, Art. 2.1.2.3, Seite 54 höchstens 60 % betragen. Substrate für Terminkulturen, Trays und «fortgeschrittene» Jungpflanzen im Gemüse- und Beerenbau (gemäss Teil II, Art. 3.1.2, Seite 87 und Teil II, Art. 3.2.9, Seite 88) dürfen kein Torf enthalten. Die Zusammensetzung von Substraten für Topfkulturen von Küchenkräutern ist im Teil II, Art. 2.1.2.3, Seite 54 geregelt. Torfersatzprodukte dürfen nur mit Hilfsstoffen, gemäss FiBL-Betriebsmittelliste aufbereitet werden. Bei der Jungpflanzenanzucht wird ein zurückhaltender Torfverbrauch empfohlen. Die Anforderungen an die betriebseigenen Mischungen sind im Teil II, Art. 2.1.2.2, Seite 54 geregelt.

Düngung

Bio-Pflanzgutsubstrate können mit Produkten, gemäss der Betriebsmitteliste 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.

Hilfsmittel für das Ausbringen von Pflanzgut

Hilfsmittel für das Ausbringen von Pflanzgut, welche gemeinsam mit dem Pflanzgut in den Boden eingebracht werden (z. B. Paperpots), müssen in der FiBL-Betriebsmittelliste aufgeführt 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 264).

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, Hochstammbäume und andere Biotope 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 und Pflanzenschutz Teil II, Kap. 2.6, Seite 82)
   - keine Anwendung von Herbiziden, Wachstumsregulatoren und Welkemitteln
   - kein Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern (gem. Nährstoffversorgung Teil II, Kap. 2.4, Seite 72)
   - 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 Massnahmen zur Förderung der Biodiversität

Knospe-Betriebe müssen zusätzlich zu den Systemleistungen des Biolandbaus mindestens 12 Fördermassnahmen umsetzen. Dabei kann der Bewirtschafter selbst bestimmen, welche Massnahmen er erfüllen möchte.

Diese Anforderung gilt für alle Betriebe mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche ab 2 ha. Betriebe mit einer LN von weniger als 2 ha, reine Gärtnereien, Zierpflanzenproduzenten, Baumschulen, Fischzuchten und Pilzzuchten müssen diese Anforderung nicht erfüllen. Betriebe mit Gewächshäusern müssen diese Anforderung nur für ihre übrige landwirtschaftliche Nutzfläche einhalten, sofern diese mindestens 2 ha beträgt.

Betriebe, die aufgrund der spezifischen Situation die 12 erforderlichen Massnahmen nicht erfüllen (z. B. aufgrund eines hohen Anteils an Spezialkulturen), können zusammen mit der Beratung ein individuelles Biodiversitätsförderungskonzept erstellen und Bio Suisse zur Prüfung einreichen.

Im Katalog im Anhang 1 zu Teil II Art. 2.3.1: Massnahmenkatalog zur Förderung der Biodiversität Teil II, Seite 70 sind die Massnahmen zur Förderung der Biodiversität auf Knospe-Betrieben aufgeführt.

Die Umsetzung von mindestens 12 Massnahmen zur Förderung der Biodiversität wird im Rahmen der jährlichen Kontrolle anhand des Online-Biodiversitäts-Checks überprüft. (MKA 6/2025)

Anhang 1 zu Teil II Art. 2.3.1: Massnahmenkatalog zur Förderung der Biodiversität

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

2.3.2 Biodiversitätsförderflächen (BFF)

Die BFF müssen auf Betrieben mit bodengebundener Produktion mindestens 7 % der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche, sowie der weiteren kultivierten Betriebsfläche (z. B. nicht überbautes Bauland) inkl. der 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.

Bei Gärtnereien, Zierpflanzenproduzenten und Baumschulen müssen 7 % der gärtnerischen Nutzfläche Biodiversitätsförderflächen sein.

Im Fall einer Zupacht von Land nach Ablauf der Nachmeldefrist 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 Biodiversitätsförderfläche für einen Nicht-Knospe-Betrieb die Biodiversitätsförderfläche ausweist, sind möglich. Ebenfalls erlaubt sind ÖLN-Gemeinschaften zwischen Knospe-Betrieben und biologischen Betrieben (zertifiziert gemäss Bio-Verordnung), die ihre ausgeglichene Düngerbilanz überbetrieblich erfüllen. Alle anderen ÖLN-Gemeinschaften mit Nicht-Knospe-Betrieben sind verboten. (MKA 7/2005)

2.3.3 Betriebe mit mehreren Produktionsstätten

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

2.3.4 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 Streueflächenstreifen von mindestens 3 Metern Breite anzulegen. Auf diesem Streifen dürfen weder Dünger noch Pflanzenbehandlungsmittel ausgebracht werden. Entlang von Oberflächengewässern ist ein Grün- oder Streueflächenstreifen 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.

2.4 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 (DGVE[7]) und verfügbarem Stickstoff gemäss Teil II, Art. 2.4.2.1, Seite 73) und die Ausgeglichenheit zwischen Nährstoffbedarf und Nährstoffangebot (gemäss Teil II, Art. 2.4.2.3, Seite 74).

2.4.1 Begriffsdefinitionen

Hofdünger	Dünger-Verordnung (DüV, SR 916.171) Art. 5 Abs. 2 a: ■ Gülle, Mist, Mistwässer, Gülleseparierungsprodukte, Gärgülle aus Biogasanlagen[8], 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[9]	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) aufgeführten Düngerprodukte, ausser Kompost und Gärprodukte.

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 73) und die Ausgeglichenheit zwischen Nährstoffbedarf und Nährstoffangebot (Nährstoffbilanz gemäss Teil II, Art. 2.4.2.3, Seite 74).

[7] Eine DGVE entspricht 105 kg N und 35 kg P_2O_5 gemäss Gewässerschutzgesetz
[8] 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.
[9] Mit Gärgut ist in den Bio Suisse Richtlinien immer ein Recyclingdünger, kein Hofdünger gemeint.

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 düngbare Fläche 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 DF[10] 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:

Erschwerniszonen	**Höchstwerte**	
	DGVE/ha DF[10]	kg N_{verf}[11]/ha DF[10]
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 DF[10] darf jedoch keinesfalls überschritten werden.

Eine ausgeglichene Suisse-Bilanz gilt als Nachweis bis zu folgenden Bewirtschaftungsintensitäten bezogen auf die DF[10]: 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)

Hofdüngerwegfuhren 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)

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.

2.4.2.2 Dünger- und Futteraustausch

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

[10] DF = Düngbare Fläche (ohne ungedüngte Flächen wie Extensivwiesen, Bunt- und Rotationsbrachen etc.)
[11] N_{verf} = Verfügbarer Stickstoff. Detaillierte Angaben zur Stickstoff-Verfügbarkeit gemäss Teil II, Art. 2.4.2.4, Seite 74; Bsp. Rindvieh: 2,5 DGVE x 105 kg Ntotal -15 % unvermeidbare Verluste x 60 % Ausnützungsgrad = 135 kg N_{verf}

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

Der als "Schnelltest" bezeichnete vereinfachte Nachweis für die Suisse-Bilanz wird nicht als Nachweis für eine ausgeglichene Nährstoffbilanz anerkannt. (MKA 5/2022)

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 %).

Ein Überschreiten der 100-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. Leichtlösliche Stickstoffdünger aus Ammoniakstrippung sind nicht zugelassen. Im biologischen Landbau zugelassene Düngemittel sind gemäss Teil II, Art. 2.4.4.5, Seite 80 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 umgesetzt werden.

Zugeführtes Gärgut flüssig/fest, Gärgülle, Gärmist und Kompost müssen 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. Der Höchstwert für Kunststoff (bezogen auf die TS des Endprodukts) beträgt 0,05 %. Der Grenzwert wird 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[12] 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 Ausnahmebewilligung für die höhere Zufuhr von Hofdünger aus Nichtbiobetrieben erteilen. Mit einer Ausnahmebewilligung 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[12] mit zugeführter Gärgülle abgedeckt werden.

Massgebend ist derjenige Nährstoff, der die Prozentgrenze als erster erreicht. Nährstoffe von den eigenen Tieren oder Pflanzen, die 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.

[12] Massgebend ist der Nährstoff, der die 50-Prozentgrenze als erster übersteigt.

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 im Anhang 1 zu Teil II Art. 2.4.3.1: Zugelassene Labels für Hofdüngerzufuhr von nicht biologischen Betrieben Teil II, Seite 77 veröffentlicht.
- 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 Käsereien mit Milchablieferungspflicht.

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 Hofdüngeranfall 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 Ausnahmebewilligung (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. Wird der Kompost von einem Bio- bzw. Knospe-Betrieb abgenommen, muss ein Hofdüngerabnahmevertrag zwischen dem Abgeber und dem ausbringenden Betrieb abgeschlossen werden. (MKA 5/2011)

c) Hofdüngerzufuhr und -abgabe: Distanzlimiten und Energieaufwand

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

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

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 72 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 Liste im Anhang 1 zu Teil II Art. 2.4.3.1: Zugelassene Labels für Hofdüngerzufuhr von nicht biologischen Betrieben Teil II, Seite 77 erfüllen.
- Die Nährstoffmenge in DGVE muss identisch sein. (MKA 5/2005)

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

Anhang 1 zu Teil II Art. 2.4.3.1: Zugelassene Labels für Hofdüngerzufuhr von nicht biologischen Betrieben

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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[13] 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 Hofdünger 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[13] (Suisse-Bilanz) mit zugeführten Nährstoffen aus einer Biogasanlage (Gärgülle und Gärgut) abdecken. (MKA 6/2016).

Nährstoffe von den eigenen Tieren oder Pflanzen, die 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 der Positivliste biogener Abfälle des Bundesamtes für Umwelt auf der Webseite www.bafu.admin.ch zu entsprechen. Die Eignung der einzelnen Ausgangsmaterialien für die jeweilige Verwertungsmethode wird durch den Hinweis «geeignet» oder «nicht geeignet» präzisiert und durch praktische Kommentare zur Umsetzung der Verwertung vervollständigt.

Dem Recyclingdünger zugefügte Hofdünger müssen die Qualitätsanforderungen für Hofdünger gemäss Teil II, Art. 2.4.3.1, Seite 75 erfüllen. Hofdünger von Nichtbiobetrieben werden dem nicht biologischen Hofdüngeranteil gemäss Teil II, Art. 2.4.3.1, Seite 75 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 ChemRRV[14] einzuhalten.

[13] Massgebend ist der Nährstoff, der die 50-Prozentgrenze als erster übersteigt.
[14] 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

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 Transportdistanz einer Anlage, aus der Recyclingdünger zugeführt oder abgegeben werden dürfen, beträgt für:

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

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 75 und gemäss Teil II, Art. 2.4.3.2, Seite 77). 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.

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 74 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[15]	■ 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 75 erfüllen.
b) Dünger aus rein mechanisch aufbereiteten pflanzlichen Rohstoffen (Leguminosenmehle, Trester, Algen usw.)	■ 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, Vinasse, Melasse, Schlempe und Schlempeextrakt etc.)	■ gleiche Kriterien wie unter b). ■ zusätzlich Analyse von Verarbeitungsrückständen (Extraktionsmittel, Schmierstoffe usw.).
d) Nebenprodukte tierischen Ursprungs (Federmehl, Hornmehl usw.)	■ 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.)	■ 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 ausschliesslich zur Verbesserung der Wirksamkeit von Spurenelementen zugelassen.

2.4.4 Anwendungsbestimmungen für einzelne Nährstoffe

2.4.4.1 Kalium und Magnesium

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

[15] 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.

2.4.4.2 Spurenelemente

Für Spurenelementdünger und andere Dünger mit wasserlöslichen Salzen aus Bor, 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 sichtbare Mangelerscheinungen an den Kulturpflanzen, Boden-, Pflanzen- oder Pflanzensaftanalysen.
- Wenn sichtbare Mangelsymptome auftreten oder im Pflanzensaft einer Pflanzenfamilie deutlich wird, dass ein Spurenelement fehlt, dann dürfen auch andere Arten derselben Familie, die auf derselben Fläche stehen, behandelt werden.
- Der Einsatz muss dokumentiert werden.
- Ein Kontrollfenster ohne Behandlung wird empfohlen.

b) Ausnahmen

Für die Bordüngung von Sellerie, Broccoli, Spinat, Blumenkohl, Zuckerrüben und Randen, für die Kalziumdüngung bei Apfelbäumen sowie für die Anwendung von Bittersalz müssen weder Mangelerscheinungen sichtbar sein noch ein Bedarfsnachweis erbracht werden. Das Dokumentieren der Düngung ist 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.

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.

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 unseparіert)
- 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 72
- 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
- Meeralgenkalk (Einsatz befristet bis 31.12.2026)
- 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

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 Tonmineralien
- 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 GVO-Erzeugnissen wird im biologischen Landbau (Züchtung, Produktion und Verarbeitung) verzichtet.

Wenn nicht biologisches Saatgut von Risikokulturen (gemäss Anhang 1 zu Teil V Art. 4.2.2.5: Liste der GVO-kritischen Länder und Kulturen Teil V, Seite 285) verwendet werden darf, muss vom Saatguthändler eine Zusicherungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» vorliegen.

Wenn für die Saatgutvermehrung nicht biologisches Ausgangsmaterial/Basissaatgut von Risikokulturen (gemäss Anhang 1 zu Teil V Art. 4.2.2.5: Liste der GVO-kritischen Länder und Kulturen Teil V, Seite 285) verwendet wird, muss dieses mittels PCR-Analyse (Polymerase-Kettenreaktion) auf GVO getestet werden. Die Nachweisgrenze darf maximal 0.1 % betragen. Bei einem positiven Resultat darf das Ausgangsmaterial/Basissaatgut nicht verwendet werden.

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 Vorgaben der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) und die Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (BioV, SR 910.18). (PAK 1996)

2.6 Pflanzengesundheit und Pflanzenschutz

Die Gesundheit und der Schutz der Kulturpflanzen werden durch eine ganzheitliche Anwendung unterschiedlicher Massnahmen gestärkt. Entsprechende Massnahmen hierzu sind die Wahl klimatisch geeigneter, widerstandsfähiger Sorten und Arten, eine mengenmässig und qualitativ angepasste Nährstoffversorgung und geeignete Anbau- und Pflegemassnahmen (z. B. Fruchtfolge, Pflanzenart, Mischkulturen, Pflanzenabstand, Gründüngung, Beikrautregulierung). 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. Details sind auf Weisungsstufe geregelt.

Die Verwendung chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel sowie jegliche Anwendung von Herbiziden und Wachstumsregulatoren (Halmverkürzer, chemische Fruchtausdünner, 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 83 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 aus der Betriebsmittelliste des FiBL zugelassen. Die Anwendung muss gemäss den Anforderungen in Teil II, Art. 2.6.3.2, Seite 83 erfolgen. Dies macht insbesondere dann Sinn, wenn nach Abschätzung der Schädlings-Nützlings-Entwicklung ein bedeutender Schaden an den Kulturen zu erwarten ist.

Mäuse und Lagerschädlinge

Mäusebekämpfung: Die MKA empfiehlt die Mäusebekämpfung mit mechanischen Mäusefallen. 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, wird nicht empfohlen.
(MKA 5/2002)

2.6.3 Pflanzenschutzmittel

Die Verwendung chemisch-synthetischer und im Biolandbau nicht zugelassener Pflanzenschutzmittel (inkl. gentechnisch veränderte Organismen und aus und durch diese hergestellten Erzeugnisse) 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 82).

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 werden ausschliesslich Wirkstoffe aufgenommen, welche gemäss der BioV erlaubt sind.
- Anwendungen im Ackerbau werden nur aufgenommen, wenn sie besonders umweltfreundlich sind und ein dringender Bedarf besteht. Die MKA entscheidet abschliessend.
- Anwendungen von Wirkstoffen, für welche in diesem Artikel eine besondere Regelung vermerkt ist, werden nur aufgenommen, wenn ein dringender Bedarf besteht. Die MKA entscheidet abschliessend.
- Das Verbot von Herbiziden betrifft auch die Verwendung von Essig, Salz oder Fettsäuren für die Beikrautregulierung.

↳ Wegleitung zur Anmeldung für die Aufnahme in die Betriebsmittelliste des FiBL siehe www.betriebsmittelliste.ch

Besondere Regelungen für einzelne Wirkstoffe

Bei Pflanzenschutzmitteln, die auf den folgenden Wirkstoffen basieren, werden nicht alle vom BLV bewilligten Anwendungen in die Betriebsmittelliste aufgenommen.

Es gelten folgende Regelungen für die Aufnahme auf die Betriebsmittelliste:

a) Regelungen für Spinosad
- Kein Einsatz: Ackerbau und Wildpflanzen
- Anwendungen bei Spezialkulturen: nur Aufnahme, wenn es keine wirksame Alternative gibt und ein dringender Bedarf besteht
- Neue Indikationen bei bereits von der MKA zugelassenen Kulturen werden übernommen.

b) Regelungen für Schneckenkörner auf der Basis von Eisenphosphat
- Anwendungen bei Erdbeeren, Gemüse (inkl. Kräuter) und Zierpflanzen: erlaubt
- Wildpflanzen: kein Einsatz
- Anwendungen bei den Ackerkulturen und den restlichen Spezialkulturen: nur Aufnahme, wenn dadurch grosse Schäden an der Kultur verhindert werden können und wenn es keine wirksamen Alternativen gibt.

c) Regelungen für Paraffinöl
- Nur Aufnahme der Anwendungen bei dringendem Bedarf und wenn die Anwendungen nicht durch Pflanzenöle ersetzt werden können.

2.6.3.2 Spezifische Anforderungen an die Anwendung

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 Handelsprodukte eingesetzt werden, welche in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt sind.
- Diese Produkte dürfen ausschliesslich in den aufgeführten Kulturen eingesetzt werden.

Regelung für Kupfer

Bei Ackerkulturen ist der Kupfereinsatz nicht erlaubt, ausser bei Kartoffeln und Hopfen.

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

- Kernobst: 2 kg im Durchschnitt über die gesamtbetriebliche Kernobstfläche bilanziert über einen Zeitraum von 5 Jahren. Maximal 3 kg pro Jahr. Kontrollrelevant ab Kontrolljahr 2031 für den Durchschnitt der jeweils letzten fünf Jahre.
  (im Zusammenhang mit Strategien zur Bekämpfung des Feuerbrandes bis 4 kg)
- Beerenobst 2 kg
- Steinobst 3 kg

- Rebbau: Durchschnitt über die gesamtbetriebliche Rebfläche 3 kg. Maximum für einzelne Parzellen 4 kg. Diese Mengen können über einen Zeitraum von 5 Jahren bilanziert werden. Für Einsatzmengen über 4 kg pro ha und Jahr besteht eine obligatorische Meldepflicht an die Zertifizierungsstelle.
- Für die übrigen Spezialkulturen sowie für Kartoffeln und Hopfen gilt die Höchstmenge gemäss der Schweizer BioV (4 kg).

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)

Befüll- und Waschplatz für Spritzgeräte

Befindet sich ein Befüll- und Waschplatz auf dem Gelände eines Knospe-Betriebes, dürfen keine nicht biologischen Betriebe beteiligt sein.

Befindet sich ein gemeinschaftlich genutzter Befüll- und Waschplatz ausserhalb eines Knospe-Betriebes, dürfen Knospe-Betriebe daran beteiligt sein, auch wenn nicht biologische Betriebe die Waschanlage nutzen. Das Reinigungswasser aus Gemeinschaftsanlagen darf allerdings nur verwendet werden, wenn ausschliesslich Bio- und/oder Knospe-Betriebe beteiligt sind. (MKA 5/2022)

2.6.4 Beikrautregulierung

Zur Beikrautregulierung sind folgende Massnahmen zugelassen:

- Mechanische Verfahren
- Heisswasser
  - Selektive Verfahren*
  - Nicht oder teil-selektive Verfahren nur zur Bekämpfung von Neophyten sowie auf befestigten und halbbefestigten Plätzen und Wegen
- Abflammen**
- Laserbasierte Technologien
- Dämpfen***
- Technisch gefertigte Mulchmaterialien****
- Abdeckfolien und Gewebe
- Solarisation

* Selektiv: Anwendung nur auf Einzelpflanzen

** Es ist nur ein oberflächliches Abflammen erlaubt. Das Abflammen der Erde im Bearbeitungsfluss der Maschine ist nicht erlaubt.

*** Das Dämpfen des Bodens ist nur als flache Massnahme (bis 10cm) im gedeckten Anbau erlaubt (Ausnahmen gemäss Dämpfen von Flächen und Erden Teil II, Art. 3.1.3, Seite 87).

**** Zugelassene Mulchfolien und -papiere sind auf der Betriebsmitteliste aufgeführt.

Für nicht zugelassene Technologien kann die MKA in begründeten Fällen eine befristete Ausnahmebewilligung erteilen.

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/m^2 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/m^{2}K.

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 CO_2-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 Wärmegewinnung 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 Ausnahmebewilligung 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 gilt eine Heizbeschränkung. Gewächshäuser, welche die baulichen Anforderungen gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 84 erfüllen, dürfen auf maximal 10 °C geheizt werden.

Ab 01.01.2030 gilt die Heizbeschränkung in der Periode vom 1. November bis 31. Januar.

Gewächshäuser, welche die baulichen Anforderungen gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 84 nicht erfüllen, dürfen in der kalten Jahreszeit lediglich (ab 1.1.2040 mit erneuerbarer Energie gemäss Teil II, Art. 2.7.2, Seite 85) frostfrei gehalten werden (maximal 5 °C). Dies gilt für den Zeitraum vom 1. November bis 31. März.

Betriebe welche die Anforderungen an die Energiequellen gemäss Teil II, Art. 2.7.2, Seite 85 bereits vor 2030 erfüllen, dürfen bei Gewächshäusern, welche zudem die baulichen Anforderungen gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 84 erfüllen, ab dem 01.01.2026 den Zeitraum der Heizbeschränkung (maximal auf 10 °C) auf den 1. November bis 31. Januar verschieben. Die Heizbeschränkung von 3 Monaten muss in jedem Fall eingehalten werden.

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 84 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. 7.7, Seite 201).

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 84 erwähnten Anforderungen erfüllen.

Gewächshäuser, welche die gemäss Teil II, Art. 2.7.1, Seite 84 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 85) 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 84 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 84 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 52 bis Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 84 gelten zusätzlich zu den folgenden kulturspezifischen Anforderungen.

3.1.1 Erden und Substrate

Der Einsatz und die Zusammensetzung von Substraten sind im Teil II, Art. 2.1.1.3, Seite 53 und im Teil II, Art. 2.1.2.2, Seite 54 geregelt.

3.1.2 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. Es wird keine Ausnahmebewilligung für nicht biologisches Pflanzgut erteilt. Die Bedingungen für den Einsatz von nicht Bio Suisse zertifiziertem Pflanzgut sind im Teil II, Art. 2.2.5, Seite 64 geregelt.

Die Zusammensetzung von Anzuchtsubstrate für Jungpflanzen (inkl. Erdpresstopf, Speedys und Terminkulturen) ist im Teil II, Art. 2.1.2, Seite 53 geregelt.

Verkauf von Gemüse in Töpfen

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

Die Vermarktung von Fruchtgemüse in Töpfen, die bereits erste erntereife Früchte tragen und für die Weiterkultivierung gedacht sind, darf nur an den Detailhandel und an Endverbraucher erfolgen. Bei solchen Kulturen muss nach dem Umtopfen der Jungpflanze torffreies Substrat verwendet werden (gemäss Teil II, Art. 2.1.2.3, Seite 54).

In Töpfen produziertes geerntetes Gemüse darf nicht in den Verkauf gelangen.

3.1.3 Dämpfen von Flächen und Erden

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

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

Die Tiefdämpfung zur Bodenentseuchung bedarf einer Ausnahmebewilligung.

3.1.4 Abdeck- und Mulchmaterial

Die Bedingungen zum Einsatz von Abdeck- und Mulchmaterialien sind im Teil II, Art. 2.1.1.4, Seite 53 geregelt.

3.2 Obst und Beeren

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) gem. Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 52 bis Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 84 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, Stroh und Substrat

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.

Die Bedingungen zum Einsatz von Substrat und Abdeck- und Mulchmaterialien sind im Teil II, Art. 2.1.1, Seite 52 geregelt.

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 82 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).

3.2.9 Verkauf von Obst- und Beerenjungpflanzen in Töpfen

Der Verkauf von Obst- und Beerenpflanzen in Töpfen ist nur als Jungpflanze erlaubt (keine konsumfertige Ware).

Die Vermarktung von Obst- und Beerenpflanzen in Töpfen, die bereits erste erntereife Früchte tragen und für die Weiterkultivierung gedacht sind, darf nur an den Detailhandel und an Endverbraucher erfolgen. Bei solchen Kulturen muss nach dem Umtopfen der Jungpflanze torffreies Substrat verwendet werden (gemäss Teil II, Art. 2.1.2.3, Seite 54).

In Töpfen produzierte und geerntete Früchte dürfen nicht in den Verkauf gelangen.

3.3 Reben

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) gem. Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 52 bis Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 84 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.

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 80 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 82 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 52 bis Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 84) 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 Zweifelsfalle 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 Ausnahmebewilligung 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 Ausnahmebewilligung 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 90 festgehaltenen Vorschriften).
b) Die Pferde müssen gemäss Teil II, Kap. 4.2, Seite 96 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 77 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. 7.7, Seite 201 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 Umstellungssaatgut 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 Ausnahmebewilligung für EU-Bio-Saatgut ausstellen.

Die Knospe mit dem Zusatz «BIO SUISSE» (siehe Teil III, Art. 1.10.2.2, Seite 156) 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. 2.1.2.2, Seite 54 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 156) 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 Ausnahmebewilligung 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 157) 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 85

3.6 Zierpflanzen und Topfkräuter

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) gem. Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 52 bis Energieeffizienz Teil II, Kap. 2.7, Seite 84 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», «Kulturpflanzen» 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

Die Bedingungen zum Einsatz von Substrat und Abdeck- und Mulchmaterialien sind im Teil II, Art. 2.1.2, Seite 53 und im Teil II, Art. 2.1.1.4, Seite 53 geregelt.

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 60 geregelt.

Zusätzliche Anforderungen für einheimische Wildpflanzen: Die Vermehrung hat möglichst generativ (über Saatgut) zu erfolgen. Für Saatgut und Mutterpflanzen muss ein Herkunftsregister geführt werden. Zu beachten sind die Informationen zur „Grünen Liste" von InfoFlora[16]. Das Sammeln von Basissaatgut untersteht den Artikeln 19 und 20 des Bundesgesetzes über den Natur- und Heimatschutz (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:

a) bei der Anzucht von Pflanzgut und Vermehrungsmaterial (nach Definition gemäss Teil II, Kap. 2.2, Seite 56 geregelt) sowie bei der Mutterpflanzenhaltung zur Stecklingsgewinnung
b) bei Gewächshäusern mit besonders umweltfreundlichen Heizungstypen (z. B. Wärmekraft-Koppelungssysteme, Wärmepumpen, Biogas-Heizungen) oder mit bestmöglich isolierter Gebäudehülle. Im Minimum darf die Gebäudehülle den mittleren K-Wert von 2,4 W/m^2 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 Ausnahmebewilligung.

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: nicht bodengebundene 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:

a) Der Anbau von nicht bodengebundenen 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 Handel und Vermarktung

3.6.9.1 Handel von biologischen Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräutern

Bei der Vermarktung von biologischen Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräutern an Wiederverkäufer ohne Knospe-Lizenz, muss auf das Bio Suisse Merkblatt «Verkauf von Bio-Pflanzen und Bio-Blumen mit der Knospe: Informationen für Verkaufsstellen ohne Knospe-Lizenz»[17] hingewiesen werden.

[16] Die „Grüne Liste" und weiterführende Informationen befinden sich auf der Webseite von www.infoflora.ch.
[17] Erhältlich unter diesem Link: www.bio-suisse.ch

3.6.9.2 **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[18]
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.

[18] 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 mindestens nach den Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf ins Freie 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

Für alle Tiere muss ein Liegebereich vorhanden sein, der mit ausreichend geeigneter Einstreu versehen ist. 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 eingestallten Tiere noch ausgemästet werden, kann für max. 3 Monate eine Ausnahmebewilligung 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)

4.1.1.1 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 ins Freie gemäss Teil II, Art. 4.1.2, Seite 95 eingehalten werden;

4.1.2 Regelmässiger Auslauf ins Freie

Für Knospe-Tiere gelten folgende Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf ins Freie:

a) Die Tiere der Pferde-, Schaf-, Ziegen- und Schweinegattung sowie Nutzgeflügel sind nach den Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf ins Freie gemäss Artikel 75 der DZV und dessen Ausführungsbestimmungen zu halten.
b) Die Tiere der Rindergattung und Wasserbüffel sind nach den Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf ins Freie gemäss Artikel 75 der DZV und dessen Ausführungsbestimmungen zu halten und müssen an den Tagen mit Auslauf auf einer Weide mindestens 25 % ihres Tagesbedarfs an Trockensubstanz durch Weidefutter decken können.
c) Abweichend von den RAUS-Bestimmungen gemäss Artikel 75 der DZV sind von der Weidepflicht nur weibliche und männliche Tiere bis 160 Tage, Stiere und Tiere zur Kälbermast ausgenommen.
d) Werden einzelne Tierkategorien der Rindergattung und Wasserbüffel nach den Bestimmungen über den Weidebeitrag gemäss Artikel 75a der DZV gehalten, müssen die Tiere der übrigen Tierkategorien, für die kein Weidebeitrag ausgerichtet wird, gemäss den Bestimmungen in Ziffer b) gehalten werden.

Auslauf und Weide

Die RAUS-Bestimmungen gemäss Artikel 75 der DZV müssen zwingend eingehalten werden. Gesuche für Ausnahmebewilligungen müssen an die vom zuständigen Kanton bestimmte Stelle (Landwirtschaftsamt, Fachstelle ÖLN etc.) gerichtet werden. Der Landwirt muss die Ausnahmebewilligung dem Kontrolleur gegenüber schriftlich vorweisen können.

Wenn der Kanton einem Landwirt im Rahmen der RAUS-Bestimmungen eine Ausnahmebewilligung erteilt, so gilt diese Ausnahmebewilligung 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. Das gesamte Futter besteht zu 100 % aus Schweizer Knospe-Anbau (ausgenommen Mühlennebenprodukte).

Folgende Übergangsfristen gelten für den Einsatz von ausländischen Knospe-Eiweisskomponenten im Kraftfutter von lizenzierten Mischfutterherstellern gemessen an der jährlichen Wiederkäuerkraftfuttermenge:
- 01.01.2024 bis 31.12.2026 max. 10 % ausländische Knospe-Eiweisskomponenten
- 01.01.2027 bis 31.12.2028 max. 5 % ausländische Knospe-Eiweisskomponenten

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 5 % Kraftfutter (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 Kraftfutter eingeteilt).
- Zuckerrüben und Zuckerrübenschnitzel
- Futterrüben unverarbeitet
- Kartoffeln unverarbeitet
- Abgang aus Obst- und Gemüseverarbeitung (Äpfel, Trauben, Karotten, Randen etc.)
- Biertreber (Malztreber)
- Nebenprodukte der Trocken- und Schälmüllerei aus Schweizer Verarbeitung: Weizenkleie, Haferabfallmehl, Dinkel- und Haferspelzen, Dinkelspreu und Kornspreuer sowie Gemische davon.

Die Aufzählung ist abschliessend.

4.2.1.3 Definition Kraftfutter für Bio Suisse Betriebe

Futtermittel, die nicht unter Definition Grundfutter aufgeführt sind, gelten als Kraftfutter (gem. Definition Grundfutter für Bio Suisse Betriebe).

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 Knospe-Essig und Saft aus Knospe-Früchten sowie mit Knospe-Jogurt, -Sauermilch, –Kefir und Kulturen davon 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 für Nichtwiederkäuer direkt importieren, müssen ihren Bedarf an Futtergetreide mit mindestens 49,57 % inländischem Futtergetreide decken.

Ab 2019 müssen sämtliche Knospe-Einzelfuttermittel und die nach Teil II, Art. 4.2.4, Seite 99 bewilligten EU, CH-Bio und konventionellen Futtermittel aus Europa stammen. Ausgenommen sind Kräuter, Gewürze und Komponenten in Betriebsmittellistenprodukten und in 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 99 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.

Es dürfen nicht biologische Kräuter und Gewürze (ausgenommen Paprika) bis maximal 1 Prozent der jährlichen Trockenmasse der Futterration einer bestimmten Art eingesetzt werden, sofern diese nicht in biologischer Form verfügbar sind und ohne chemische Lösungsmittel erzeugt oder zubereitet wurden.

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 Ausnahmebewilligungen 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 Siliermittel 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. Kraftfutter 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 100 und Futtermittelhandel als klar abgegrenzter Nebenerwerb.

Weiden auf nicht biologischen Flächen

Tiere in Wanderherden 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 Ausnahmebewilligung 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 % Kraftfutter (ausgenommen Mühlennebenprodukte) eingesetzt werden.

Ab 01.01.2022 besteht das gesamte Futter zu 100 % aus Schweizer Knospe-Anbau (ausgenommen Mühlennebenprodukte).

Grundfutterproduktion auf Flächen im Ausland

Schweizer Knospe-Betriebe, deren Betriebszentrum sich in der schweizerischen Grenzzone (10 km) befindet, dürfen Grundfutter von allen eigenen und/oder gepachteten ausländischen Flächen, die innerhalb der ausländischen Grenzzone (10 km) liegen, auf dem eigenen Betrieb verfüttern. Von angestammten Flächen und von vor 2014 angetretenen Flächen gemäss Anhang 1 zu Teil I Kap. 1: Definition Schweizer Herkunft Teil I, Seite 16 dürfen Schweizer Knospe-Betriebe das Grundfutter als Schweizer Knospe-Futter verkaufen.

Mengenbilanzierung

Im Hilfsstoff-Knospe-Futter kann der Anteil an Schweizer Knospe-Futter durch Mengenbilanzierung erreicht werden.

Spezialregelungen

- 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 Schälmüllerei, 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 Kraftfutteranteil angerechnet werden.
- Im Rahmen der 1 % Regelung nach Bio-Verordnung dürfen zugelassene nicht biologische Produkte (Kräuter, Gewürze, Melasse), Komponenten in Betriebsmittellistenprodukten, Vormischungen und Komponenten nicht organischen Ursprungs auch ausländischer Herkunft sein.
- Knospe-Biertreber aus inländischer Bierproduktion darf eingesetzt werden, auch wenn ausländische Ausgangsprodukte verwendet worden sind.

4.2.4.2 Bestimmungen für Nichtwiederkäuer

Nichtwiederkäuer (ausgenommen Speisefische) müssen mit 100 % biologischen Futtermitteln gefüttert werden. Davon ausgenommen sind Molkereiabfälle für Schweine. Mindestens 90 % der Futtermittel für Nichtwiederkäuer (ausgenommen Speisefische und Bienen) müssen Knospe-Qualität haben.

Übergangsfristen

Bis am 31.12.2030 darf max. 5 % nicht biologisches Kartoffelprotein (bezogen auf die Frischsubstanz) im Schweinefutter eingesetzt werden.

Bis Ende 2030 darf den Ferkeln bis 35 kg noch maximal 5 % nicht biologische Eiweisskomponenten bezogen auf die Trockensubstanz pro Tag (siehe Liste mit den zugelassenen Komponenten) gefüttert werden.

Übergangsfrist bis Ende 2030 gemäss BioV WBF (SR 910.181) Abs. 6 der Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 31. Oktober 2012: Den Junghennen und Junghähnen (bis zur 18. Alterswoche), den Mastpoulets (bis Tag 21 bzw. bis Woche 3) sowie Truten und allen anderen Geflügelarten (Wachteln, Enten, Gänse etc. bis Tag 42 bzw. bis Woche 6) darf noch 5 % nicht biologisches Eiweissfuttermittel gefüttert werden (siehe Liste der zulässigen nicht biologischen Futtermittel für Nichtwiederkäuer unterhalb dieses Abschnittes).

Liste der zulässigen nach Bio-Verordnung (CH oder EU) zertifizierten Futtermittel für Nichtwiederkäuer

- Grundfutter (gemäss Teil II, Art. 4.2.1.2, Seite 97)
- Dextrose
- Kartoffelprotein
- Maiskleber
- Hefen und Hefenerzeugnisse
- Molkereiabfälle für Schweine (gemäss Teil II, Art. 5.4.2, Seite 121)
- Kräuter und Gewürze (ausser Paprika)
- Riboflavinhaltiges Fermentationsprodukt
- Johannisbrotbrocken (nur für Pferde)

Liste der zulässigen nicht biologischen Futtermittel für Nichtwiederkäuer

- Kartoffelprotein*
- Maiskleber*
- Hefen und Hefenerzeugnisse*
- Molkereiabfälle für Schweine (gemäss Teil II, Art. 5.4.2, Seite 121)

Für die mit * bezeichneten Komponenten muss eine unterschriebene Zusicherungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» 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.)
- 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 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) für Lebensmittel festgehalten sind:

Als GVO-Erzeugnisse gelten in der Schweiz Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden (abgeleitet aus der LGV Art. 30, Art. 31 Abs. 1 und Art. 37).

Die Definitionen der LGV 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 im Anhang 1 zu Teil V Art. 4.2.2.5: Liste der GVO-kritischen Länder und Kulturen Teil V, Seite 285 einsehbar. Die in der Schweiz zugelassenen und tolerierten GVO als Futtermittel sind in der Verordnung des BLW über die GVO-Futtermittelliste 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. 18, Seite 244).

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 Zusicherungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» vorhanden sein.

Die 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 101 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 101 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, In-Ovo Selektion) 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. Das Einsetzen von Embryonen auf dem Knospe-Betrieb ist bei Rindern im Aufzuchtvertrag nicht gestattet. Nicht biologische Tiere der Rindergattung, welchen ein Embryo transferiert wurde, dürfen im Aufzuchtvertrag auf dem Knospe-Betrieb gehalten werden.
(MKA 6/2025)

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. Selbständiger Nebenerwerb Teil II, Art. 1.2.8.2, Seite 42.

Nutzviehhandel

Gem. Kälber Teil II, Art. 5.1.2, Seite 116.

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 Bio-Tieren 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 Knospe-Tieren: Kein Problem, weil das Tier vom 1. Tag an auf dem Knospe-Betrieb wieder ein Knospe-Tier ist. (MKA 6/2011)

Nachweis von biologisch zugekauften Tieren: Wenn ein Produzent ein Bio-Tier zukauft, 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

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 einzustallen, 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) nullipare weibliche Jungtiere im Umfang bis 10 % des Bestandes an ausgewachsenen Tieren.

Nullipare weibliche Jungtiere, die unter Kategorie e) fallen, können alljährlich im Umfang von bis zu10 % 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 (ab 01.01.2026 ausnahmslos nicht gesexte) Küken jeder Art (inkl. Truten, Gänse usw.) muss vor dem Zukauf eine Ausnahmebewilligung 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 Eiererzeugung.

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 Ausnahmebewilligungen siehe «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen – 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 Wartefrist ist nicht möglich, die konventionelle Vermarktung ist jedoch erlaubt. Beim Verkauf eines Tieres während der Wartefrist 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 Wartefrist angerechnet werden. Die Zertifizierungsstellen müssen den Status der einzelnen Tiere bei der Kontrolle überprüfen.

Vermarktung von Tieren aus Umstellungsbetrieben

Wenn ein Tier innerhalb der Wartefrist von einem Umstellungsbetrieb an einen Knospe-Betrieb verkauft wird, muss vor der Knospe-Vermarktung die vorgeschriebene Wartefrist vollendet werden. Die schon durchlaufene Wartefrist 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 Wartefrist 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 Aufzuchttieren 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 Wartefristen müssen eingehalten werden. (MKA 1/2012)
d) Rückkehr von Aufzuchttieren nach Kündigung des Aufzuchtbetriebes: Aufzuchttiere eines Knospe-Betriebes dürfen von einem Aufzuchtbetrieb, der nach Beginn des Aufzuchtvertrags den Produktionsvertrag mit Bio Suisse aufgelöst hat, auf den ursprünglichen Knospe-Betrieb zurückkehren, wenn sämtliche folgenden Bedingungen erfüllt sind:
   – Der Aufzuchtvertrag wurde vor der Kündigung des Aufzuchtbetriebes abgeschlossen.
   – Die Tiere wurden vor der Kündigung auf den Aufzuchtbetrieb gegeben.
   – Die Rücknahme der Aufzuchttiere darf maximal 10 % des Bestands an ausgewachsenen Tieren des Knospe-Betriebs umfassen (gemäss BioV).
   – Bei Kündigungen zum Jahresende müssen die Aufzuchttiere spätestens per Ende der Winterfütterung zurückgenommen werden. Bei ausserordentlichen Kündigungen innerhalb von 3 Monaten.
   – Die Wartefristen müssen eingehalten werden.

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: Zugeführte 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 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 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 112 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 112.

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 112.

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 112. 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 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-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 dazugehörenden 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 dazugehörenden 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 106).

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 ausgeschieden 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 Einzelstockbehandlung 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 Hirten 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-Milchvermarktung 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 dazugehörenden Ställen	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).

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 Alpung 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. Alpung und Sömmerung Teil II, Art. 1.2.9, Seite 43 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.

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 Ausnahmebewilligungen 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 156 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 106 sowie in Hofverarbeitung Teil III, Kap. 20, Seite 249 gemacht.

Alpschweine

Alpschweine auf einem Knospe-Sömmerungsbetrieb müssen vollumfänglich nach den Bestimmungen gem. Schweine Teil II, Kap. 5.4, Seite 118 gehalten werden.

Wenn Knospe-Jager auf einem nicht biologischen Sömmerungsbetrieb gesömmert werden, verlieren diese Schweine ihren Knospe-Status. Von einem Knospe-Betrieb gelieferte Jager für die Sömmerung auf einem nicht biologischen Sömmerungsbetrieb können aus nicht biologischer Zucht stammen. Sie dürfen allerdings weder vor noch nach der Sömmerung auf einem Knospe-Betrieb gehalten werden.

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) dürfen auf Anordnung des Tierarztes vorgenommen werden, wenn die Krankheit oder Verletzung mit komplementärmedizinischen Methoden nicht wirksam behandelt werden kann. Sie müssen schriftlich unauslöschbar 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

Der prophylaktische Einsatz chemisch-synthetischer allopathischer Medikamente, Antibiotika und Hormone ist verboten. Auch auf Sömmerungsbetrieben dürfen die Tiere nicht prophylaktisch behandelt werden. Das Alppersonal muss mittels Behandlungsjournal belegen, dass die Behandlung nur bei Problemtieren durchgeführt worden ist.

Kokzidiose-Impfungen sind in der Geflügelhaltung erlaubt.

Auf tierärztliche Verordnung sind chemisch-synthetische Wurmkuren und Impfungen erlaubt.

4.5.1.1 Verbotene Arzneimittel

Zusätzlich zu den gemäss Teil II, Kap. 4.5, Seite 113 formulierten Grundsätzen gelten für folgende Arzneimittel Anwendungsverbote:

- Tierarzneimittel, Impfstoffe und andere Immunbiologika, welche gentechnisch veränderte Organismen enthalten.
- PMSG-haltige Hormonpräparate
- Anwendung von Improvac® beim Schwein, Kleinwiederkäuer und Pferd
- Boli zur Langzeitentwurmung - Auf Alpen und Gemeinschaftsweiden auf denen Boli vorgeschrieben sind, dürfen diese eingesetzt werden.
- Kokzidiostatika und Hormone oder ähnlichen Stoffen zur Kontrolle der Fortpflanzung (z. B. Einleitung oder Synchronisierung der Brunst) oder zu anderen Zwecken.

Die MKA kann Medikamente, die unter tierschutzwidrigen Bedingungen gewonnen werden, verbieten. Bei der Behebung des Missstandes kann das Verbot aufgehoben werden.

4.5.1.2 Eingeschränkte Arzneimittelanwendungen

Zusätzlich zu den gemäss Teil II, Kap. 4.5, Seite 113 formulierten Grundsätzen gelten für folgende Arzneimittel Anwendungseinschränkungen:

- Hormone - nur auf tierärztliche Verordnung, therapeutische tierärztliche Behandlung an Einzeltieren
- Antibiotika – Anwendungseinschränkung gemäss Eingeschränkter Einsatz von Antibiotika Teil II, Art. 4.5.3, Seite 114 und Milchproben und Antibiogramm Teil II, Art. 4.5.3.1, Seite 115
- Chemisch-synthetische Wurmkuren – nur auf tierärztliche Verordnung
- Impfungen - nur auf tierärztliche Verordnung
- Tierarzneimittel mit dem Wirkstoff Fluralaner (z. B. Exzolt) gegen Vogelmilben (Dermanyssus gallinae – Rote Vogelmilbe und Ornithonyssus silvaniae – Nordische Vogelmilbe). Einsatz nur auf tierärztliche Verordnung und mit einer Ausnahmebewilligung der MKA. Die Bedingungen und Kriterien für eine Ausnahmebewilligung sind im «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen – Produzenten» aufgeführt.
- Improvac® – Anwendung beim Rindvieh: Nur auf tierärztliche Verordnung. Der Impfstoff Improvac® darf zur Vermeidung von trächtigen Schlachttieren beim Rindvieh bei Einzeltieren eingesetzt werden.
- Flüssige Mittel zum Schutz der Tiere vor Insekten, die auf den Rücken der Tiere appliziert wird («Pour-on» Produkte): Die erlaubten Mittel sind in der FiBL-Betriebsmittelliste aufgeführt.

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 104 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 115) 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 113 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 Antibiogramms 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 Antibiogramms 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 darf die Milch nicht biologisch vermarktet werden. Wenn ein Betrieb seine ganze Milchmenge nicht biologisch vermarktet, kann er die Milch dieser Tiere mit Wartefrist zusammen mit der übrigen Milch vermarkten. Wird die Milch zeitweise nicht biologisch 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 95) 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 116) gelten sinngemäss.

5.1.1 Haltung

Elektrische Kuhtrainer sind verboten. Die Haltung der Kälber in Einzeliglus ist bis maximal acht Wochen erlaubt. Der regelmässige Auslauf ins Freie ist für Tiere der Rindergattung und Wasserbüffel, wie gemäss Teil II, Art. 4.1.2, Seite 95 vorgeschrieben, einzuhalten.

Jede Knospe-Milchkuh hat in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) einen Namen. (MKA 4/2025)

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. Kraftfutter darf nur der Ergänzung dienen. Der Futterzukauf ist gem. Fütterung Teil II, Kap. 4.2, Seite 96 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 116) 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 m^2 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 97 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 Zootechnische 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 116) 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
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 Abschrankungen 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 bedarfsgerecht vornehmlich mit betriebseigenem Grundfutter zu ernähren. Nach Möglichkeit sind auch Gehölze (z.B. Laub, Äste, Rinde) anzubieten.

5.3.3 Tiergesundheit

Die Haltung der Ziegen ist so zu optimieren, dass die Entwurmung mit chemisch-synthetischen Medikamenten möglichst zurückhaltend angewendet wird. Die Teilnahme an einem Parasiten-Überwachungs-Programm wird empfohlen. 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 116) 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.

Den Mastschweinen und Galtsauen (inkl. Eber) müssen zur Körperpflege und Beschäftigung geeignete Scheuermöglichkeiten wie Holzbalken oder Kratzbürsten zur Verfügung stehen.

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. Weide oder Wühlareal ist für Galtsauen 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.

Galtsauen, Aufzuchtferkel, Mastschweine, Remonten und Eber haben einen permanent zugänglichen Auslauf.

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 Absperren von Einzelständen ist einzig 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

Die aufgeführten Masse sind 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. Stolbastall, Fütterung ausserhalb der Bucht) werden die Masse sinngemäss übertragen, es gilt der Grundsatz der Gleichwertigkeit.

Minimale Stall- und Auslaufmasse

Tabelle 1: Säugende Muttersauen in Einzelhaltung, bis zum 23. Lebenstag der Ferkel	
Buchtenfläche (m^2/Sau)[19]	7[20]
Eingestreute Liegefläche inklusive Ferkelnest (m^2/Sau)	3,5
Beheizbares Ferkelnest (m^2/Wurf)	0,8

Tabelle 2: Säugende Muttersauen in Einzelhaltung bis zum 42. Lebenstag der Ferkel	
Buchtenfläche (m^2/Sau)	7[20]
Eingestreute Liegefläche inklusive Ferkelnest (m^2/Sau)	3,5
Teilweise beheizbarer Ferkelbereich (m^2/Wurf)	1,2
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Sau)[19]	12[21]
Auslauffläche inklusive Laufhof Ferkel (m^2/Sau)	5
Minimale nicht überdachte Fläche (m^2/Sau)	2,5

Tabelle 3: Säugende Muttersauen in Gruppenhaltung ab dem 24. Lebenstag der Ferkel	
Eingestreute Liegefläche inklusive Ferkelnest (m^2/Sau)	3,5
Teilweise beheizbarer Ferkelbereich (m^2/Wurf)	1,2
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Sau)[19]	10,5[21]
Auslauffläche inklusive Laufhof Ferkel (m^2/Sau)	5
Minimale nicht überdachte Fläche (m^2/Sau)	2,5

Tabelle 4: Galtsauen in Gruppenhaltung			
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[22]	3,5	3,0	2,8
Auslauffläche	1,3[23]	1,3	1,3
Minimale nicht überdachte Fläche	0,65	0,65	0,65

[19] Der Anteil der perforierten Fläche darf sowohl im Stallinnenraum wie auch im Auslauf je 30 % nicht übersteigen.
[20] Bei einem permanent zugänglichen Auslauf kann die Auslauffläche zur Buchtenfläche gerechnet werden
[21] Bei einem nicht permanent zugänglichen Auslauf muss die Buchtenfläche mind. 7 m^2 pro Sau betragen.
[22] Die Gesamtfläche beinhaltet die gesamte Stallfläche inklusive Fressboxen, perforierte Flächen und Wühlareal.
[23] Bei kleinen Gruppen muss ein minimaler Auslauf von 6 m^2 mit einer minimalen Breite von 2 Metern vorhanden sein.

Tabelle 5: Eber	
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Tier)[24]	10
Auslauffläche (m^2/Tier)	4
Minimale nicht überdachte Fläche (m^2/Tier)	2

Tabelle 6: Ferkel bis 25 kg LG	
Liegefläche (m^2/Tier)	0,25[25]
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Tier)[26]	0,8
Minimale nicht überdachte Fläche (m^2/Tier)	0,15
Auslauffläche (m^2/Tier)	0,3
Minimale Auslauffläche total (m^2)	4,5

Tabelle 7: Mastschweine in Vormast 25–60 kg LG	
Liegefläche (m^2/Tier)	0,4[25]
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Tier)[26]	1,3
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[25]
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Tier)[26]	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 Galtsauen.

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 119.

5.4.1.5 Weide oder Wühlbereich für Galtsauen

Für Galtsauen 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

[24] Bei der Eberbucht wird aus Gründen der Verletzungsgefahr empfohlen auf Flächenroste oder auf perforierte Böden vollständig zu verzichten.

[25] 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.

[26] Mindestens 50 % der minimalen Auslauffläche müssen planbefestigt (nicht perforiert) sein. Im Stallinnern dürfen max. 30 % der Fläche perforiert sein.

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 Galtsauen 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 100 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.

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.

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 116) gelten sinngemäss.

Bei der Wahl der Rassen oder Linien müssen Zweinutzungstypen und an den Biolandbau angepasste Linien oder Rassen bevorzugt werden. Eine lange Lebensdauer der Tiere ist anzustreben.

Jedes Küken muss aufgezogen werden.

Die Geschlechtserkennung im Ei ist als Selektionsmethode bei Geflügel nicht zugelassen.

Bei der Legehennenhaltung sind maximal zwei Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen. Pro Stalleinheit sind maximal 2'000 Legehennen oder 4'000 Aufzuchthennen zulässig. Die Aufzucht für den eigenen Betrieb ist zusätzlich zu den zwei Stalleinheiten möglich.

5.5.1 Begriffe

Im Teil II der Richtlinien von Bio Suisse geltende Definitionen:

Zweinutzungshuhn	Zweinutzungshühner sind Tiere, die sich für die Eierproduktion sowie auch für die Fleischproduktion eignen. Zweinutzungshähne sollen bei einer Mastdauer von 63 Tagen einen Tageszuwachs von mehr als 20 g/Tag erreichen.
Junghahn	Junghähne sind die männlichen Tiere der für die Eierproduktion eingesetzten Legelinien. Der Tageszuwachs eines Junghahns liegt unter 20 g/Tag bei einer Mastdauer von 63 Tagen.
Rassegeflügel	Rassegeflügel ist Geflügel, das nach einem festgelegten Rassestandard gezüchtet und nach vom Menschen festgelegten Schönheits- und/oder Leistungsmerkmalen selektiert wird.
Hobbytierhaltung	Definition Hobbytierhaltung gemäss Teil II, Art. 1.2.2, Seite 37
Linien	Als Linien bezeichnet man beim Geflügel Elterntiere mit ganz bestimmten Eigenschaften (Zuchtzielen). Diese Reinzuchtlinien werden separat gezüchtet und selektioniert und für die Hybridzucht genutzt.

Linienwahl

Die MKA führt Listen mit zugelassenen Zweinutzungshühnern und Legehybriden. Die Aufnahme zusätzlicher Zweinutzungshühner und Legehybriden wird auf Antrag durch die MKA beurteilt. Bei der Einstufung als Zweinutzungshuhn wird die Tageszunahme des Hahns in Abhängigkeit der Kriterien Mastdauer, Futterzusammensetzung und Haltungsbedingungen, sowie die Legeleistung der Henne in die Beurteilung mit einbezogen. Die Liste mit den zugelassenen Zweinutzungshühnern und Legehybriden ist im Anhang 1 zu Teil II Art. 5.5.1: Zugelassene Zweinutzungshühner und Legehybriden Teil II, Seite 122 enthalten.

Anhang 1 zu Teil II Art. 5.5.1: Zugelassene Zweinutzungshühner und Legehybriden

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

5.5.2 Brut

Jedes ausgebrütete Knospe-Küken muss auf einem Schweizer Knospe-Betrieb aufgezogen werden. Durch Schwankungen in der Schlupfrate entstehende, überzählige Tiere dürfen auf nicht biologischen Schweizer Betrieben aufgezogen werden.

Brütereien erbringen hierfür den Nachweis auf der Geflügeldatenbank oder mittels gleichwertiger Aufzeichnungen. Bei Lohnbruten müssen, wenn nichts anders vereinbart ist, alle Küken vom Auftraggeber zurückgenommen werden.

Produzenten, welche selbst Küken ausbrüten (Kunstbrut, Naturbrut), haben mittels eigenen Aufzeichnungen über die Haltung der Elterntiere, Herkunft der Bruteier, Aufzucht/Mast sämtlicher Küken und den Warenfluss Buch zu führen.

Können männliche Küken aufgrund eines Elementarschadens, einer Tierseuche oder einer schwerwiegenden Ausnahmesituation beim Aufzuchtbetrieb nicht eingestallt werden, kann die MKA für den betroffenen Schlupf eine Ausnahmebewilligung zur Nichteinstallung erteilen. Die Bedingungen und Kriterien für eine Ausnahmebewilligung sind im „Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen – Produzenten" aufgeführt.

5.5.2.1 Herkunft

Elterntierküken können auch nicht biologischer Herkunft sein. Für Elterntiere gelten die gleichen Anforderungen wie für Legehennen.

5.5.2.2 Bruteier

Bruteier müssen grundsätzlich von Knospe-Elterntieren abstammen. Bei kurzfristigem Engpass an Knospe-Bruteiern können mit Ausnahmebewilligung von Bio Suisse nicht gesexte Bruteier von nicht biologischen und vorzugsweise in der Schweiz gehaltenen Elterntieren verwendet werden.

Die Küken, welche aus nicht biologischen Bruteiern von Biobrütereien ausgebrütet werden, haben den Status von nicht biologischen Küken. Sie können von Bio-Betrieben eingestallt werden (bis 3 Tage alt), falls die Brüterei über eine Ausnahmebewilligung für die nicht biologischen Bruteier verfügt. Den Abnehmern (Aufzuchtbetrieb/Mastbetrieb) muss mit dem Lieferschein für die Küken eine Kopie der Ausnahmebewilligung von Bio Suisse ausgehändigt werden. Diese gilt für die Abnehmer auf der Bio-Kontrolle gleichzeitig als Bewilligung für das Einstallen der nicht biologischen Küken. Auf dem Lieferschein der Brütereien müssen die Küken als nicht biologisch gekennzeichnet werden.

5.5.2.3 Knospe-Küken

Grundsätzlich müssen Knospe-Küken jeder Art (inkl. Truten, Gänse usw.) aus einer zertifizierten Knospe-Brüterei oder einem Knospe-Betrieb stammen. Falls aus Knospe-Brütereien keine Küken zur Verfügung stehen, können im Rahmen einer Ausnahmebewilligung der Bio Suisse nicht biologische, nicht gesexte Küken aus einer nicht biologischen Brüterei eingestallt werden.

5.5.2.4 Herkunftskontrolle und Warenfluss

Die Datenbank Geflügel garantiert die Rückverfolgbarkeit und enthält Informationen über den Gesundheitszustand und den Werdegang der Tiere. Beginnend beim Schlupf und endend bei der Schlachtung muss jede Lieferung von weiblichen und männlichen Tieren in der Datenbank eingetragen und vom Empfänger bestätigt werden. Ausgenommen ist die Hobbytierhaltung.

Die bisher im Tierpass enthaltenen Informationen können in den Bemerkungen eingetragen werden.

5.5.2.5 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.

Es gilt der Grundsatz zur Gesamtbetrieblichkeit gemäss Teil II, Art. 1.2.1.2, Seite 35.

5.5.2.6 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.

5.5.2.7 Lenkungsabgaben bei Küken und Bruteiern

Für nicht biologische Küken und Bruteier muss vor dem Zukauf eine Ausnahmebewilligung 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 mindestens so angesetzt, dass der Einstandspreis für Knospe- und Nicht-Knospe-Küken gleich gross ist.

Liste der Linien, für welche eine Lenkungsabgabe erhoben wird:
- Legelinien: Sandy und LB (Lohmann). Brown Nick (H&N)
- Mastlinien: Hubbard I 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.

5.5.3 Junghennenaufzucht

5.5.3.1 Gültigkeit

Nach den Richtlinien der Junghennenaufzucht können auch die Brüder der Legehennen (gemäss Positivliste der zugelassenen Legehybride) sowie Zweinutzungshähne bis zu einem Tageszuwachs von 23 g/Tag aufgezogen werden. Der Geschlechtermix ist dem Produzenten freigestellt.

Junghennen, Jung- und Zweinutzungshähne (ab 500 Tieren) müssen in einem System aufgezogen werden, in dem mehrere Etagen vorhanden sind und welches über eine Entmistung verfügt.

5.5.3.2 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. 5.5.4, Seite 126. Im vorliegenden Kapitel sind nur die von der Legehennenhaltung abweichenden Bestimmungen aufgeführt. Masse sind in der Tabelle Teil II, Art. 5.5.4.16, Seite 129 aufgeführt.

5.5.3.3 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 121 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 Ausnahmebewilligungen 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 oder Junghähnen 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 Einstallen von Aufzuchttieren um 4 % überschritten werden. Alle Anforderungen (Platz, Troglänge, Sitzstangenlänge usw.) müssen für alle eingestallten Tiere (also für 4’160 Junghennen) eingehalten werden. Beim Einstallen von Eintagsküken dürfen die Höchstbestände um maximal 6 % überschritten werden (max. 4'240 Tiere bis zum 42. Tag).

Bei Betriebsgemeinschaften kann die maximale Anzahl Stalleinheiten mit der Anzahl der beteiligten Betriebe multipliziert werden. Die maximale Anzahl Stalleinheiten (einschliesslich mobiler Ställe) muss auf den Flächen von jedem beteiligten Betrieb eingehalten werden. (MKA 6/2025)

5.5.3.4 Besatzdichte

Im Stall darf die Besatzdichte nicht mehr als 8 Junghennen pro m^2 begehbare Fläche betragen. In Ställen mit integriertem AKB kann der Tierbesatz in der Nacht 13 Junghennen pro m^2 begehbare Fläche betragen. Der maximale Tierbesatz pro m^2 Stallgrundfläche beträgt 24 Junghennen (ab 43. Alterstag).

5.5.3.5 Entmistung

Der Junghennenstall muss spätestens 6 Wochen nach Einstallung entmistet werden.

5.5.3.6 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 gewähren. 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 mindestens 3 cm und maximal 5 cm breit und abgerundet sind.

Erhöhte AKB-Flächen: In bestehenden Aufzuchtställen ist es möglich, den Junghennen erhöhte Einstreuflächen (um maximal 5 % der bestehenden AKB-Fläche) zur Verfügung zu stellen. Diese müssen eingestreut und über Aufstiegshilfen und/oder Sitzstangen gut erreichbar sein. Die Kopffreiheit muss immer mindestens 1.2 m betragen.

5.5.3.7 Weide

Den Junghennen ist dem jeweiligen Alter entsprechend, spätestens aber ab dem 43. Tag, Weideauslauf zu gewähren (Ausnahmen gemäss Teil II, Art. 5.5.4.7, Seite 128). Jung- und Zweinutzungshähne müssen mindestens 50 % ihrer Lebenstage Zugang zur Weide haben. 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 m^2 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)

5.5.3.8 Ungedeckter Schlechtwetterauslauf

Bei starkem Wind, während und maximal einen Tag nach starkem Niederschlag oder bei schneebedeckter Umgebung 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.

5.5.3.9 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.

5.5.3.10 Einstreu

Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

5.5.4 Legehennen

5.5.4.1 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 121 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 Ausnahmebewilligungen 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 Einstallen von Legehennen um 2 % überschritten werden. Alle Anforderungen (Platz, Troglänge, Sitzstangenlänge usw.) müssen für alle eingestallten Tiere (also für 2'040 Legehennen) eingehalten werden.

Bei Betriebsgemeinschaften kann die maximale Anzahl Stalleinheiten mit der Anzahl der beteiligten Betriebe multipliziert werden. Die maximale Anzahl Stalleinheiten (einschliesslich mobiler Ställe) muss auf den Flächen von jedem beteiligten Betrieb eingehalten werden. (MKA 6/2025)

5.5.4.2 Besatzdichte

Im Stall darf die Besatzdichte nicht mehr als fünf Legehennen pro m^2 begehbare Fläche betragen. In Ställen mit integriertem AKB kann der Tierbesatz in der Nacht 8 Legehennen pro m^2 begehbare Fläche betragen. Pro m^2 Stallgrundfläche dürfen maximal 15 Legehennen gehalten werden.

5.5.4.3 Tageslicht und Beleuchtung

Im Aktivitätsraum (Scharrfläche, 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).

5.5.4.4 Einstreu und Entmistung

33 % der nach dieser Richtlinie anrechenbaren, begehbaren Fläche inklusive die gesamte begehbare Stallgrundfläche müssen eingestreuter Scharrraum 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 Scharrflächen 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.

5.5.4.5 Sitzstangen und Legenester

Den Legehennen müssen genügend erhöhte Sitzstangen zur Verfügung stehen. Nester sollen bevorzugt mit Stroh oder mit Spreu eingestreut werden. Als Nesteinlagen sind auch weiche und verformbare Kunststoffeinlagen oder Rasenteppiche zugelassen.

5.5.4.6 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 mindestens 3 cm und maximal 5 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 muss der AKB spätestens vier Stunden nach Lichtbeginn und bis eine Stunde vor der Dunkelphase für die Tiere über alle Stallöffnungen zugänglich sein und über automatische Schieberöffnungen verfügen. In der Nacht darf der maximale Tierbesatz von 8 LH/m^2 (13 bzw. 15 JH/m^2) 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 Abstieghilfen 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 Abganghilfen 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.

5.5.4.7 Weide

Jeder Legehenne müssen mindestens 5 m^2 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 m^2 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. Während und maximal ein Tag nach starkem Regen sowie bei starkem Wind darf der Zugang zur Weide eingeschränkt und durch den Auslauf in den ungedeckten Schlechtwetterauslauf ersetzt werden. Bei Herden unter 500 Tieren kann bei den zuvor definierten Ausnahmen der Zugang zur Weide 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 Ausnahmebewilligung 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)

5.5.4.8 Ungedeckter Schlechtwetterauslauf

Bei starkem Wind, während und maximal ein Tag nach starkem Niederschlag oder bei schneebedeckter Umgebung und während der Vegetationsruhe kann den Tieren statt einer Weide der ungedeckte Schlechtwetterauslauf zur Verfügung gestellt werden. Bei stürmischem Wetter kann der Zugang zum Schlechtwetterauslauf eingeschränkt 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.

5.5.4.9 Fütterung und Tränke

Den Legehennen sind geeignete Körner in die Einstreu oder auf den Boden zu verabreichen. Der Körneranteil an der Futterration muss mindestens 5 % betragen.

Tränkenippel sind verboten.

5.5.4.10 Hähne

Es wird empfohlen, in jeder Herde pro 100 Hennen ein bis drei Hähne zu halten.

5.5.4.11 Künstliches Auslösen der Mauser

Zur Verlängerung der Nutzungsdauer kann die Mauser künstlich ausgelöst werden, jedoch nicht vor der 60. Alterswoche. Während der Phase mit nährstoffarmer Fütterung kann der Zugang zur Weide während maximal 21 Tagen geschlossen werden.

5.5.4.12 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.

5.5.4.13 Mobilställe

Mobilställe müssen mindestens sechsmal pro Jahr verstellt werden. Die Tiere müssen Zugang zu einem gedeckten Aussenklimabereich haben, welcher nicht eingestreut sein muss. Die Tiere müssen währenddessen Zugang zu einem überdachten Staubbad haben, welches sich ausserhalb des AKB befinden kann. Während der Vegetationsruhe kann der Mobilstall stationär bleiben, sofern den Tieren ein Schlechtwetterauslauf zur Verfügung steht und der AKB eingestreut ist.

5.5.4.14 Kleinbestände

Bei Haltungen bis 50 Legehennen gilt eine sinngemässe Anwendung dieser Richtlinien.

5.5.4.15 Verwertung von Legehennen

Herden ab einer Grösse von 250 eingestallten Tieren müssen nach ihrer Nutzung geschlachtet und bevorzugt als Lebensmittel vermarktet werden. Von dieser Regelung ausgenommen sind nicht schlachtfähige Tiere (z. B. aufgrund von Krankheiten, Seuchen oder Verletzungen). Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sind unter Fleisch und Fleischerzeugnisse Teil III, Kap. 4, Seite 189 aufgeführt.

5.5.4.16 Masstabelle für Legehennen und Aufzuchttiere

	Junghennen 1.–42. Tag	**Junghennen 43. Tag – Legebeginn (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
Futterrinne Rundautomaten	2 cm	3 cm	4 cm
Tränkenippel	15 Tiere	15 Tiere[27]	Nicht zugelassen
Cuptränken	25 Tiere	25 Tiere	20 Tiere
Tränkerinne an Rundtränke	1 cm	1,5 cm	2 cm
Sitzstangen[28]			
Sitzstangen je Tier (min. 3 x 3 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

[27] Ab der 14. Woche muss zusätzlich noch eine offene Wasserfläche zur Verfügung gestellt werden.
[28] Die Nestanflugroste sowie Sitzstangen über der Scharrfläche dürfen zur Erfüllung der Anforderungen nicht angerechnet werden.

	Junghennen 1.–42. Tag	**Junghennen 43. Tag – Legebeginn (bis max. 1,7 kg LG)**	**Legehennen**
Tierbesatz/Begehbare Flächen[28]			
Gitter oder Rost- und Scharrflächen	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 Scharrfläche gemessen an begehbarer Fläche inkl. gesamter begehbarer 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			
Minimale Staubbadfläche		150 Tiere/m^2	100 Tiere/m^2
Tiefe		mind. 5 cm	mind. 10 cm
Öffnungen zum AKB und Auslauf			
Minimale Breite[29]		70 cm	70 cm
Minimale Höhe		40 cm	40 cm
Breite je 100 Tiere[30]		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

5.5.5 Wachteln

5.5.5.1 Definition und Anforderung an den Mehrklimazonenstall

Wachteln müssen in einem Mehrklimazonenstall, bestehend aus Stall und Aussenbereich, gehalten werden. Ein Teil des Aussenbereichs muss regendicht überdacht und eingestreut sein. Die Fläche des anderen Teils (Auslauf) muss mindestens 50 % des Aussenbereichs umfassen und mit einem engmaschigen Gitter abgedeckt sein. Der Auslauf kann naturnah bepflanzt sein oder als weiterer Einstreubereich mit Versteckmöglichkeiten angeboten werden. Der Zugang zum Aussenbereich kann ab 16.00 Uhr geschlossen werden.

Für am 31.12.2023 bestehende Ställe auf Knospe-Betrieben, die noch nicht den neuen Anforderungen an den Mehrklimazonenstall entsprechen, gilt eine Übergangsfrist bis 31.12.2024.

5.5.5.2 Ställe und Herdengrösse

Ein Stallgebäude beherbergt max. 1’500 Wachteln. Je Stallabteil dürfen maximal 150 Wachteln oder 33 kg LG gehalten werden.

[29] Bei Kleinhaltungen unter 100 Tieren sind kleinere Öffnungen zulässig.
[30] Zum Zweck der Weideregeneration dürfen die Öffnungen des Schlechtwetterauslaufs zur Weide um maximal die Hälfte reduziert werden.

5.5.5.3 Besatzdichte

Die Grundfläche des Mehrklimazonenstalls muss unabhängig von der Tierzahl mindestens 2,5 m^2 betragen. Im Mehrklimazonenstall können während der Aktivitätszeit maximal 10 Wachteln oder 2,2 kg je m^2 gehalten werden. Im Stall (ab 16.00 Uhr und während der Dunkelphase) sind maximal 15 Wachteln oder 3,3 kg/m^2 zulässig.

5.5.5.4 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.

5.5.5.5 Einstreu

Der Einstreuanteil im Stall muss mindestens 80 % betragen. Der regendicht überdachte Bereich ist vollflächig eingestreut. Als Einstreumaterial können natürliche Materialien wie Stroh, Strohhäcksel, Dinkel- oder Haferspelzen und Ähnliches eingesetzt werden. Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

5.5.5.6 Staubbad

Das Staubbad kann im regendicht überdachten Bereich angeboten werden. Für 100 Wachteln oder 22 kg LG müssen 0,4 m^2 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.

5.5.5.7 Unterschlupf und Nester

Sowohl im Stall wie auch im Aussenbereich müssen den Tieren sinnvolle Strukturen wie Büsche, Zweige, grössere Steine, grössere Holzstücke, usw. als Unterschlupf und Versteckmöglichkeiten zur Verfügung gestellt werden. Diese Rückzugsmöglichkeiten müssen eingestreut sein, damit sie auch als Legeorte angenommen werden.

5.5.5.8 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.

5.5.5.9 Wachtelaufzucht

Für die Aufzuchttiere sind die Angaben und Abmessungen entsprechend anzupassen.

5.5.6 Mastgeflügel

5.5.6.1 Gültigkeit

Nach den Richtlinien des Mastgeflügel können Junghähne, Zweinutzungs- und Rassegeflügel, sowie zu-gelassene Pouletmast-Hybridlinien für die Fleischproduktion gehalten werden.

5.5.6.2 Linienwahl

Vorzugsweise werden Zweinutzungstypen gehalten. Es können auch Junghähne oder Rassegeflügel eingesetzt werden. Die extensiven bis mittelintensiven Linien und Rassen müssen sich auf Grund ihrer genetischen Veranlagung speziell für die Grünauslaufhaltung eignen. Die für die Knospe-Pouletmast zugelassenen Hybridlinien sind im Anhang 1 zu Teil II Art. 5.5.6.2: Zugelassene Hybridlinien für die Pouletmast Teil II, Seite 132 aufgeführt.

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.

Anhang 1 zu Teil II Art. 5.5.6.2: Zugelassene Hybridlinien für die Pouletmast

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

5.5.6.3 Ställe und Herdengrösse

Als Stalleinheit gelten ein oder mehrere Gebäude, in welchen eine maximale Tierzahl gehalten werden kann. Es sind mehrere Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen. Die maximale Herdengrösse muss der entsprechenden Mastgeflügelart angepasst sein. Alle Angaben sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

Geflügelart	**Vormast**		**Ausmast**		
	Herdengrösse	Herde pro Stalleinheit	Herdengrösse	Herde pro Stalleinheit	Max. Ausmasttiere pro Betrieb
Poulet	2'000	3	500	1	6'000
Truten	750	4	250	2	
Enten			250	2	
Gänse			250	2	

Für am 31.12.2024 bestehende Ställe auf Knospe-Betrieben, in welchen mehrere Herden Poulet-Ausmast gehalten werden, gilt eine Übergangsfrist von 20 Jahren.

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 Einstallen der Küken um 2 % überschritten werden. Alle Anforderungen (Besatzdichte, Troglänge, Sitzstangenlänge usw.) müssen für alle eingestallten 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.

Bei Betriebsgemeinschaften kann die maximale Anzahl Stalleinheiten mit der Anzahl der beteiligten Betriebe multipliziert werden. Die maximale Anzahl Stalleinheiten (einschliesslich mobiler Ställe) muss auf den Flächen von jedem beteiligten Betrieb eingehalten werden. (MKA 6/2025)

5.5.6.4 Besatzdichte

Der Tierbesatz im Stall darf bei Mastpoulets 40 Tiere/m^2 bis maximal zum 28. Alterstag betragen. Werden die Tiere bereits am 21. Tag umgestallt, dann ist ein Tierbesatz bis 50 Tiere/m^2 möglich.

In der Ausmast beträgt der maximale Tierbesatz im Stall 20 kg LG/m^2. Mit einem anrechenbaren Aussenklimabereich ist im Stall ein Tierbesatz bis 25 kg LG/m^2 möglich.

Bei Truten in der Vormast ist ein maximaler Tierbesatz von 20 kg LG /m^2 und maximal 50 Tiere/m^2 erlaubt.

Bei Truten in der Ausmast, Enten und Gänsen ist im Stall ein maximaler Tierbesatz von 20 kg LG/m^2 erlaubt.

5.5.6.5 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).

5.5.6.6 **Einstreu**

Die ganze Bodenfläche im Stall ist ausreichend einzustreuen. Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

5.5.6.7 **Sitzstangen**

Die Abmessungen und Form der Sitzstangen für Poulets, Truten, Perlhühner und Flugenten entsprechen der jeweiligen Tiergattung und dem Alter. Truten in der Vormast müssen zusätzlich zu den Sitzstangen ab der 2. Lebenswoche erhöhte Flächen (Podeste) zur Verfügung stehen.

5.5.6.8 **Aussenklimabereich, Staubbad und Wasserfläche**

Dem Mastgeflügel ist, mit Ausnahme des Wassergeflügels, Zutritt zu einem AKB und einem Staubbad zu gewähren. Die Tiere müssen Zugang zu einem überdachten Staubbad haben, welches sich ausserhalb des AKB befinden kann. 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. Mindestens 80 % der geforderten AKB-Fläche müssen als zusammenhängende Fläche auf einer Seite des Stalles zugänglich sein (gilt für neue Ställe ab dem 1.1.2025 und für bestehende Ställe ab dem 1.1.2028). Die Kopffreiheit im AKB muss immer mindestens 50 cm betragen. Der tägliche Auslauf zum AKB darf in Bezug auf das Alter der Tiere bei Minustemperaturen und/oder starkem Wind zeitlich eingeschränkt werden. Diese Einschränkung ist nur möglich, so lange der Tierbesatz im Stall höchstens 20 kg LG/m^2 beträgt. Sind die Poulets schwerer, muss der AKB während des ganzen Tages zugänglich sein.

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.

5.5.6.9 **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.

Der Zugang zur Weide kann unter folgenden Bedingungen eingeschränkt werden:
- Zwischen dem 22. und 28. Lebenstag: bei Aussentemperaturen < 10 °C und / oder starkem Wind
- Ab dem 29. Lebenstag: nur bei Aussentemperaturen von < 0 °C und / oder starkem Wind

Jegliche Einschränkung des Weidezugangs muss im Auslaufjournal festgehalten und begründet 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.

5.5.6.10 **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.

5.5.6.11 Masstabelle für Mastgeflügel

	Poulets Vormast	**Poulets Ausmast**	**Truten Vormast 1. – 42. Tag**	**Truten Ausmast**	**Gänse, Enten**
Einrichtungen					
Fressplatz am Trog bei manueller Fütterung	4 cm/kg LG	2,5 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	2,5 cm/kg LG	1 cm/kg LG	2 cm/kg LG
Futterrinne Rundautomaten	1,7 cm/kg LG	1 cm/kg LG	1 cm/kg LG	0,5 cm/kg LG	1 cm/kg LG
Futterteller	1,7 cm/kg LG	–		–	–
Cuptränken[31], Anzahl	30 Tiere	30 Tiere	30 Tiere	–	–
Tränkerinne an Rundtränke	1,4 cm/kg LG	0,8 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	1,25 cm/kg LG	1 cm/kg LG	1 cm/kg LG
Trinknippel, Anzahl[31]	15 Tiere	15 Tiere			
Sitzstangen / Podeste					
Sitzstangen	6 cm/kg LG	5 cm/kg LG	3 cm/kg LG höhenversetzt	2,5 cm/kg LG mind. 16 cm/ Tier	Flugenten 3 cm/kg LG
Mindestens über Boden	25 cm	30 cm	25 cm	60 cm	
Abstand (waagrecht)	20 cm	25 cm	25 cm	50 cm[32]	
Wandabstand (waagrecht, Achsmass)	10 cm	15 cm	20 cm	40 cm	
Erhöhte Flächen/ Podeste			80 Tiere/m^2		
Tierbesatz					
Stallgrundfläche	50 Tiere/m^2 (–21. Tag) 40 Tiere/m^2 (–28. Tag)	20 kg LG/m^2 max. 25 kg LG/m^2 bei Anrechnung des AKB	20 kg LG/m^2 max. 50 Tiere/ m^2	20 kg LG/m^2	20 kg LG/ m^2
Anteil Scharrfläche im Stall			mind. 50 %		
Weideauslauf je kg LG		1 m^2/kg LG		1 m^2/kg LG; mind. 10 m^2/ Tier[33]	4 m^2/kg LG Gänse; 1 m^2/kg LG Enten

[31] 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 m^2), dann ist das Angebot auch für kleinere Tiere ausreichend, solange die maximale Besatzdichte von 30 kg/m^2 nicht überschritten wird.

[32] Der Winkel darf maximal 55° betragen. Es wird empfohlen die Sitzstangen versetzt anzubringen.

[33] Bei mehr als 10 kg LG pro Tier muss für jedes zusätzliche Kilogramm LG 1 m^2 zur Verfügung stehen.

	Poulets Vormast	**Poulets Ausmast**	**Truten Vormast** **1. – 42. Tag**	**Truten Ausmast**	**Gänse, Enten**
Licht					
Maximale Tageslänge mit Kunstlicht	16 h	16 h	16 h	16 h	16 h
Staubbad		500 kg LG/m^2		300 kg LG/m^2	[34]
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 Stallgrundfläche		50 % der Stallgrundfläche	

5.5.7 Masttauben

5.5.7.1 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 m^2 zur Verfügung stehen. Die Mindestfläche gilt für Zuchtpaare und ihre Jungen bis zum Absetzen. Jungtieren muss nach dem Absetzen eine Mindestfläche von 0.25 m^2 pro Tier zur Verfügung stehen. Die Mindestfläche für Innengehege beträgt 2 m^2. 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.

Bei Betriebsgemeinschaften kann die maximale Anzahl Stalleinheiten mit der Anzahl der beteiligten Betriebe multipliziert werden. Die maximale Anzahl Stalleinheiten (einschliesslich mobiler Ställe) muss auf den Flächen von jedem beteiligten Betrieb eingehalten werden. (MKA 6/2025)

5.5.7.2 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.

5.5.7.3 Strukturen und Nester

Pro Brutpaar steht ein Nistplatz von mind. 0.5 m^2 mit einem Doppelnest oder zwei Einzelnester 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 wöchentlich mindestens zweimal eine Badegelegenheit mit frischem Wasser angeboten werden.

[34] Wasserfläche an Stelle Staubbad: bis 50 Tiere mind. 3 m^2, pro weitere 50 Tiere 1 m^2 zusätzlich.

5.5.7.4 Tageslicht und Beleuchtung

Der Stall muss durch natürliches Tageslicht beleuchtet sein. Die Beleuchtungsstärke muss im Innengehege mind. 15 Lux betragen (ausgenommen Ruhe- und Rückzugsbereiche).

5.5.7.5 Einstreu

Aus Hygienegründen kann max. 50 % der begehbaren Fläche im Innenbereich mit einem Rost ausgestattet sein. Die restliche Fläche im Innenbereich muss mit Sand etc. eingestreut werden. Die Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bio-Qualität haben.

5.5.7.6 Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen

Den Tauben müssen Grit sowie Austernschalen zur freien Verfügung angeboten werden. Es müssen genügend Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen vorhanden sein.

5.5.7.7 Raumklima

In Innengehegen muss ein den Tieren angepasstes Raumklima herrschen und die Frischluftzufuhr gewährleistet sein.

5.5.7.8 Zucht

Verboten sind Zuchtformen, die ihre Jungtiere nicht ohne menschliche Hilfe aufziehen können.

5.6 Kaninchen

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 5, Seite 116) gelten sinngemäss.

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 136 und Zuchtgruppen Teil II, Art. 5.6.1.3, Seite 137 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 Zuchtremonten war bis zum 31.12.2001 gestattet. Seither gelten die Bestimmungen im Teil II, Kap. 4.4, Seite 103.

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 137 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 96 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 Zootechnische Massnahmen

Die Kastration der männlichen Tiere bei Mastgruppen ist verboten.

5.7 Speisefische

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gemäss Teil II, Kap. 4, Seite 95) 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 Teil II, Kap. 1, Seite 33 bzw. im Teil I, Kap. 2, Seite 17 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 Ausnahmebewilligung für Bio-Jungfische und Bio-Eier aus anderen Ländern ausstellen. Bei Nichtverfügbarkeit oder bei grösseren Bestandesausfällen kann die Zertifizierungsstelle ausserdem eine Ausnahmebewilligung 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 143).

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 96 die gesamte Futtermenge zukaufen. Spezifische Anforderungen an die Zusammensetzung des Fischfutters sind im Teil III, Art. 18.4.9, Seite 246 definiert. Ansonsten müssen alle Fütterungsanforderungen eingehalten werden.

5.7.3 Teich und Anlage

Teilkreislaufanlagen dürfen pro Tag höchstens 90 Prozent des Auslaufwassers nach einer Zwischenreinigung wiederverwenden. 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 70). 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.

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 Gewässerschutzvorschriften[35] genügen. Dazu muss ein gültiges Gewässerschutzattest des Kantons vorliegen. Gegebenenfalls müssen die Schwebestoffe in einem Absetzbecken oder mechanischem Filter aufgefangen und entfernt werden.

[35] GSchV, SR 814201 (Anhang 3.3,2) Besondere Anforderungen, 27 Fischzuchtanlagen

5.7.4.3 Anlage und Teiche

Die Wasserqualität muss den artspezifischen Bedürfnissen der Fische gemäss TschV[36] 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 mechanische Methoden und Belüftungsgeräte wie z. B. Kaskaden, Siebtürme, Wasserräder, Springbrunnen, Umwälzpumpen erlaubt. Eine künstliche Belüftung der Anlage mit Flüssig-O_2 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. Eine Ausnahme bilden hingegen die Salmoniden. Bei Salmoniden ist der Einsatz von Flüssig-O_2 für das Erreichen eines optimalen und konstanten Sauerstoffgehalts auf allen Stufen der Produktion erlaubt. Es darf ausschliesslich Sauerstoff eingesetzt werden, bei dem beim Herstellungsprozess zu 100 Prozent erneuerbare Energien eingesetzt wurde. Der Sauerstoffgehalt des Wassers liegt idealerweise zwischen 60 und 120 Prozent.

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 142).

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.

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 genüchtert 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[37] entsprechen. Die Fische müssen nach der Tötung unverzüglich ausgenommen oder verarbeitet werden.

[36] TSchV, Anhang 2, Tabelle 7
[37] TSchV, Artikel 179

5.7.8 Hygiene und Gesundheit

Für die Reinigung sind biologische und mechanisch-physikalische Verfahren (Hochdruckreinigung) vorzuziehen. Zur Desinfektion der Teiche/Becken darf Branntkalk (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 Art. 5.7.8: Betriebsmittelliste für die Knospe-Fischzucht Teil II, Seite 143 aufgeführt. Behandlungen mit nicht aufgeführten Mitteln dürfen nur auf Verordnung des Bestandestierarztes vorgenommen werden (gem. Tiergesundheit Teil II, Kap. 4.5, Seite 113). 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 141). 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 Wartefrist 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 113 geregelt.

Zur Reduktion der eingesetzten Medikamentenmenge sollte die Behandlung, wenn immer möglich, isoliert in einem kleineren Becken erfolgen, sofern die nötigen Handlingsmassnahmen 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 Einhaltung der in den haltungsspezifischen Regelungen (gem. Haltungsspezifische Regelungen Teil II, Art. 5.7.11, Seite 142) 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 189 und im Teil III, Kap. 20, Seite 249 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/m^3

Mindesthaltungsdauer: Perciden 6 Monate, Salmoniden siehe Teil II, Art. 5.7.11.2, Seite 142.

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) Ausnahmebewilligungen 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 139).

Maximale Besatzdichte

20 kg/m^3. In Fliesswasserteichen/-becken kann die Besatzdichte bis max. 30 kg/m^3 erhöht werden, sofern maximal 100 kg Fisch pro l/sec Zufluss gehalten werden.

Mindesthaltungsdauer Salmoniden

Die Mindesthaltungsdauer bei Salmoniden richtet sich nach dem Schlachtgewicht der Fische und wird in Tagesgrade oder Monaten gemessen. Es gilt diejenige Zeitangabe, die zuerst erreicht wird.

Um die Kontrollierbarkeit der Mindesthaltungsdauer in Tagesgrade zu erleichtern, müssen Betriebe, die sich für diesen Messwert entscheiden, die Wassertemperatur täglich in ihren Aufzeichnungen festhalten.

Schlachtgewicht	Tagesgrade		Monate
250 – 400 g	5'500	oder	15
400 – 600 g	6'000		17
600 – 1'000 g	6'500		19
1'000 – 1'500 g	7'000		22
> 1'500 g	7'500		24

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 138 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 Art. 5.7.1: Bestätigung Bio-Anforderungen beim Kauf von nicht biologischen Jungfischen und Eiern

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

Anhang 2 zu Teil II Art. 5.7.8: Betriebsmittelliste für die Knospe-Fischzucht

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

5.8 Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 4, Seite 95) gelten auch in der Bienenhaltung sinngemäss.

Nichtlandwirtschaftliche Imkereibetriebe können Imkereierzeugnisse mit der Knospe herstellen und vermarkten. Unterhält ein Betreiber mehrere Bienenstände, so müssen alle Einheiten die Bio Suisse Anforderungen erfüllen, auch wenn sie in verschiedenen Regionen aufgestellt sind.

Imker, die 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, die keine Verantwortung für einen Knospe-Betrieb hat.

5.8.1 Nichtlandwirtschaftliche Imkereibetriebe

Nichtlandwirtschaftliche Imkereibetriebe schliessen zur Herstellung und Vermarktung von Knospe-Imkereierzeugnissen mit Bio Suisse einen Vertrag ab.

5.8.2 Herkunft der Bienen

Bei der Wahl der Unterarten ist der Fähigkeit der Tiere zur Anpassung an die Umweltbedingungen, ihrer Vitalität und ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten Rechnung zu tragen. Europäischen Unterarten 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 Radius von 3 km um den Bienenstock muss die Bienenweide im Wesentlichen, das heisst mehr als 50 % der Fläche, aus Pflanzen der biologischen Landwirtschaft, ÖLN und/oder Wildpflanzen inkl. Wald bestehen. Die 50 % beziehen sich dabei auf die Gesamtfläche abzüglich überbauter Flächen und Wasserflächen. Ist dies für die Kontrollstelle nicht ersichtlich, muss der Imker das Trachtangebot nachvollziehbar darlegen.
b) Der Bienenstock muss sich in ausreichender Entfernung von möglichen nichtlandwirtschaftlichen Verschmutzungsquellen befinden, die die Imkereierzeugnisse kontaminieren oder die Gesundheit der Bienen beeinträchtigen können.

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. Der Nachweis kann elektronisch erfolgen.

Bei Wanderimkerei muss auf dem Betrieb ein laufend aktualisiertes Standortverzeichnis geführt werden.

5.8.5 Bestandeskontrolle

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.

Für die künstliche Fütterung kann anstelle von biologisch erzeugtem Honig biologisch erzeugter Zuckersirup oder biologisch erzeugter Futterteig verwendet werden, insbesondere wenn eine Kristallisierung des Honigs auf Grund der klimatischen Verhältnisse (z. B. infolge Bildung von Melizitosehonig) dies erfordert.

Die Zwischentracht-Fütterung ist nicht erlaubt. Der Honigvorrat muss genügend gross sein, damit eine Zwischentracht-Fütterung nicht nötig ist. Eine Notfütterung ist in Ausnahmefällen ohne Ausnahmebewilligung erlaubt. Der Grund muss für die Kontrollstellen nachvollziehbar dokumentiert werden. Eine Notfütterung ist nur ohne aufgesetzten Honigraum erlaubt.

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 Erhaltung und Förderung der Bienengesundheit

Gute imkerliche Praxis mit dem Ziel der Erhaltung und Förderung der Bienengesundheit ist jeglicher Behandlung vorzuziehen. Die Betriebsweise (Bienenhaltungsform) und der Umgang mit den Bienen sind auf das Bienenwohl und die Bienengesundheit auszurichten.

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 können biotechnische und biophysikalische Methoden angewendet sowie phytotherapeutische und homöopathische Erzeugnisse verwendet werden. Zur Bekämpfung der Varroa-Milbe dürfen nebst den oben erwähnten Massnahmen gemäss FiBL-Betriebsmittelliste organische Säuren mit unterschiedlichen Konzentrationen und Anwendungsformen/-techniken eingesetzt werden.

Sämtliche Behandlungsmassnahmen sind eindeutig und nachvollziehbar aufzuzeichnen.

Eine Behandlung mit organischen Säuren in der Zwischentrachtzeit oder mit aufgesetztem Honigraum ist verboten. Notbehandlungen sind nur bei dokumentiertem und übermässigem Varroadruck erlaubt. Es wird vorausgesetzt, dass das Volk anschliessend aus der Honigproduktion genommen wird.

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 Umstellungs-Knospe) 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. Ausnahmebewilligungen werden nicht erteilt.

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 erlaubt, vorausgesetzt ist eine Mitgliedschaft in einem Verein mit dem Zuchtziel „varroasensitive Hygiene“ (VSH) und eine Teilnahmebestätigung am VSH-Projekt des Vereins. Völker, deren Königin instrumentell besamt wurde, dürfen im Jahr des Eingriffs nicht zur kommerziellen Honigproduktion genutzt werden. Die Verwendung gentechnisch veränderter Bienen ist verboten.

Die Vernichtung der Drohnenbrut oder die totale Brutentnahme ist nur als Mittel zur Eindämmung der Varroatose zulässig. Die entnommene Brut muss rasch weiterverwendet oder fachgerecht abgetötet werden.

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.

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.

Königinnenabsperrgitter und Bienenfluchten sind erlaubt. Biophysikalische Methoden zur Erreichung der Brutfreiheit zur Varroabekämpfung sind möglich.

5.8.10 Eigenschaften der Bienenstöcke

Die Bienenstöcke müssen hauptsächlich aus natürlichen Materialien bestehen, die die Umwelt oder die Imkereierzeugnisse nicht kontaminieren können.

Folgende Gegenstände dürfen aus lebensmittelechtem Kunststoff bestehen:
- Abdeckfolie
- Bienenflucht
- Boden
- Fluglochschieber
- Futtergeschirr
- Königinnen Absperrgitter
- Thermoschiede mit Aluminium Beschichtung
- Zuchtmaterial (Zellbecher)

Begattungskästchen zur Königinnenaufzucht können aus Styropor bestehen (keine Honiggewinnung).

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 Bienenzucht verwendeten Materials

Bienenwachs für neue Rahmen muss den Kriterien des Entscheidungsraster zur Beurteilung von Rückständen und Kontaminanten in Knospe-Produkten entsprechen. Bio-Wachs aus der Schweiz ist zu bevorzugen. Wenn dieser nicht verfügbar ist, kann ausländisches Bio-Wachs oder Wachs, welches die Kriterien von Bio Suisse erfüllt aus der Schweiz bezogen werden.

Es ist ein eigener Wachskreislauf binnen drei Jahren nach der Umstellung anzustreben. Die Verarbeitung und eventuelle Zukäufe müssen nachgewiesen werden können, insbesondere bei keinem eigenem Wachskreislauf.

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 Bienenzucht verwendet werden, sind nur die in der FiBL-Betriebsmittelliste genannten geeigneten Stoffe zulässig.

5.8.12 Verarbeitung

Waben, die Brut enthalten, dürfen nicht zur Honiggewinnung verwendet werden. Alle weiteren Anforderungen an Verarbeitung, Lagerung und Vermarktung von Imkereiprodukten sind im Teil III, Kap. 13, Seite 233 geregelt.

5.9 Insektenproduktion

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (gem. Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 4, Seite 95) 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 entsprechende 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 CO_2-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 84 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 77 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 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 ferneren Ländern beschafft werden.

Die Knospe-Vermarktung von importierten Rohstoffen ist bei ausreichender Inlandversorgung eingeschränkt siehe dazu Zulassung von Importprodukten für die Knospe-Vermarktung Teil V, Kap. 2, Seite 265 .

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[38].

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 produktespezifischen Anforderungen einzuhalten. Der Lizenzvertrag regelt ausserdem die Berechtigung zur Verwendung der Schutzmarke Knospe. Im Anhang zum Lizenzvertrag sind die Produkte bzw. Produktekategorien aufgeführt, welche mit der Knospe ausgezeichnet werden dürfen.

Neue Produkte bzw. Produktekategorien, 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, Verarbeitungsbeschrieb, 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.

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.

[38] 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.

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 262 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 151 und Warenannahme und Warenflussprüfung Teil III, Kap. 1.5, Seite 152).

Grundsätzlich sind für verarbeitete Lebensmittel sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz mit ihren Antiklumpmitteln zugelassen. Ausnahmen, bei welchen nur Speisesalze mit spezifischen Antiklumpmitteln erlaubt werden, sind in den produktspezifischen Weisungen aufgeführt.

Der Einsatz von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen ist wenn möglich zu vermeiden. Als Zusatzstoffe werden nur Substanzen zugelassen, die mit physikalischen Trennmethoden, 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 produktspezifischen 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 151 bis Direkter Import Teil III, Art. 1.4.3.1, Seite 152 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: «Zertifikat für biologische Produkte» (nachfolgend Zertifikat genannt) des Lieferanten.

Auf der Produkteliste des Zertifikates sind die lizenzierten und/oder zertifizierten 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 164).
- 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 Einkauf bei einem BIOSUISSE ORGANIC-Betrieb

1.4.3.1 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 international.bio-suisse.ch erhältlich.

1.4.3.2 Handel mit BIOSUISSE ORGANIC-Produkten ausserhalb der Schweiz durch Lizenznehmer ohne Firmensitz im Ausland

Voraussetzung: Der Händler verfügt über einen bestehenden Lizenzvertrag.

Dokument: BIOSUISSE ORGANIC-Zertifikat des Lieferanten

Lizenznehmer mit einem Servicebüro oder einer Zweigstelle im Ausland müssen den Handel mit BIOSUISSE ORGANIC-Produkten über diese BIOSUISSE ORGANIC-zertifizierten Unternehmen abwickeln.

Die BIOSUISSE ORGANIC-Qualität muss auf Lieferscheinen und Rechnungen deklariert sein.

Die Handelstätigkeit im Ausland ist nicht lizenzpflichtig und das Knospe-Logo darf dabei nicht verwendet werden. Die Kontrolle gemäss Bio Suisse Richtlinien beinhaltet die korrekte Warenflusstrennung gemäss Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkten Teil V, Kap. 5.1, Seite 296 und die korrekte Deklaration gemäss Deklaration der Konformität mit den Bio Suisse Richtlinien Teil V, Art. 3.2.1, Seite 271.

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.

Als BIOSUISSE ORGANIC gekennzeichnete Importgebinde, die innerhalb der Schweiz für die Weiterverarbeitung angeliefert werden, dürfen mit der Etikette des ausländischen Betriebs gekennzeichnet sein. Auf den Warenbegleitdokumenten muss die gelieferte Ware klar als Knospe-Produkte deklariert sein.

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.
- 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, Jogurt-Kulturen, Lab und Enzyme) ist vom Hersteller des Produktes eine Zusicherungserklärung zur Einhaltung des „Gentechnikverbotes“ oder eine gleichwertige Bestätigung einzuholen.
- 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 wie z. B. durch Rekonstitution sowie die Herstellung aus isolierten Nahrungsmittelsubstanzen ist nicht zulässig.

Verfahren und Behandlungen werden durch die MKV für jede einzelne Produktkategorie fallweise beurteilt. Ausgeschlossen sind Behandlungen mit ionisierenden Strahlen sowie Mikrowellen. Mess- und Prüfverfahren gemäss Art. 28 LGV Abs. 2 sind zulässig. Eine allgemeine Aussage zu den zugelassenen Verfahren ist deshalb nicht möglich. In den produktespezifischen Anforderungen sind die zulässigen Verfahren für jede Produktekategorie 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 151) ist nicht als chemischer Verarbeitungsprozess im Sinne dieser Richtlinien zu betrachten.

1.7.4 Einsatz von Rework

Ziel ist es mit Rework vermeidbare Lebensmittelverluste in Knospe-Produkten zu verhindern, ohne die Produktqualität zu beeinträchtigen und somit die Erwartung des Konsumenten an ein Knospe-Produkt zu erfüllen.

Rework soll durch gute Planung, Prozesskontrolle und realistische Qualitätsparameter vermieden werden. Der Einsatz von Rework muss gemäss der regulären Rezeptur, dem regulären Prozess erfolgen.

Eine kurzfristige Lagerung von Reworkware ist erlaubt, wenn diese produktschonend erfolgt und die Qualität der gelagerten Ware nicht beeinträchtigt wird (z. B. gekühlt oder tiefgekühlt).

Reworkware muss schonend verarbeitet werden, so dass die ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Reworkware, nicht nur des Endproduktes, nicht wesentlich beeinträchtigt werden.

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 Behältnisse für unverpackte Produkte müssen von anderen getrennt und speziell gekennzeichnet sein. Einwirkungen möglicher Pestizidbehandlungen vor dem Gebrauch dieser Räume und Behältnisse 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

Bio Suisse steht als Bio-Verband für gesunde, hochwertige und nachhaltig produzierte Lebensmittel vom Feld bis auf den Teller. Dies schliesst die Verpackung mit ein. Aus diesem Grund prüft Bio Suisse bei der Produktlizenzierung auch die Verpackung.

Folgende drei Prinzipien spiegeln dabei die Grundhaltung von Bio Suisse wider:

Gesundheit schützen

Die Sicherstellung der Unbedenklichkeit aller Verpackungsinhaltstoffe (inkl. aller Zusatzstoffe, Druckfarben, Klebstoffen und funktionellen Beschichtungen) ist ein erklärtes Ziel von Bio Suisse. Daher verfolgt Bio Suisse die aktuellen Forschungsergebnisse und ist im Austausch mit Fachexperten. Die MKV behält sich vor, neue zusätzliche Anforderungen an Verpackungen zu stellen, wenn es die Faktenlage aus wissenschaftlicher Sicht zulässt.

Umwelt schützen

Die Verpackung eines Lebensmittels soll die Umwelt entlang des gesamten Lebenszyklus so wenig wie möglich belasten. Bei der Bewertung von Verpackungen durch den Lizenznehmer sollten deshalb idealerweise die Emissionsfaktoren (Material, Formgebung, Beschaffungstransport und Entsorgung) berücksichtigt werden.

Kreisläufe schliessen

Verpackungen spielen eine wichtige Rolle für den Verkauf von Produkten, sorgen aber auch für viel Abfall. Inspiriert von der Vision der Kreislaufwirtschaft, sollten Verpackungen von Knospe-Lebensmitteln von den Lizenznehmern möglichst so gewählt werden, dass Kreisläufe geschlossen werden (Reuse, Recycling).

1.9.2 Verpackungsrechner

Um den Lizenznehmern eine Hilfestellung bei der Bewertung von Verpackungen nach einheitlichen Kriterien, welche den drei oben genannten Grundprinzipien zugeordnet sind, zu ermöglichen, wurde von Bio Suisse in Zusammenarbeit mit externen Fachexperten ein Verpackungsrechner erarbeitet. Damit stellt Bio Suisse ein hilfreiches Instrumentarium zu Verfügung, mit dem die Verpackungen von Knospe-Produkten freiwillig bewertet werden können.

1.9.3 Eingeschränkte oder verbotene Verpackungsmaterialien und Inhaltsstoffe

Die MKV behält sich vor einzelne Verpackungsmaterialien oder mögliche Inhaltsstoffe einzuschränken oder zu verbieten.

- Es dürfen keine chlorhaltigen Verpackungsmaterialien verwendet werden (z. B. PVC/PVdC).
- Metall-Verbund-Packungen und reine Aluminiumfolien sind nur in begründeten Fällen zugelassen.
- Verpackungen, die Stoffe mit Nanostruktur enthalten, sind verboten.
  Ausnahme: Aufgedampfte nanoskalige Barriereschichten aus oxidiertem Silicium (SiOx) und Aluminium (AlOx), bei der die nanoskalige Schicht eingebettet ist und kein direkter Kontakt zu Lebensmitteln besteht.

1.9.4 Überverpackung (Overpackaging)

Eine Überverpackung bedeutet die Verwendung von mehr Verpackung als für den angemessenen Schutz eines Produkts erforderlich ist. Dies führt zu einem unnötigen Einsatz von Material und Energie. Die Produktlizenzierung kann aufgrund von Overpackaging abgelehnt werden. Die spezifischen Vorgaben sind in der aktuellen Version des Merkblatt Handhabung Kleinverpackungen aufgeführt.

1.9.5 Auslobung von Kompostierbarkeit

Die Auslobung der Kompostierbarkeit wird bei der Prüfung des “Gut zum Drucks” kritisch geprüft. Es muss sichergestellt werden, dass nur Verpackungen mit «biologisch abbaubar», «kompostierbar» oder «vergärbar» beworben werden, die auch mit hoher Wahrscheinlichkeit im Heimkompost oder in der Grüngutverwertung landen und dort auch gewollt sind. Das gesamte Produkt muss dann gemäss Heimkompostierbarkeit zertifiziert sein.

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 Marke 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.

BIOSUISSE

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 156 wird das Wort «SUISSE» ersetzt.

Beispiel zur Verwendung der Knospe

BIOSUISSE Vollkornmehl

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.

BIO

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:

UMSTELLUNG

Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft

Für Produkte mit mehr als 10 % ausländischen Rohstoffen:

UMSTELLUNG

Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft

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

UMSTELLUNG

Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft

Importiertes Umstellungs-Knospe-Produkt mit mehreren landwirtschaftlichen Zutaten:

5-Korn-Flocken

UMSTELLUNG

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 157), 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 ausgezeichnet werden, die nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen, sondern als Hilfsstoffe im Biolandbau zugelassen sind.

Für die Auszeichnung von Produkten mit der Hilfsstoff-Knospe ist eine Bio Suisse Lizenz nötig. An diese Auszeichnung sind zusätzliche Anforderungen geknüpft (s. Futtermittel Teil III, Kap. 18, Seite 244 und Dünger, Bodenverbesserungsmittel und Substrate mit der Hilfsstoff-Knospe Teil III, Kap. 22, Seite 253).

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.

1.10.3 Deklarationsvorgaben

1.10.3.1 Allgemeines

Bio Suisse verlangt Angaben, die über die Kennzeichnungsverordnung hinausgehen und bei bestimmten Produkten zusätzliche für 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.

Die pflanzliche Herkunft der Stärke (z. B. Weizen, Kartoffeln) muss immer deklariert werden.

Wasser ist als Zutat zu deklarieren, auch wenn die Menge weniger als 5 % des Gewichts im Enderzeugnis ausmacht. Ist vorgenannter Anteil durch einen Trocknungs- oder Backprozess im Endprodukt nicht mehr enthalten, kann auf die Deklaration von Wasser als Zutat verzichtet werden.

Biologisch erzeugte Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind als solche zu erwähnen[39]. 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[40]
- Zutaten: …
  Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft[41] (am Schluss der Zutatenliste).
- Zutat*
  *aus biologischer Landwirtschaft[42] (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.

[39] Wasser, Salz, Kulturen und Zusatzstoffe sind keine landwirtschaftlichen Zutaten. Ein Hinweis auf biologisch bzw. nicht biologisch erübrigt sich.
[40] F: ingrédient bio; I: ingredienza bio; E: organic ingredient.
[41] Respektive biologischer Zucht oder zertifizierter Wildsammlung.
[42] F: de l'agriculture biologique; I: proveniente dall'agricoltura biologica; E: of organic agriculture.

Bei Zuchtfischen muss es anstatt «aus biologischer Landwirtschaft» «aus biologischer Zucht», bei Produkten aus Wildsammlung «aus zertifizierter Wildsammlung» heissen.

c) Bei einem Produkt, bei dem nicht alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind, sieht die Deklaration so aus (Meersalz ist 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 ≥ 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 ≥ 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 ≥ 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 ≥ 50 % beträgt, vorausgesetzt die Vorgaben der LIV (Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel, SR 817.022.16) werden eingehalten.
- Bei Eiern und Honig mit einem Anteil ≥ 10 % in der Zusammensetzung.
- Bei Fisch und anderen Aquakulturen mit einem Anteil ≥ 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 ≥ 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. Das Herkunftsland kann in Form der üblichen Abkürzung deklariert werden (z. B. CH = Schweiz, DE = Deutschland).

Wenn das genaue Herkunftsland oder die genauen Herkunftsländer einer Zutat aufgrund wechselnder Herkünfte nicht angegeben werden kann, darf eine übergeordnete geografische Bezeichnung verwendet werden (z. B. «EU» oder «Südamerika»). Voraussetzung dafür ist, dass es sich um eine freiwillige Herkunftsbezeichnung gemäss LIV handelt. Eine Aufzählung mehrerer geografischer Regionen ist nicht sinnvoll und daher nicht zulässig.

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

BIO Apfel-Joghurt	
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:»[43] oder «Knospe-Lizenznehmer:»[44] 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[45], die Angabe «Bio» und die Referenznummer der Zertifizierungsstelle enthalten (siehe Beispiele).

- In der Schweiz* erzeugtes und/oder aufbereitetes Produkt[46]: 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 Swiss AG 006 für bio.inspecta AG 038 für ProCert AG
Angabe der ausländischen Zertifizierungsstelle:	Code-Nummer der EU respektive internationale Code-Nummer (bei der Kontrollstelle erfragen)

[43] F: Preneur de licence; I: Licenziatario; E: Licensee.
[44] F: Preneur de licence Bourgeon; I: Licenziatario Gemma; E: Bud Licensee.
[45] ISO 3166.
[46] 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 Produkteetiketten 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 Produkteetiketten 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.

BIOSUISSE

Karotten

Produzent: Paul Tester, 9876 Musterhausen
Abpackbetrieb und Knospe-Lizenznehmer: Muster AG, 1234 Musterlingen
Bio-Zertifizierung: CH-Bio-XXX

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. Halbfabrikate und Endprodukte, welche die Vorgaben für die CH-Knospe erfüllen (vgl. Knospe-Produkte aus Schweizer Rohstoffen hergestellt in der Schweiz Teil III, Art. 1.10.2.2, Seite 156), müssen auf den Begleitdokumenten mit „Schweizer Knospe" oder „CH-Knospe" gekennzeichnet werden. Abkürzungen wie z. B. CH-KN sind möglich. Dies, um sie eindeutig von Produkten zu unterscheiden, welche > 10 % Import-Rohstoffe enthalten und als Import-Knospe zu labeln (vgl. Knospe-Produkte mit importierten Rohstoffen Teil III, Art. 1.10.2.3, Seite 157) sind. 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 Lizenzgebühren[47] 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».

[47] F: droits de licences; I: tasse di licenza; E: licensing fees.

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.

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.[48]

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.

[48] 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)

1.10.6.4 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.

1.10.7 Beispiele zur Gestaltung von Verpackungen, Etiketten und Lieferscheinen

Produkteetikette

BIOSUISSE	4-Korn-Flocken	
	25 kg	Art.-No. 12345
	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	

Produkteverpackung

g) Dieses -Produkt stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernbetrieben. Diese müssen die strengen Bio Suisse Richtlinien erfüllen, damit sie mit der ausgezeichnet werden.	a) BIO Ravioli mit Fleischfüllung	b) Zutaten: Teig: Harzweizengriess (USA, Kanada), Wasser, Eier (CH), Kochsalz c) Füllung: Rindfleisch (CH), Paniermehl, Gewürzzubereitung (Salz, Hefeextrakt, Gemüse, Gewürze), Reisstärke, Karotten, Sonnenblumenöl gedämpft, Tomaten, Kräuter. Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft. Pasteurisiert: _____ d) Lizenznehmer: Name, PLZ Ort _____ e) Bio-Zertifizierung: CH-Bio-XXX _____ f)

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 Tel. 061 611 11 11			MWST-Nr. 6676
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 und Pflanzenschutz Teil II, Kap. 2.6, Seite 82 und Tierhaltung Teil II, Kap. 4.1, Seite 95 im Teil II geregelt. Für Hofverarbeiter sind die in dieser Weisung genannten Schädlingsbekämpfungsmittel nur erlaubt, wenn sie auch auf der Betriebsmittelliste aufgeführt sind.

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, 13.06.2006, 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 172) 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 172 müssen lediglich die Anforderungen gem. Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 171 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 171 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).
- Tiefkühllager
- 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 172) 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 172) und garantiert die Einhaltung der gem. Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 171 aufgeführten Anforderungen.

c) Dokumentation

Das SBU dokumentiert die Überwachung und Behandlung nach Vorgaben von Bio Suisse und erstellt einen Jahresbericht. Dieser enthält einen Rückblick mit folgenden Angaben:

- einem Rückblick über sämtliche Behandlungen des vergangenen Jahres,
- Angabe der Befallssituation (Schädling, betroffene Anlage/Raum),
- Bekämpfung (Datum, eingesetzter Wirkstoff),
- getroffenen Massnahmen zur Verhinderung der Kontamination von Knospe-Produkten,
- Verbesserungsvorschlägen für die Zukunft mit der Zielsetzung weniger Insektizide einzusetzen.

Der Bericht muss unaufgefordert der Bio Suisse Geschäftsstelle zugestellt werden. SBU, die keine Behandlungen durchgeführt haben, informieren Bio Suisse entsprechend.

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 172.
- Ausnahmebewilligung 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 171 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 172 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 172) und garantiert die Einhaltung der gem. Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 171 aufgeführten Anforderungen.
- Die Installation und Betreuung durch den Lizenznehmer/Lohnunternehmer muss den gem. Schädlingsbekämpfung bei akutem Befall Teil III, Art. 1.12.4, Seite 171 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 172 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 172 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 172 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 172 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 172 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 172 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 172).
- 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 169 oder gem. Teilweise Planung und Durchführung durch den Lizenznehmer/Lohnunternehmer Teil III, Art. 1.12.3.3, Seite 170 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 172.
- 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

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

Anhang 2 zu Teil III Kap. 1.12: Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

Anhang 3 zu Teil III Kap. 1.12: Zugelassene Mittel und Massnahmen

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

1.13 Nachhaltige Entwicklung

1.13.1 Allgemeines

Der allgemeine Grundsatz für nachhaltige Entwicklung (gemäss Nachhaltige Entwicklung Teil I, Kap. 6, Seite 31) gilt auch für Verarbeitung und Handel.

Durch die Einhaltung der Knospe-Richtlinien, insbesondere durch den Einsatz von Knospe-Rohstoffen, den sparsamen Einsatz von Zusatzstoffen und die Wahl möglichst schonender Verarbeitungsverfahren, tragen die Lizenznehmenden entscheidend zu einer nachhaltigen Entwicklung der Lebensmittelindustrie bei. Zusätzliche Nachhaltigkeitsanforderungen können von den Lizenznehmenden selbstverantwortlich definiert und umgesetzt werden. Zur Entscheidung über eine Zulassung von neuen Verfahren wird der Aspekt der Nachhaltigkeit ebenfalls berücksichtigt.

1.14 Handel

1.14.1 Allgemeine Vorgaben

Der ausschliessliche Handel von fertig verpackten Knospe-Produkten unter dem Namen eines Knospe-Lizenznehmers, Knospe-Produzenten oder Markennutzers innerhalb der Schweiz benötigt keine Lizenz.

1.14.2 Handel von Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräutern mit der Knospe

Der Handel von Knospe-Zierpflanzen, Knospe-Jungpflanzen und Knospe-Topfkräutern unter dem Namen eines Knospe-Lizenznehmers, Knospe-Produzenten oder Markennutzers ist ebenfalls ohne Knospe-Lizenz möglich.

An den Verkaufsstellen müssen Pflanzen teilweise gepflegt werden. Dabei müssen die Bio Suisse Vorgaben auch von den Wiederverkäufern durchgängig eingehalten werden. Bei der Vermarktung von biologischen Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräuter an Wiederverkäufer ohne Knospe-Lizenz, müssen die Knospe-Lizenznehmer oder Knospe-Produzenten die Verkaufsstellen auf das Bio Suisse Merkblatt «Verkauf von Bio-Pflanzen und Bio-Blumen mit der Knospe: Informationen für Verkaufsstellen ohne Knospe-Lizenz»[49] hinweisen.

[49] Erhältlich unter diesem Link: www.bio-suisse.ch

2 Milch und Milchprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch bei der Herstellung von Milch und Milchprodukten sinngemäss.

Milch und Milchprodukte, die in der Sachbezeichnung auf eine spezielle Zutat hinweisen (z. B. Zitronenjoghurt, Vanilleglace) dürfen nicht ausschliesslich Gewürz- und Pflanzenextrakte (z. B. ätherische Öle wie Zitrusschalenöle) als namensgebende Zutaten enthalten. Diese dürfen nur in Kombination mit anderen Komponenten der namensgebenden Zutat und als geschmackliche Unterstützung eingesetzt werden (z. B. kandierte Zitronenschalen mit Zitronenschalenöl oder Vanilleextrakt mit Vanillesamenpaste). Ausgenommen von dieser Regelung sind Zutaten, die typischerweise als Extrakt verwendet werden, wie z. B. Kaffee, Kräuter- oder Blütenextrakte wie Pfefferminz- oder Holunderblütenextrakt.

2.1 Milchsammlung und Milchannahme

Zur Sicherstellung einer lückenlosen Qualitätssicherung vom Produzenten bis zur Endverarbeitung müssen Milchsammelstellen, die Knospe-Milch annehmen, einen Kontrollvertrag mit einer Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle abgeschlossen haben[50]. Die Pflicht der Lizenzierung entfällt für Milchsammelstellen.

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.

2.2 Genussfertige Kuhmilch

2.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Thermisation: Phosphatase positiv; max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Pasteurisation: einmalig
- Bactofugation/Doppelbactofugation: das UHT-behandelte Bactofugat darf dem Produkt wieder zugeführt werden.
- 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 Retentat- bzw. Rahmphase beträgt maximal 90 °C.
- UHT-Erhitzung[51]: Eine vorgängige, einmalige Pasteurisation ist erlaubt.
- Fettstandardisierung (Beispiele Milchdrink und Magermilch)
- Homogenisation: bei Pasteurisation bis 100 bar; bei UHT -Erhitzung bis 180 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)

Nicht zugelassen: Fettstandardisierung von Vollmilch, Mehrfachpasteurisation, Hochpasteurisation, Sterilisationsverfahren

2.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Milch

2.2.3 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

Laktase[X]: mikrobiell hergestellt, nur für laktosefreie Produkte

2.2.4 Kennzeichnung

- Bactofugation/Doppelbactofugation und Mikrofiltration der Milch: auf der verkaufsaktiven Seite «Past (oder «pasteurisiert»), («doppel-)bactofugiert» bzw. «mikrofiltriert».
- Laktase: im Verzeichnis der Zutaten
- Die einzige zulässige Auslobung für Konsummilch lautet «frisch» und ist nur für pasteurisierte Milch erlaubt (nicht für (doppel-) bactofugierte, mikrofiltrierte oder UHT-Milch).

[50] Eine gemischte Milchsammlung durch Hofverarbeiter ist nicht zulässig.
[51] Bei der direkten UHT-Erhitzung: Demineralisierung des Prozesswassers nur mit physikalischen Methoden (Demineralisierung mittels Umkehrosmose ist erlaubt). Keine Zusatzstoffe in der Wasseraufbereitung erlaubt.

2.2.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

2.3 Produkte aus Milch anderer Säugetierarten

Es gelten sinngemäss für Produkte aus Milch anderer Säugetierarten dieselben Anforderungen wie in den produktspezifischen Kapiteln festgehalten.

2.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Tiefkühlen von Schaf-, Ziegen-, Stuten- und Büffelmilch

2.3.2 Kennzeichnung

Tiefkühlen von genussfertiger Schaf-, respektive Ziegen-, Stuten- und Büffelmilch: bei der Sachbezeichnung

2.4 Jogurt und andere gegorene Milcharten (Sauermilch, Kefir)

2.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugation
- Thermisation: Phosphatase positiv; max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Pasteurisation/Hochpasteurisation: maximal 95°C
- Bactofugation/Doppelbactofugation: das UHT-behandelte Bactofugat darf der Knospe-Verarbeitung wieder zugeführt werden.
- Fettstandardisierung
- Eindampfen, Membranfiltration zur TS-Erhöhung
- Homogenisation der Milch: bis 200 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)
- Fermentation mit Mikroorganismen-Kulturen

Nicht zugelassen: Wärmebehandlung nach der Fermentation

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 175 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 2.4.4, Seite 175 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 175).

Nicht zugelassen: Zusätze wie Randensaft oder Traubensaftkonzentrat zum Färben des Jogurts

2.4.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Reisstärke nativ: nur zur Herstellung von Grundstoffen
- Tapiokastärke: nur zur Herstellung von Grundstoffen
- Wachsmaisstärke: nur zur Herstellung von Vanille-Grundstoff

2.4.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]: nur zur Herstellung von Fruchtgrundstoffen für unterlegte Sauermilchprodukte

2.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Mikroorganismen für fermentierte Produkte[X]: kontrollierte Betriebs- und Kreislaufkulturen als auch im Handel erhältliche Rohmisch-[X], Rein-[X] und definierte Mischkulturen[X]. Nährmedien für im Verarbeitungsbetrieb hergestellte Kulturen (Zwischen- oder Betriebskulturen) müssen ausschliesslich aus Knospe-Milch bzw. Knospe-Milchbestandteilen bestehen. Die Verwendung von UHT-Milch, Rekonstitution von Milchpulver, Hochpasteurisation, Sterilisation, Bactofugation/Doppelbactofugation und Membranfiltration der Milch sind ebenfalls zugelassen (Anforderungen in den produktspezifischen Kapiteln geregelt). Bis zu einer Schüttmenge von 1 % der in Verarbeitung stehenden Milchmenge darf die Magermilch/Molke zur Herstellung von Betriebs- und Kreislaufkulturen auch nicht biologischer Herkunft sein. Nicht erlaubt sind milchfremde Nährstoffe in den Kulturmedien aller Passagen im Verarbeitungsbetrieb. Die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen muss durch Bio Suisse beurteilt werden. Die Herstellung von Kulturen, die nicht auf Milch gezüchtet werden können (z. B. Schimmelpilze), ist durch den Verarbeitungsbetrieb rezeptspezifisch möglich und muss durch Bio Suisse beurteilt werden.
- Laktase[X]: mikrobiell hergestellt, nur für laktosefreie Produkte

Nicht zugelassen: Milchsäure oder andere Säuerungsmittel

2.4.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation, Eindampfen und Homogenisation der Milch: im Verzeichnis der Zutaten
- Laktase: im Verzeichnis der Zutaten

2.4.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

2.5 Trockenmilch und Trockenmilchprodukte

Es gelten sinngemäss und soweit unter Verarbeitungsverfahren nicht spezifisch geregelt, für die zu trocknenden Produkte dieselben Anforderungen wie in den produktspezifischen Kapiteln festgehalten.

2.5.1 Erlaubte Produkte

- Milch- und Rahmpulver (Voll-, Magermilchpulver, fettreduziertes oder teilentrahmtes Milchpulver, fettangereichertes Milchpulver)
- Milchproteinpulver
- Laktose
- Milchproduktepulver (Molkenpulver, Buttermilchpulver, Sauermilchpulver etc.)

2.5.2 Verarbeitungsverfahren

- Pasteurisation: zur Zwischenlagerung darf die Milch auch einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung pasteurisiert werden; Hochpasteurisation
- Bactofugation/Doppelbactofugation: das UHT-behandelte Bactofugat darf der Knospe-Verarbeitung wieder zugeführt werden.
- Membranfiltration
- Proteinstandardisierung
- Homogenisation bis 200 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)
- Eindampfen unter Vakuum
- Sprüh- und Walzentrocknung (auch Semiinstantisierung)
- Gefriertrocknung: fallweiser Entscheid
- Isolierung einzelner Proteine: ohne Hitze, Säure oder Alkalien
- Säurefällung von Kasein und Kaseinaten

Nicht zugelassen: UHT-*Erhitzung*

2.5.3 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden

Nicht zugelassen: Rieselhilfsmittel

2.5.4 Kennzeichnung

- Standardisierung des Proteingehaltes der Milch: im Verzeichnis der Zutaten
- Laktase: im Verzeichnis der Zutaten

2.5.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

2.6 Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkezubereitungen

Es gelten sinngemäss und soweit unter Verarbeitungsverfahren nicht spezifisch geregelt, für die eingesetzten Produkte dieselben Anforderungen wie in den produktspezifischen Kapiteln festgehalten.

2.6.1 Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugation
- Thermisation: Phosphatase positiv; max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Pasteurisation: einmalig
- UHT-Erhitzung[52]: Eine vorgängige einmalige Pasteurisation oder UHT-Behandlung ist erlaubt.
- Membranfiltration
- Fettstandardisierung
- Homogenisation: bis 100 bar, bei UHT-Erhitzung bis 180 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)
- Fermentation mit Mikroorganismen-Kulturen

Nicht zugelassen: Wärmebehandlung nach der Fermentation

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 177 oder gem. Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 2.6.5, Seite 177 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Milchpulver, Milchproteinpulver und Stärke kann mit Vorbehalt unter Berücksichtigung der Grundsätze produktspezifisch bewilligt 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: nur zur Herstellung von Grundstoffen
- Tapiokastärke: nur zur Herstellung von Grundstoffen
- Wachsmaisstärke: nur zur Herstellung von Vanille-Grundstoff
- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Guarkernmehl [E 412] für Milchgetränke und Milchgetränkezubereitungen

2.6.4 Nicht biologisch landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

2.6.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Mikroorganismen-Kulturen[X]: gemäss Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 2.4.5, Seite 176
- Laktase[X]: mikrobiell hergestellt, nur für lactosefreie Produkte
- Natriumcitrat E 331[X]: nur in rein mikrobiologisch hergestellter Form

[52] Bei der direkten UHT-Erhitzung: Demineralisierung des Prozesswassers nur mit physikalischen Methoden (Demineralisierung mittels Umkehrosmose ist erlaubt). Keine Zusatzstoffe in der Wasseraufbereitung erlaubt.

- CO_2 zur pH-Werteinstellung der Molke vor der Aufkonzentrierung

2.6.6 Kennzeichnung

- Laktase: im Verzeichnis der Zutaten

2.6.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

2.7 Rahm und Rahmprodukte

2.7.1 Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugation
- Thermisation: Phosphatase positiv; max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Pasteurisation/Hochpasteurisation: max. 95°C; einmalig; Milch/Rahm für UHT-Kaffeerahm darf zur Zwischenlagerung einmal zusätzlich zur UHT-Behandlung pasteurisiert werden.
- Bactofugation/Doppelbactofugation: das UHT-behandelte Bactofugat darf der Knospe-Verarbeitung wieder zugeführt werden.
- UHT-Erhitzung für Kaffeerahm: direkte wie auch das indirekte Verfahren zugelassen
- Fettstandardisierung
- Homogenisation bei Pasteurisation: bis 100 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)
- Homogenisation bei UHT–Erhitzung: bis 180 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)
- 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 178 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 2.7.4, Seite 178 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)

- Reisstärke nativ: nur zur Herstellung von Grundstoffen
- Tapiokastärke: nur zur Herstellung von Grundstoffen
- Wachsmaisstärke: nur zur Herstellung von Vanille-Grundstoff

2.7.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

2.7.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Mikroorganismen-Kulturen[X] gemäss Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 2.4.5, Seite 176
- Laktase[X]: mikrobiell hergestellt, nur für lactosefreie Produkte
- Puffersalz für Kaffeerahm: Natriumcitrat [E 331][X], nur rein mikrobiologisch hergestellte Form

Nicht zugelassen: Verdickungsmittel

2.7.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation und die UHT-Erhitzung: im Verzeichnis der Zutaten
- Laktase: im Verzeichnis der Zutaten

2.7.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.
- Aluminiumdeckel sind nur in begründeten Fällen zugelassen.

2.8 Käse (Frischkäse, gereifter Käse und durch Säure-Hitze-Fällung hergestellte Produkte)

2.8.1 Käsereimilch und gereifter Käse

Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugation
- Thermisation: Phosphatase positiv; max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Pasteurisation: einmalig
- Bactofugation/Doppelbactofugation: das UHT-behandelte Bactofugat darf der Knospe-Verarbeitung wieder zugeführt werden.
- Ultrafiltration der Milch
- Fettstandardisierung
- Fermentation mit Mikroorganismen-Kulturen
- Folienreifung: ausschliesslich für industrielle Weiterverarbeitung (ohne Gastronomie) z. B. für Schmelzrohware und nicht als Monoprodukte für den Endkonsum
- Entkeimung des Salzbades: ausschliesslich physikalische Methoden
- Räuchern

Verfahren, um saisonale Schwankungen auszugleichen, können produktspezifisch von der MKV bewilligt werden.

2.8.2 Frischkäse und Quark

Verarbeitungsverfahren

Es sind sinngemäss die gleichen Verarbeitungsschritte wie bei gereiftem Käse zugelassen.

- Hochpasteurisation: max. 95 °C
- Homogenisation bis 120 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)
- Zentrifugation der Gallerte
- Ultrafiltration der Gallerte

Nicht zugelassen: Standardisierung der Trockenmasse von Quark mit Wasser

2.8.3 Durch Säure-Hitze-Fällung aus Milch bzw. Molke hergestellte Produkte (Molkenkäse, Mascarpone, Grill- und Bratkäse, Paneer)

Verarbeitungsverfahren

Es sind sinngemäss die gleichen Verarbeitungsschritte wie bei gereiftem Käse zugelassen, wenn anwendbar.

- Thermisation, Pasteurisation der Molke bzw. der Milch/ des Rahms vor der Fällung: einmalig
- Säure-Hitze-Fällung
- Membranfiltration
- Homogenisation bis 150 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)

2.8.4 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 2.8.5, Seite 180 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 2.8.6, Seite 180 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

- Der Einsatz von Milchpulver und Milchproteinpulver kann mit Vorbehalt unter Berücksichtigung der Grundsätze produktspezifisch bewilligt werden.

2.8.5 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Johannisbrotkernmehl [E 410] (nur für Schmelzkäse)
- Reisstärke nativ: nur zur Herstellung von Grundstoffen (Frischkäse)
- Tapiokastärke: nur zur Herstellung von Grundstoffen (Frischkäse)

2.8.6 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]: zur Herstellung von Fruchtgrundstoffen für unterlegten Quark

2.8.7 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Mikroorganismen für fermentierte Produkte[X] gemäss Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 2.4.5, Seite 176
- Enzyme: tierisches Lab und Labersatzstoffe[X] (mikrobiell hergestellt, pflanzlich) sowie Laktase[X] (mikrobiell hergestellt, nur für laktosefreie Produkte)
- Calciumchlorid [E 509]: Zugabe zu pasteurisierter Käsereimilch und ins Salzbad
- Milchsäure [E 270][X] und Zitronensäure [E 330][X]: nur für Mozzarella und zur Proteinfällung durch Säure-Hitze aus Milch und Molke hergestellte Produkte (nur rein mikrobiologisch hergestellte Form, deklarationspflichtig)
- Milchsäure [E 270][X] zur Salzbadregulierung: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen
- Mikroorganismen-Kulturen[X]: zur Oberflächenbehandlung von gereiftem Käse
- Klebstoffe bestehend aus Lebensmitteln (z. B. Gelatine, Kasein): zum Kleben von Käselaib-Etiketten (nicht deklarationspflichtig)
- CO_2, N_2: nur zur Verpackung unter Schutzatmosphäre
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern
- Heublumenpulver (Knospe-Qualität): zur Förderung der Lochbildung

Nicht zugelassen: Käsefarbe, synthetische Komponenten als Klebstoff oder Überzugsmittel

2.8.8 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 Bio Suisse auch andere Massnahmen bewilligen.

2.8.9 Kennzeichnung

- Thermisation, Pasteurisation der Milch: in der Sachbezeichnung oder im Verzeichnis der Zutaten
- Laktase: im Verzeichnis der Zutaten
- Folienreifung: eine Sortenangabe bei foliengereiftem Käse ist nicht erlaubt (nur die Angabe der Festigkeitsstufe z. B. Halbhartkäse).

2.8.10 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.
- Aluminiumdeckel sind nur in begründeten Fällen zugelassen.
- Der Offenverkauf von Käse ist erwünscht.

2.9 Käseerzeugnisse

Es gelten sinngemäss für den eingesetzten Käse dieselben Anforderungen wie in den produktspezifischen Kapiteln festgehalten.

2.9.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess
- Pasteurisation, Hochpasteurisation, UHT -Erhitzung

2.9.2 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.

2.9.3 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 2.9.4, Seite 181 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 2.9.5, Seite 181 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Milchpulver, Milchproteinpulver und Stärke kann mit Vorbehalt unter Berücksichtigung der Grundsätze produktspezifisch bewilligt werden.

2.9.4 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Laktose
- Johannisbrotkernmehl [E 410]: nur für Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Fertigfondue
- Reisstärke nativ: nur zur Herstellung von Grundstoffen
- Tapiokastärke: nur zur Herstellung von Grundstoffen

2.9.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

2.9.6 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
- Laktase^{X}: mikrobiell hergestellt, nur für laktosefreie Produkte

2.9.7 Kennzeichnung

- Laktase: im Verzeichnis der Zutaten

2.9.8 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt

2.10 Butter, Butterzubereitungen und Milchfettfraktionen

Es gelten sinngemäss für den eingesetzten Rahm dieselben Anforderungen wie im produktspezifischen Kapitel festgehalten.

2.10.1 Verarbeitungsverfahren

- Pasteurisation der Milch/des Rahms zur Zwischenlagerung; max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Rahmreifung mit Mikroorganismen-Kulturen
- Physikalische Rahmreifung (z. B. kalt-warm-kalt-Reifung)
- Zudosierung von Wasser (ausgenommen von der Deklarationspflicht) und Salz (gesalzene Butter)
- Zudosierung von ausschliesslich auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat für die Herstellung von Butter, Kochbutter («die Butter») und Verarbeitungsbutter. Jedoch nicht bei Butter, die als Vorzugs- und Premiumbutter ausgelobt wird.
- Tiefkühlen 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 für entwässerte Butter und Verarbeitungsbutter
- Entwässerung (Zentrifugation) und Dampfbehandlung (Desodorierung) für entwässerte Butter
- Fraktionierte Kristallisation (thermische Fraktionierung) zur Herstellung von Butterfraktionen

Nicht zugelassen: Zudosierung von Aromadestillaten, Konservierung von Butter mit Antioxidantien

2.10.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 2.10.3, Seite 182 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 2.10.4, Seite 182 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Stärken und pflanzliche Öle können in Butterzubereitungen mit Vorbehalt unter Berücksichtigung der Grundsätze produktspezifisch bewilligt werden.

2.10.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

2.10.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

2.10.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Mikroorganismen-Kulturen[X] gemäss Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 2.4.5, Seite 176
- Mikrobiell hergestelltes Milchsäurekonzentrat[X]
- Laktase[X]: mikrobiell hergestellt, nur für laktosefreie Produkte

2.10.6 Kennzeichnung

- Thermisation und Pasteurisation des Rahms zur Butterherstellung ebenso eine Wärmebehandlung mit Thermisationseffekt (bei Zentrifugation)
- Zudosierung von Milchsäurekonzentrat
- Laktase: im Verzeichnis der Zutaten
- 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).

2.10.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

2.11 Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen)

Es gelten sinngemäss für eingesetzte Milchprodukte dieselben Anforderungen wie in den produktspezifischen Kapiteln festgehalten.

2.11.1 Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugation
- Fettstandardisierung
- Bactofugation/Doppelbactofugation: das UHT-behandelte Bactofugat darf der Knospe-Verarbeitung wieder zugeführt werden
- Thermisation: Phosphatase positiv; max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Pasteurisation/Hochpasteurisation: zur Zwischenlagerung auch max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Homogenisation: bis 200 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)

Nicht zugelassen: Sterilisation

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 183 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 2.11.4, Seite 183 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Milchpulver, Milchprotein und Stärke kann mit Vorbehalt unter Berücksichtigung der Grundsätze produktspezifisch bewilligt werden.

2.11.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Reisstärke nativ als Verdickungsmittel
- Guarkernmehl [E 412]
- Johannisbrotkernmehl [E 410]
- Gelatine
- Wachsmaisstärke: nur zur Herstellung von Vanille-Grundstoff

2.11.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]

2.11.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Agar-Agar [E 406]
- Laktase^{X}: mikrobiell hergestellt, nur für laktosefreie Produkte

2.11.6 Kennzeichnung

- Bactofugation/Doppelbactofugation, Thermisation, Homogenisation, Pasteurisation der Milch: im Verzeichnis der Zutaten
- Homogenisation, Pasteurisation: in der Sachbezeichnung
- Laktase: im Verzeichnis der Zutaten

2.11.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

2.12 Speiseeis und Sorbet

Es gelten sinngemäss für eingesetzte Milchprodukte dieselben Anforderungen wie in den produktspezifischen Kapiteln festgehalten.

2.12.1 Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugation
- Thermisation: Phosphatase positiv; max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Pasteurisation/Hochpasteurisation: zur Zwischenlagerung auch max. einmal zusätzlich zur finalen Hitzebehandlung
- Bactofugation/Doppelbactofugation: das UHT–behandelte Bactofugat darf der Knospe-Verarbeitung wieder zugeführt werden.
- Fettstandardisierung
- Homogenisation: bis 200 bar (stufenweise Homogenisation ist zulässig)
- Tiefkühlen

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 184 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 2.12.4, Seite 184 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Magermilchpulver, Milchprotein, Stärke und Inulin kann mit Vorbehalt unter Berücksichtigung der Grundsätze produktspezifisch bewilligt werden.
- Die Verwendung von Saftkonzentrat im Sinne von Rückverdünnung ist nicht zulässig.

2.12.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Johannisbrotkernmehl [E 410]
- Guarkernmehl [E 412]
- Wachsmaisstärke: nur zur Herstellung von Vanille-Grundstoff

2.12.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]: nur für Sorbets

2.12.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Laktase^{X}: mikrobiell hergestellt, nur für laktosefreie Produkte

2.12.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation und Homogenisation: in der Sachbezeichnung oder im Verzeichnis der Zutaten
- Lakase: im Verzeichnis der Zutaten

2.12.7 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 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 149) 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 186 oder Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 3.1.4, Seite 186 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]
- CO_2, N_2 als Schutzgas

3.1.6 Kennzeichnung

Auf Produkten, welche nicht mit der 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 154 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 187 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 3.2.4, Seite 187 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]
- CO_2, N_2 als Schutzgas

3.2.6 Kennzeichnung

Auf Produkten, welche nicht mit der 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 154 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 149) 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 Rückverfolgbarkeit von Knospe Schlachttieren

Für die Knospe-Vermarktung von Schlachttieren muss das offizielle «Begleitdokument für Klauentiere» des BLV mit einer Tierverkehrsvignette des Produzenten versehen sein. Die Tierverkehrsvignetten werden nur anerkannten Knospe-Produzenten zur Verfügung gestellt. Lizenzierte Schlachtviehhändler müssen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Knospe Tiere gewährleisten. Diese Bedingungen gelten sinngemäss für die elektronische Variante des Begleitdokumentes für Klauentiere. Die Bestimmungen für Schlachtviehhandel im Kapitel Zukauf von Tieren aus biologischen aber nicht Bio Suisse Betrieben Teil II, Art. 4.4.1, Seite 103 sind einzuhalten.

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 Klauentiere» 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[53] 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[54] 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 (inkl. Räuchern mit Primärrauch-Kondensat)
- Pasteurisieren
- Sterilisieren für Konserven
- Tiefkühlen
- Kühllagertemperaturen bis -2 °C (nicht tiefer)
- Niederdruckseparierung (max. 20 bar): Zugelassen für Junghähne und Legehennen

Nicht zugelassen: Hochdruckverfahren

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 191 und gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 4.2.4, Seite 191 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Zutaten Maltodextrin und Traubenzucker (Glukose, Dextrose) sind erlaubt.

[53] Bei Lohnschlachtung im Auftrag von Produzenten ist die Richtlinie Lohnverarbeitung für Produzenten Teil III, Kap. 21.1, Seite 251 zu beachten.

[54] Für Hof- und Lohnverarbeiter sind die Richtlinien Hofverarbeitung Teil III, Kap. 20, Seite 249 und Lohnverarbeitung und -lagerung Teil III, Kap. 21, Seite 251 zu beachten.

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
- Hefeextrakt zur Umrötung von Fleischerzeugnissen

4.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

4.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Milchsäure [E 270][x]: zur Konservierung von Naturdärmen
- Starterkulturen[x]: zur Herstellung von Würsten und Pökelwaren
- Natriumcitrat [E 331][x]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Natriumnitrit [E 250]: nicht zulässig zusammen mit Kaliumnitrat (E252) und Einsatz nur als Nitritpökelsalz[55]
- Kaliumnitrat [E 252] (Salpeter): nicht zulässig zusammen mit Natriumnitrit (E 250) und nur für Rohpökelware und Rohwurstwaren[55]
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern
- O_2, CO_2, N_2, unter Normaldruck
- Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat

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 nitrathaltigem Gemüse hergestelltes Nitrit muss folgendermassen gekennzeichnet werden: «Umrötung durch fermentativ hergestelltes Nitrit».
- Wird Fleisch in aufgetautem Zustand abgegeben, so muss dies auf der verkaufsaktiven Seite durch die Angabe «Aufgetaut» deklariert werden.
- Sterilisation ist deklarationspflichtig.
- Fleischerzeugnisse, welche durch Niederdruckseparierung hergestellt werden, müssen folgendermassen gekennzeichnet werden: «Niederdruckseparatorenfleisch».
- Geformte Fleischerzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch, wie z. B. Nuggets sind in der Sachbezeichnung als „Geformtes Fleischerzeugnis aus zerkleinertem Fleisch“ zu kennzeichnen.
- Fleischerzeugnisse, welche mit Rauchkondensat behandelt wurden, müssen folgenden Hinweis tragen: „Mit Rauchkondensat geräuchert“

4.2.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.
- Wursthüllen: Es sind sowohl Natur- als auch Kunstdärme zugelassen.

[55] Achtung: Rückstandshöchstmengen aus Anhang 3 der BioV WBF beachten.

5 Aquakulturerzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch bei der Herstellung von Aquakulturerzeugnissen sinngemäss.

Die vorliegende Richtlinie regelt Erzeugnisse aus Aquakultur. Vergleichbare Produkte aus Wildfang liegen nicht im Geltungsbereich dieser Richtlinie und der Bio-Verordnung.

5.1 Verarbeitete Aquakulturerzeugnisse

5.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Blanchieren
- Alle üblichen mechanischen Reinigungsverfahren
- Alle üblichen mechanischen Zerlegungs- und Zerkleinerungsverfahren
- Glasieren (Eisglasur ohne Zusätze)
- Wässern/Spülen (nur in Wasser ohne Zusätze)
- Kochen, Backen, Braten, Frittieren
- Trocknen
- Räuchern (inkl. Räuchern mit Primärrauch-Kondensat)
- Pasteurisieren
- Sterilisieren für Konserven
- Tiefkühlen
- Kühllagertemperaturen bis -2 °C (nicht tiefer)

Nicht zugelassen: Niederdruck und Hochdruckverfahren, Wässern/Spülen und Glasieren mit Zusätzen, Einspritzungen zur Gewichtsoptimierung

5.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 5.1.3, Seite 192 und gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten Teil III, Art. 5.1.4, Seite 192 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Zutaten Maltodextrin und Traubenzucker (Glukose, Dextrose) sind erlaubt.

5.1.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Rosmarinextrakt [E 392]
- Gelatine (z. B. für Terrinen)
- Reisstärke (z. B. für Terrinen)
- Wachsmaisstärke und Quellstärken
- Cognac (für Crevettencocktail)

5.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten

- Keine

5.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern
- O_2-, CO_2-, N_2-Schutzatmosphäre
- Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat

Nicht zugelassen: Phosphate, Glucono-delta-Lacton, Geschmacksverstärker bzw. hydrolysierte Pflanzenproteine, alle Enzyme (auch Transglutaminase), synthetische Ascorbinsäure und Ascorbate (Antioxidans), sämtliche Formen von Aromastoffen (inkl. Raucharomen und Flüssigrauch)

5.1.6 Kennzeichnung

- Werden Aquakulturerzeugnisse in aufgetautem Zustand abgegeben, so muss dies auf der verkaufsaktiven Seite durch die Angabe «aufgetaut» deklariert werden.
- Sterilisation ist deklarationspflichtig.
- Geformte Aquakulturerzeugnisse aus zerkleinertem Fisch, wie z. B. Nuggets sind in der Sachbezeichnung als «geformtes Fischereierzeugnis aus zerkleinertem Fisch» zu kennzeichnen.
- Aquakulturerzeugnisse, welche mit Primärrauchkondensat behandelt wurden, müssen folgenden Hinweis tragen: «mit Rauchkondensat geräuchert».

5.1.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

6 Insekten und Insektenerzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch bei der Herstellung von Insekten und Insektenerzeugnisse.

6.1 Verarbeitete Insektenerzeugnisse

6.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Mahlen, Zerkleinern
- Mischen
- Erhitzen, Kochen
- Trocknen
- Pressen
- Backen, Braten, Frittieren, Grillieren, Rösten
- Pasteurisieren
- Kühlen
- Tiefkühlen

6.1.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

6.1.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

6.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

6.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- O_2, CO_2, N_2 unter Normaldruck

6.1.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

6.1.7 Kennzeichnung

Pasteurisation ist zu deklarieren.

7 Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.

7.1 Allgemeine Anforderungen

7.1.1 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.

7.1.2 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:

7.1.2.1 Lagerbewirtschaftung auf EDV

Im EDV-System müssen die Mengenflüsse (Wareneingänge und Warenausgänge) je Produkt und Zeiteinheit klar dokumentiert sein. Ausdrucke der Wareneingänge und Warenausgänge pro Tag, Produkt und Lieferant bzw. Kunde müssen, getrennt von den übrigen Qualitäten, jederzeit möglich sein.

7.1.2.2 Eigene Artikelnummern (Code) für Knospe- und Umstellungs-Knospe-Produkte

Für Knospe-Produkte sowie Umstellungs-Knospe-Produkte ist je ein eigener Artikelstamm (Code) anzulegen.

7.1.2.3 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.

7.1.2.4 Kühl- und Lagerräume

Separate Lager- und Kühlzellen sind nicht vorgeschrieben, werden jedoch empfohlen.

7.1.2.5 Kontaminationsgefahren

Knospe-anerkannte Kartoffeln dürfen nicht im gleichen Lagerraum gelagert werden, wie Kartoffeln, die gegen Keimung behandelt werden. Anmerkung: Zur Keimhemmung von Knospe-anerkannten Kartoffeln zugelassene Substanzen sind in der Betriebsmittelliste des FiBL geregelt.

7.1.2.6 Abpackanlagen

Vor dem Abpacken von Knospe-Produkten sind die Abpackanlagen vollständig zu entleeren. Separate Abpacklinien sind nicht vorgeschrieben, werden jedoch empfohlen.

7.1.2.7 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.

7.1.3 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.

7.1.4 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.

7.1.5 Kennzeichnung

Gebinde- und Produktetiketten von Früchten und Gemüsen gem. Gebinde- und Produktetiketten Teil III, Art. 1.10.3.7, Seite 164 Kennzeichnung (Labelling) mit Laser ohne Kontrastflüssigkeit.

7.2 Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven

7.2.1 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. 10.1, Seite 213)
- Flockieren
- Rösten (z. B. Zwiebeln)
- Räuchern
- Extrahieren mit Wasser, Alkohol oder CO_2
- Rehydrierung bei Softfrüchten
- Zur Vorbehandlung von Kartoffelprodukten: Pulsed Electric Fields

Nicht zugelassen: Laugenschälung, Rekonstitution von Konzentraten/Trockenprodukten (z. B. Kartoffelpüree hergestellt aus Kartoffelflocken und Flüssigkeit = unnötiger Verarbeitungsschritt)
Ausnahme: Kartoffelformprodukte wie Gnocchi und Kroketten aus Kartoffelflocken mit Auslobung auf der Vorderseite.

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 197 und gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 7.2.4, Seite 197 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Tomatenkonzentrat darf zur Geschmacks- und Farbunterstützung bei Convenience-Produkten wie Ravioli in der Dose, Bohnen in Tomatensauce eingesetzt werden. Bei reinen Tomatenprodukten wie z. B. Tomatensuppe muss jedoch der unkonzentrierte Tomatenanteil wie z. B. Tomatenpelati mind. doppelt so hoch sein wie das unterstützende Tomatenkonzentrat.

7.2.3 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

7.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

7.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Ar, N_2, CO_2, O_2
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Biologische, pflanzliche Öle: zur Schaumverhütung
- 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
- Kaliumcarbonate [E 501]: zur Trocknung von Trauben
- Säuerungskulturen^{X}
- Ethylen (für die Nachreifung von Bananen)
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern

Nicht zugelassen: Stabilisatoren, farbverändernde Zusätze

7.2.6 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.

7.2.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

7.3 Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe

7.3.1 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.

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 198 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 7.3.4, Seite 198 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)

7.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]
- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)

7.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Säuerungskulturen[X]
- 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
  - Siliciumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)
- 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

7.3.6 Kennzeichnung

- Zuckerung 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 ≥ 10 % in der Zutatenliste oder im selben Sichtfeld.

7.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

7.4 Konfitüre und Gelée

7.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Einkochen
- Mischen

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 199 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 7.4.4, Seite 200 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

7.4.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)

7.4.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]

7.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Zitronensäure [E 330]^X: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Calciumcitrat [E 333]^X
- Agar-Agar [E 406]

7.4.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

7.4.7 Kennzeichnung

Bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten muss die Sachbezeichnung um „aus zertifizierter Wildsammlung" ergänzt werden, bei zusammengesetzten Produkten bei einem Anteil ≥ 10 % in der Zutatenliste oder im selben Sichtfeld.

7.5 Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Jogurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet

Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe die in der Sachbezeichnung auf eine spezielle Zutat hinweisen (z. B. Zitronengrundstoff, Vanillegrundstoff) dürfen nicht ausschliesslich Gewürz- und Pflanzenextrakte (z. B. ätherische Öle wie Zitrusschalenöle) als namensgebende Zutaten enthalten. Diese dürfen nur in Kombination mit anderen Komponenten der namensgebenden Zutat und als geschmackliche Unterstützung eingesetzt werden (z. B. kandierte Zitronenschalen mit Zitronenschalenöl oder Vanilleextrakt mit Vanillesamenpaste). Ausgenommen von dieser Regelung sind Zutaten, die typischerweise als Extrakt verwendet werden, wie z. B. Kaffee, Kräuter- oder Blütenextrakte wie Pfefferminz- oder Holunderblütenextrakt.

7.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Tiefkühlen
- Pasteurisieren: maximal 105 °C während maximal 10 min. (Ausnahme: Für Fruchtmassen aus Früchten, die gemäss Zulassungsliste auf international.bio-suisse.ch frisch und nicht tiefgekühlt von ausserhalb Europas oder den Mittelmeer-Anrainerstaaten importiert werden dürfen, und für Nüsse ist eine stärkere Hitzebehandlung zulässig.)

7.5.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 7.5.3, Seite 201 und gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 7.5.4, Seite 201 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Für Kaffeegrundstoff ist Kaffeeextrakt und für Schokoladengrundstoff ist Kakaopulver zulässig.

Nicht zugelassen: Einsatz von sterilen Fruchtpulpen, Färben mit Saftkonzentrat einer nicht in der Sachbezeichnung aufgeführten Frucht.

Konzentrate als alleiniger Geschmackgeber sind nicht erlaubt, d.h. in einem Quittengrundstoff muss überwiegend Quittensaft, -pulpe und/oder -stücke vorhanden sein.

7.5.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Bittermandeln
- Reisstärke nativ
- Tapiokastärke
- Wachsmaisstärke: nur zur Herstellung von Vanille-Grundstoff

7.5.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]: nur in Fruchtgrundstoffen für unterlegte Jogurts und Milchprodukte.

7.5.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Keine

7.5.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

7.6 Speisepilze

7.6.1 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 89 sind einzuhalten.

7.6.2 Verarbeitungsverfahren

Die Anforderungen an die Obst- und Gemüseverarbeitung gelten sinngemäss.

7.7 Sprossen und Treiberei

7.7.1 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.

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 91 inklusive dazugehörige Weisungen.

Es können keine Sprossen- oder Treiberei-Lizenzen an nicht biologisch bewirtschaftete Landwirtschaftsbetriebe erteilt werden.

7.7.2 Verarbeitungsverfahren

Die Anforderungen an die Obst- und Gemüseverarbeitung gelten sinngemäss.

7.7.3 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 156) darf nur verwendet werden, wenn das Saatgut, aus dem die Sprossen hergestellt wurden, aus der Schweiz stammt.

7.8 Kräuter (frisch)

7.8.1 Allgemeines

Der Anbau von Kräutern ist in Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau Teil II, Kap. 3, Seite 87 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. 10, Seite 213 geregelt.

7.9 Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden)

7.9.1 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 CO_2 in Frage. Allfällige Trägerstoffe (Maltodextrin, Invertzuckersirup, Glukosesirup, Mischsirup aus Glukose und Fruktose) müssen biologisch oder falls verfügbar Knospe sein.
- Ein Getränk, welches 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 substanzielle 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 Farbmalz 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 Süssstoffe sind nicht erlaubt.
- Angereicherte Fruchtsäfte: Fruchtsäfte können mit natürlichen Extrakten an Vitaminen und Mineralstoffen angereichert werden.

7.9.2 Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zum Herstellen dieser Produkte.

7.9.3 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 7.9.4, Seite 203 und Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 7.9.5, Seite 203 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

7.9.4 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)

7.9.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

7.9.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Wasser und CO_2 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
  - Siliciumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)

7.9.7 Kennzeichnung

Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.

7.9.8 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

8 Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Teigwaren und Backwaren

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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 Farbunterstützung verwendet werden.

Brote und Backwaren, die in der Sachbezeichnung auf eine spezielle Zutat hinweisen (z. B. Milch, Kartoffel) sowie «Füllungen» (Guss für Wähen und Quiches, Konditoreicremes) werden mit dem Frischeprodukt hergestellt (nicht mit dem getrockneten und wieder rekonstituierten Produkt: pürierte gekochte Kartoffeln und nicht Kartoffelflocken, Milch und nicht Milchpulver).

Feinbackwaren, die in der Sachbezeichnung auf eine spezielle Zutat hinweisen (z. B. Zitronen, Orangen), dürfen nicht ausschliesslich Gewürz- und Pflanzenextrakte (z. B. ätherische Öle wie Zitrusschalenöle) als namensgebende Zutaten enthalten. Diese dürfen nur in Kombination mit anderen Komponenten der namensgebenden Zutat und als geschmackliche Unterstützung eingesetzt werden (z. B. kandierte Zitronenschalen mit Zitronenschalenöl, Orangensaft mit Orangenschalenöl). Ausgenommen von dieser Regelung sind Zutaten, die typischerweise als Extrakt verwendet werden, wie z. B. Kaffee, Kräuter- oder Blütenextrakte wie Pfefferminz- oder Holunderblütenextrakt.

8.1 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.

8.2 Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Getreidemischungen, Müesli

8.2.1 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.

8.2.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 8.2.3, Seite 205 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 8.2.4, Seite 205 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

8.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)

8.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

8.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser.
- N_2, CO_2, O_2

8.2.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

8.2.7 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 verkaufsaktiven Seite deklariert werden.

8.3 Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen

8.3.1 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

8.3.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 8.3.3, Seite 206 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 8.3.4, Seite 206 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

Knospe Ethanol darf in Verkaufsteigen eingesetzt werden.

8.3.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Bittermandeln
- 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. 8.3.5, Seite 206
- Oblate
- Spirulina Algen

8.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

8.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Polysaccharide abbauende Enzyme: Amylasen[x] und Hemicellulasen[x]
- Zur Reduktion des Acrylamidgehalts:
  - Enzym Asparaginase[x] bei Lebkuchen
  - Zitronensäure [E 330][x]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
  - Calciumcitrat [E 333][x]
- Ar, N_2, CO_2, O_2
- 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.
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl aller einheimischen Holzarten für das Backen im Holzofen.

8.3.6 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.
- Die Laserung ohne Kontrastmittel zur Kennzeichnung (Labelling) von Broten und Backwaren ist erlaubt

8.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

8.4 Teigwaren inkl. gefüllte Teigwaren

8.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen Teigbereitungsverfahren
- Blanchieren
- Pasteurisation
- Trocknen
- Tiefkühlen
- Schonende Extrusion kann fallweise durch die MKV bewilligt werden

8.4.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 8.4.3, Seite 207 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 8.4.4, Seite 207 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Getreidestärken und Weizengluten in Knospe-Qualität können mit Vorbehalt (Grundsätze) produktspezifisch eingesetzt werden.

8.4.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Reisstärke

8.4.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

8.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser.

8.4.6 Kennzeichnung

Das Pasteurisieren, Blanchieren und Dampfblanchieren von Frischteigwaren muss deklariert werden.

8.4.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

8.5 Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte

8.5.1 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.

8.5.2 Verarbeitungsverfahren

- Auswaschen
- Filtrieren
- Konzentrieren
- Mahlen
- Trocknen (Walzen- und Sprühtrocknung)
- Enzymatische Hydrolyse
- Entfärbung: mit einem Aktivkohlenfilter

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 208 und gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 8.5.5, Seite 208 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
- 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
  - Bentonit

8.5.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

9 Eier und Eiprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.

9.1 Allgemeine Anforderungen

9.1.1 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 (Eierverordnung, EiV, 916.371) und die Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (817.022.108), Kapitel Eier und Eiprodukte.

9.1.2 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.

9.1.3 Kennzeichnung und Stempeln der Eier

- Konsumeier, welche am Verkaufspunkt an den Konsumenten mit der Knospe vermarktet werden und die nicht direkt vom Produzenten an den Endkonsumenten abgegeben werden, sondern über Dritte (Dorfladen, Marktfahrer, Retail) 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. Ist zwischen Produzenten und Verkäufer an den Konsumenten (=Dritte) noch ein lizenzierter Händler geschaltet, so können die betroffenen Eier auch durch den lizenzierten Händler selbst mit der Knospe, dem Legedatum und der Betriebsnummer gestempelt werden.
- Bei Eiern, die zu Flüssigprodukten oder gefärbten Eiern verarbeitet werden, muss nicht jedes Ei einzeln mit den oben erwähnten Elementen gekennzeichnet werden; das nächstgrössere Handelsgebinde (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.

9.2 Eier

9.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanisches Reinigen
- Durchleuchten mit Licht oder UV-Licht

9.2.2 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Gemäss LGV zulässige Stempelfarben.

9.2.3 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.
- Kartonschachteln

Nicht zugelassen: Kunststoffschachteln (ausgenommen für gefärbte Eier)

9.3 Flüssige Eiprodukte

9.3.1 Erlaubte Produkte

- Vollei
- Eidotter (Eigelb)
- Eiklar (Eiweiss)

9.3.2 Verarbeitungsverfahren

- Aufschlagen und Trennen
- Mischen
- Homogenisieren
- Pasteurisieren
- Tiefkühlen

Nicht zugelassen: Pasteurisation mit Mikrowellen

9.3.3 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige) Teil III, Art. 9.3.4, Seite 210 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 9.3.5, Seite 210 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

9.3.4 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige)

- Keine

9.3.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

9.3.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2

Nicht zugelassen: Schweflige Säure, Emulgatoren

9.3.7 Kennzeichnung

Homogenisation ist zu deklarieren.

9.3.8 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

9.4 Trockene Eiprodukte

9.4.1 Erlaubte Produkte

Alle Arten von Eipulver (Vollei, Eidotter [Eigelb], Eiklar [Eiweiss])

Der produktspezifische Einsatz ist nur unter Berücksichtigung des Rekonstitutionsverbotes möglich.

9.4.2 Verarbeitungsverfahren

- Aufschlagen und Trennen
- Mischen
- Pasteurisieren
- Sprühtrocknung

9.4.3 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

9.4.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

Nicht zugelassen: Antiklumpmittel, Verdickungsmittel

9.4.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

9.5 Gekochte Eierprodukte

9.5.1 Erlaubte Produkte

- Eier gekocht und geschält (Traiteur-Eier)
- Eier gekocht und gefärbt (Ostereier)

Nicht zugelassen: Stangeneier (Eierrolle)

9.5.2 Verarbeitungsverfahren

- Mechanisches Reinigen
- Kochen: einmalig, bei Normaldruck
- Schälen
- Färben mit zugelassenen Farbstoffen

Nicht zugelassen: Mehrfaches Kochen

9.5.3 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 9.5.4, Seite 211 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 9.5.5, Seite 212 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

9.5.4 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

9.5.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

9.5.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser.
- Milchsäure [E 270]^{x}: 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, Walnussschale, 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], Beetenrot, 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 chlorgebleicht
  - 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

9.5.7 Kennzeichnung

Bei gekochten und gefärbten Eiern sind die zugelassenen Färbemittel und Überzugsmittel zu deklarieren.

9.5.8 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

10 Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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 Sattdampf wird nur bei Produkten angewendet, die weiterverarbeitet werden, um die notwendige Produktsicherheit zu gewährleisten. Mit Sattdampf behandelte Produkte sind entsprechend gekennzeichnet.

10.1 Gewürze

10.1.1 Definition

Es gelten die Definitionen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.

10.1.2 Qualität der verwendeten Zutaten

Gewürze und Gewürzmischungen müssen grundsätzlich zu 100 % aus Knospe-Rohstoffen hergestellt werden.

10.1.3 Reine Gewürze, Gewürzmischungen und Gewürzextrakte

10.1.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Schneiden
- Trocknen
- Mahlen
- Mischen
- Granulieren
- Extrahieren mit Wasser, Alkohol oder CO_2
- Konzentrieren und/oder Trocknen der flüssigen Extrakte
- Sattdampfentkeimen und UVC-Entkeimung von Gewürzen, die für die Weiterverarbeitung oder für die Gastronomie bestimmt sind
- Räuchern

Nicht zugelassen: Sattdampfentkeimen und UVC-Entkeimung von Gewürzen, die als solche für den Detailhandel bestimmt sind.

10.1.3.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 10.1.3.3, Seite 213 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 10.1.3.4, Seite 213 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

10.1.3.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

10.1.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

10.1.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Gewürzmischungen und Gewürzextrakte zulässig
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern

10.1.3.6 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-Entkeimung müssen auf der Etikette und in der Produktspezifikation deklariert werden.
- Das Antiklumpmittel muss deklariert werden.

10.1.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

10.1.4 Getrocknete Kräuter, Kräutermischungen, Tee und Mate

10.1.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Schneiden
- Fermentation und Trocknung
- Rebeln
- Mahlen
- Mischen
- Granulieren (max. 20 % für Teekräuter im Teebeutel)
- Sattdampfentkeimen und UVC-Entkeimung von Kräutern, die für die Weiterverarbeitung und für die Gastronomie bestimmt sind.
- Sattdampfentkeimung von Rooibos-Tee, welcher für den Detailhandel bestimmt ist.

Nicht zugelassen: Sattdampfentkeimen und UVC-Entkeimung von Kräutern, die als solche für den Detailhandel bestimmt sind.

10.1.4.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 10.1.4.3, Seite 214 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

10.1.4.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

10.1.4.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräutermischungen und Kräuterextrakte zulässig

10.1.4.5 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-Entkeimung müssen auf der Etikette und in der Produktspezifikation deklariert werden.
- Das Antiklumpmittel muss deklariert werden.

10.1.4.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

10.1.5 Gewürz- und Kräutersalze

10.1.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Schneiden
- Mahlen
- Trocknen (inkl. Vakuumtrocknung) von Mischungen von Salz mit frischen Kräutern, Gewürzen und Gemüse

10.1.5.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 10.1.5.3, Seite 215 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 10.1.5.4, Seite 215 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

10.1.5.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Kelp

10.1.5.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

10.1.5.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- O_2, CO_2, N_2
- Für Produkte, die direkt an Endkonsumenten verkauft werden: Es dürfen nur Salze ohne Antiklumpmittel oder Salze mit den Antiklumpmitteln Calciumcarbonat [E 170] oder Magnesiumcarbonat [E 504] verwendet werden. Das Antiklumpmittel ist zu deklarieren.
- Für Produkte, die als Halbfabrikate in die Lebensmittelindustrie oder die Gastronomie gelangen: Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz mit ihren Antiklumpmitteln.
- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräuter- und Gewürzsalze zulässig
- Kaliumchlorid (nicht landwirtschaftliche Zutat in natriumarmen Produkten)

10.1.5.6 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».

10.1.5.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

10.1.6 Gewürz- und Kräuterzubereitungen

10.1.6.1 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 CO_2

10.1.6.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 10.1.6.3, Seite 216 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 10.1.6.4, Seite 216 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

10.1.6.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

10.1.6.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

10.1.6.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Wasser und CO_2 zur Entkoffeinierung
- Für Produkte, welche direkt an Endkonsumenten verkauft werden: Es dürfen nur Salze ohne Antiklumpmittel oder Salze mit den Antiklumpmitteln Calciumcarbonat [E 170] oder Magnesiumcarbonat [E 504] verwendet werden. Das Antiklumpmittel ist zu deklarieren.
- Für Produkte, welche als Halbfabrikate in die Lebensmittelindustrie oder die Gastronomie gelangen: Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz mit ihren Antiklumpmitteln.
- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräuter- und Gewürzzubereitungen zulässig.

10.1.6.6 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.

10.1.6.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.
- Produktespezifische Ausnahmen: Alu-Verbundfolien

10.2 Senf

10.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanisches Zerkleinern der Senfsaat
- Mischen

Nicht zugelassen: Homogenisieren mit Druck

10.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 10.2.3, Seite 217 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 10.2.4, Seite 217 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Verwendung von Mehlen und Stärken ist nicht zulässig.

10.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

10.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

10.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser

Nicht zugelassen: Aromen, Verdickungsmittel, Geschmacksverstärker

10.2.6 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).

10.2.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.
- Aluminium-Tuben sind erlaubt.

10.3 Sojasauce und Flüssigwürze

10.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Rösten und Dämpfen von Ausgangsprodukten
- Fermentieren
- Pasteurisieren (Doppelpasteurisation ist zugelassen nach fallweisem MKV-Entscheid)
- Filtrieren
- Pressen

Nicht zugelassen: Säurehydrolyse

10.3.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 10.3.3, Seite 218 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 10.3.4, Seite 218 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Knospe-Hefeautolysat ist zulässig.

10.3.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

10.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

10.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Filtrationshilfsmittel:
  - Kieselgur
- Mikroorganismen für fermentierte Produkte[X]

Nicht zugelassen: Geschmacksverstärker

10.3.6 Kennzeichnung

Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.

10.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

10.4 Sämtliche Suppen- und Saucenerzeugnisse

10.4.1 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.

10.4.2 Bouillon

10.4.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Trocknen
- Konzentrieren

Nicht zugelassen: Rückverdünnen von Konzentraten und Pulvern, Geschmacksverstärker

10.4.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 10.4.2.3, Seite 219 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 10.4.2.4, Seite 219 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Enzymatisch[X] hydrolisiertes Pflanzenprotein kann eingesetzt werden.

10.4.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

10.4.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

10.4.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Für Produkte, welche direkt an Endkonsumenten verkauft werden: Es dürfen nur Salze ohne Antiklumpmittel oder Salze mit den Antiklumpmitteln Calciumcarbonat [E 170] oder Magnesiumcarbonat [E 504] verwendet werden. Das Antiklumpmittel ist zu deklarieren.
- Für Produkte, welche als Halbfabrikate in die Lebensmittelindustrie oder die Gastronomie gelangen: Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz mit ihren Antiklumpmitteln.

Nicht zugelassen: Geschmacksverstärker

10.4.2.6 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.

10.4.2.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

10.4.3 Suppen und Saucen

10.4.3.1 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.

10.4.3.2 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Trocknen
- Konzentrieren
- Homogenisieren

Nicht zugelassen: Rückverdünnen von Konzentraten und Pulvern

10.4.3.3 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 10.4.3.4, Seite 220 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 10.4.3.5, Seite 220 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

10.4.3.4 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Johannisbrotkernmehl [E 410] und Guarkernmehl [E 412]

10.4.3.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

10.4.3.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Für Produkte, welche in trockener, konzentrierter Form direkt an Endkonsumenten verkauft werden: Es dürfen nur Salze ohne Antiklumpmittel oder Salze mit den Antiklumpmitteln Calciumcarbonat [E 170] oder Magnesiumcarbonat [E 504] verwendet werden. Das Antiklumpmittel ist zu deklarieren.
- Für Produkte, welche als Halbfabrikate in die Lebensmittelindustrie oder die Gastronomie gelangen: Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz mit ihren Antiklumpmitteln.
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser

Nicht zugelassen: Carrageen [E 407], Xanthan [E 415], Alginate, modifizierte Stärken, Geschmacksverstärker

10.4.3.7 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.

10.4.3.8 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

11 Pflanzliche Öle und pflanzliche Fette

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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. 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.

11.1 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.

11.1.1 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)

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 221 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

11.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

11.1.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien
- Filtrationshilfsmittel: Kieselgur (nur für Avocadoöl)

Nicht zugelassen: Zitronensäure, Aktivkohle, Natriumhydroxid, Bleicherde, Adsorbentien

11.1.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

11.2 Speiseöle und Speisefette zum Braten und Backen, sowie zur Weiterverarbeitung

11.2.1 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 Speisemargarineherstellung) 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)

11.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 11.2.3, Seite 222 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

11.2.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Lecithin [E 322], zur Herstellung von Marinadenfett/-öl

11.2.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Zitronensäure [E 330]^{x}: 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.

11.2.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

11.3 Margarine

11.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Emulgieren
- Pasteurisieren
- Kristallisieren

11.3.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 11.3.3, Seite 223 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 °C[56]: Gem. Verarbeitungsverfahren Teil III, Art. 11.2.1, Seite 222

Nicht zugelassen: Verwendung von gehärteten Fetten

11.3.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Lecithin [E 322]

11.3.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Zitronensäure [E 330]^{X}: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- N_2, CO_2, O_2

Nicht zugelassen: Farbstoffe, Antioxidantien (auch natürliche), Konservierungsmittel, Aromastoffe

11.3.5 Kennzeichnung

- Die Verwendung von tierischen Fetten ist in der Sachbezeichnung zu deklarieren
- Deklaration der Pasteurisation

11.3.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

11.4 Mayonnaise

11.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen und Emulgieren
- Pasteurisierung (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)

Nicht zugelassen: Homogenisieren mit Druck

11.4.2 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. 11.4.3, Seite 224 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Mayonnaise und kalorienreduzierte Mayonnaise: Pflanzliche Öle dürfen verarbeitet werden gemäss Verarbeitungsverfahren Teil III, Art. 11.2.1, Seite 222 (Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung über 100 °C).
- Enzymatisch modifiziertes Eigelb^{X} (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)
- Stärke und Quellstärke (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)

[56] Brat- und Backmargarine: Keine Beschränkung der Desodorierungstemperatur.

11.4.3 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)

11.4.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

11.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- N_2, CO_2, O_2

Nicht zugelassen: Verdickungsmittel, Geschmacksverstärker

11.4.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisierung ist zu deklarieren.

11.4.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.
- Aluminium-Tuben sind erlaubt.

11.5 Salatsauce

11.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen und Emulgieren
- Pasteurisieren

Nicht zugelassen: Homogenisieren mit Druck ist nicht erlaubt

11.5.2 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. 11.5.3, Seite 224 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %) Teil III, Art. 11.5.4, Seite 224 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).

11.5.3 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

11.5.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Keine

11.5.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- N_2, CO_2, O_2

11.5.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisation ist deklarationspflichtig.

11.5.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

12 Alkoholika und Essig

12.1 Bier

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch bei der Herstellung von Bier sinngemäss.

Knospe-Biere sind so naturbelassen wie möglich und werden nach traditionellem Brauverfahren hergestellt. Sie werden grundsätzlich aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt. Für Spezialitätenbiere sind weitere Zutaten zulässig.

12.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Brauwasseraufbereitung: physikalische Verfahren zur Entmineralisierung und Zugabe von gelöschtem Kalk/Kalkmilch
- Sudhaus: Schroten, Maischen, Läutern, Würzekochen (Hopfengabe), Entfernung von Trub (Whirlpool, Zentrifuge,…)
- Gär- und Lagerkeller: Offene Gärung, Druckgärung
- Klärung: Zentrifuge, Filtration (Kieselgurfilter, Schichtenfilter, Membranfilter, Crossflow)
- Pasteurisation (Kurzzeiterhitzung)
- pH-Wert-Korrekturen mit natürlichen Milchsäurestämmen oder mit Sauermalz
- Alkoholfreie Biere: gestoppte Gärung, Umkehrosmose, Vakuumdestillation

Nicht zugelassen: Behandlung von Hopfen und Malz mit Schwefel oder SO_2.

12.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 12.1.3, Seite 226 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %) Teil III, Art. 12.1.4, Seite 226 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Malz (gem. Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Teigwaren und Backwaren Teil III, Kap. 8, Seite 204)
- Doldenhopfen und Hopfenpellets (kein Hopfenextrakt, kein isomerisierter Hopfen)
- Hanfblüten, Hanfextrakt (nur in Begleitung von Hanfblüten)

12.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

12.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Hefe ober- und untergärig[x]
- Milchsäurebakterien[x]

12.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder entmineralisiertes Wasser
- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Perlite (nur bei der Filtration zugelassen)
  - Aktivkohle (für alkoholfreies Bier)
- N_2 (kann als Fördergas eingesetzt werden)
- CO_2
- Wasser, Ethanol, CO_2: Extraktionsmittel zur Hopfenextraktherstellung

Nicht zugelassen: PVPP, Bentonite, Spurenelemente und Vitamine für eine bessere Gärung, Ascorbinsäure um Luftsauerstoff in der Flasche/im Fass zu binden

12.1.6 Kennzeichnung

- Die Pasteurisation (Kurzzeiterhitzung) muss deklariert werden.
- Entalkoholisierte Biere sind in der Sachbezeichnung wie folgt zu kennzeichnen: “Entalkoholisiertes Bier”.

12.1.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

12.2 Wein und Schaumwein

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.

12.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Traditionelle Weinbereitungsverfahren[57]
- Maischeerhitzung bis 65 °C
- Schönung
- Klärung
- Filtration (einschliesslich Mikrofiltration, Porengrösse nicht kleiner als: 0,2 Mikrometer)
- Aufkonzentration des Traubenmostes mittels Vakuumverdampfung oder Umkehrosmose
  (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

12.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 12.2.3, Seite 227 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 12.2.4, Seite 227 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- 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 1,5 Volumenprozent (entspricht 3 kg Saccharose pro hl Traubenmost) erhöht werden.

Für Schaumweine: erlaubte Erhöhung beträgt 1,5 Volumenprozent, Schaumbildung inbegriffen.

12.2.3 Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Weinhefe als Schönungsmittel (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: aus Bio Suisse zertifizierten Betrieben)
- Albumin
- Kasein
- Speisegelatine
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

12.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (max. 5 %)

- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- Kartoffelprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)

[57] Die Weinbereitung untersteht einer obligatorischen Kellerkontrolle.

12.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Mikroorganismen:
  - Reinzuchthefe[X] (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
  - Inaktivierte Hefe[X] (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
  - Heferinde[X] (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
  - Hefeautolysat[X] (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
  - 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): 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
  - Siliciumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)
  - Technische Gase: N_2, CO_2, O_2, Ar (darf nicht zum Durchperlen verwendet werden) und SO_X (durch Verbrennung von Schwefel)
- Konservierungsstoffe:
  - Kaliummetabisulfit [E 224]
  - Kaliumbisulfit [E228]
  - SO_2 [E 220] rein und als wässrige Lösung Gesamt-SO_2-Gehalt:

Restzuckergehalt	< 2 g/l	2–5 g/l	> 5 g/l	> 50 g/l (Süsswein)
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

Bei Schaumweinen gilt für die Schwefelung die BioV/EU-BioV

- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Perlit

12.2.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

12.3 Obstwein und Fruchtwein

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.

12.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanische Entsaftung
- Klärung
- Schönung
- Filtration (einschliesslich Mikrofiltration, Porengrösse nicht kleiner als: 0,2 Mikrometer)
- Pasteurisation
- Aufkonzentration des Mostes mittels Vakuumverdampfung oder Umkehrosmose (beim Einsatz dieses Verfahrens zur Aufkonzentrierung des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig).
- Alkoholfreie Obstweine: gestoppte Gärung, Umkehrosmose, Vakuumdestillation
- Ansüssung (Zugabe von Apfeldirektsaft zum Apfelwein)

Nicht zugelassen: Herstellung von Weinen aus Konzentraten/Rückverdünnung, Nano- und Ultrafiltration

12.3.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 12.3.3, Seite 229 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %) Teil III, Art. 12.3.4, Seite 229 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Für Schaumwein (Dosage): Zucker (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)

12.3.3 Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Kasein
- Albumin
- Speisegelatine

12.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)

12.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Reinzuchthefe[X]
- Bakterien-Starterkulturen[X] (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- Technische Gase: N_2, CO_2, O_2, Ar
- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Aktivkohle (nur für Most)
  - Perlit
  - Siliciumdioxid 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]
  - SO_2 [E 220] rein und als wässrige Lösung Gesamt SO_2-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

12.3.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation muss deklariert werden.
- Die Zugabe von Apfeldirektsaft zum Apfelwein (Ansüssung) muss deklariert werden.
- Entalkoholisierte Obstweine sind in der Sachbezeichnung wie folgt zu kennzeichnen: „Entalkoholisierter Obstwein".

12.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind im Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

12.4 Spirituosen und Brände

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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 Hefe unter Gärverschluss
- baldiges Destillieren, Maischelagerdauer maximal 2 Monate

12.4.1 Besondere Anforderungen

- 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.

12.4.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

12.4.3 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Reinzuchthefe[x]
- Zitronensäure [E 330][x]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Milchsäure [E 270][x]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form und nur als Zusatzstoff
- Enzyme[x]
- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Aktivkohle
  - Perlit
  - Siliciumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)

12.5 Essig

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.
Für die Weiterverarbeitung darf Knospe-Alkoholessig hergestellt und in Endprodukten (z. B. Sauerkonserven) bis max. 10 % eingesetzt werden.

Gärungsessigmischungen, die in der Sachbezeichnung auf eine spezielle Zutat hinweisen (z. B. Orangen), dürfen nicht ausschliesslich Gewürz- und Pflanzenextrakte (z. B. ätherische Öle wie Zitrusschalenöle) als namensgebende Zutaten enthalten. Diese dürfen nur in Kombination mit anderen Komponenten der namensgebenden Zutat und als geschmackliche Unterstützung eingesetzt werden (z. B. Orangensaftkonzentrat mit Orangenschalenöl). Ausgenommen von dieser Regelung sind Zutaten, die typischerweise als Extrakt verwendet werden, wie z. B. Kaffee, Kräuter- oder Blütenextrakte wie Pfefferminz- oder Holunderblütenextrakt.

12.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Schönung
- Klären
- Filtrieren
- Pasteurisation
- Mischen (Gärungsessigmischung)
- Standardisierung: Die Standardisierung mit Wasser ist nicht erwünscht. Falls dennoch notwendig sind die gesetzlichen Minimalwerte für Gesamtsäure einzuhalten

Nicht zugelassen: Herstellung von Knospe-Essig aus rückverdünntem Konzentrat (unnötige Verarbeitung). Einzig für die Apfelessigproduktion darf Apfelsaftkonzentrat verwendet werden (Deklaration notwendig). Schwefelung (eine allfällige Schwefelung muss auf Stufe Wein gem. Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe Teil III, Art. 12.2.5, Seite 228 *erfolgen)*

12.5.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 12.5.3, Seite 231 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %) Teil III, Art. 12.5.4, Seite 231 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

12.5.3 Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Kasein
- Speisegelatine

12.5.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Erbsenprotein (falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)

12.5.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Essigsäurebakterien[x]
- Pektinasen[x]
- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Perlit
  - Siliciumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)

12.5.6 Kennzeichnung

Pasteurisation muss deklariert werden.

Die Herstellung von Apfelessig aus Apfelsaftkonzentrat und Wasser muss deklariert werden.

12.5.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

13 Imkereiprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch bei der Herstellung von Imkereiprodukten sinngemäss.

Landlose Imker schliessen mit Bio Suisse einen Knospe-Produktionsvertrag ab (gemäss Vertrag zwischen Produzenten und Bio Suisse Teil I, Kap. 2.2, Seite 18).

Bei der Gewinnung, Verarbeitung, Abfüllung und Lagerung von Honig und Honigprodukten sollen die wertgebenden natürlichen Inhaltsstoffe bewahrt bleiben.

13.1 Allgemeines

Die Anforderungen zur Bienenhaltung und Gewinnung von Imkereierzeugnissen sind in Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse Teil II, Kap. 5.8, Seite 143 festgehalten. Die Qualitätsanforderungen für Honig entsprechen einer guten fachlichen Imkerpraxis. Die wertgebenden Inhaltsstoffe sollen durch die Honiggewinnung, Lagerung und Abfüllung möglichst wenig beeinträchtigt werden.

13.2 Honig

13.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Für das Schleudern ist Edelstahl/Chromstahl empfohlen.
- Filtration: > 0,2 mm Sieb-Maschenweite (gilt auch bei mehreren Siebstufen)
- Verflüssigung von kristallisiertem Honig:
  - Zwecks Abfüllung: Dieser Verarbeitungsschritt soll schonend, d. h. möglichst kurz und bei geringer Temperatur erfolgen: Melitherm-Verfahren, Wasserbad (40 °C, max. 72 Std.) oder Aufwärmraum bei 48 °C, max. 72 Std.
  - In Grossgebinden zwecks Weiterverarbeitung (Halbfabrikat): Verflüssigen in einem Aufwärmraum bei 48 °C, max. 120 Std.
- Tiefgefrieren zur Verzögerung der Kristallisation: max. 12 Monate

13.2.2 Messbare Qualität des Honigs und des Wachses

- Wassergehalt im Honig max. 18 %
- Der HMF-Gehalt bei der Abfüllung 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

13.2.3 Zutaten

- Keine Zutaten erlaubt

13.2.4 Kennzeichnung

Das Tiefkühlen von Honig ist zu deklarieren (z. B. «Zur Verzögerung der Kristallisation zwischenzeitlich tiefgekühlt»).

13.2.5 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

13.3 Wabenhonig

Die Bestimmungen von gem. Honig Teil III, Kap. 13.2, Seite 233 gelten sinngemäss.

13.4 Propolis

13.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Propolis darf nur mit lebensmitteltauglichem Kunststoff gesammelt werden.
- Mischen mit Wasser
- Extraktion mit Ethanol

13.4.2 Nicht landwirtschaftliche Zutat, Zusatzstoffe und Kulturen, sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser

13.4.3 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.

13.4.4 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

13.5 Pollen

13.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Sieben
- Tiefkühlen
- Trocknen

13.5.2 Zutaten

- Keine Zutaten erlaubt

13.5.3 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

14 Hefe und Hefeprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.

14.1 Allgemeine Anforderungen

14.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Fermentieren
- Filtrieren
- Pressen
- enzymatische oder physikalische Autolyse

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 235 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 14.1.4, Seite 235 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Stärke (Filterhilfsmittel) darf zugesetzt werden.

14.1.3 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

14.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

14.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Kulturen[x]
- Enzyme (zum Aufschluss der organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen)[x]
- Biologische, pflanzliche Öle: zur Schaumverhütung
- Milchsäure [E 270][x]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen zur pH-Wertregulierung
- Zitronensäure [E 330][x]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen zur pH-Wertregulierung
- Natriumcarbonat zur pH-Wertregulierung
- Kohlendioxid (CO_2), Stickstoff (N_2), Sauerstoff (O_2)
- Zellulosefilter, textile Filter, Membranen; asbest- und chlorfrei

Nicht zugelassen: Synthetische Vitamine und anorganische Salze als Wuchs- und Hilfsstoffe.

14.1.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

15 Süsswaren

15.1 Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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, karamellisierter 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 Stärkeverzuckerungs- produkte Teil III, Kap. 8.5, Seite 207.

15.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Waschen
- Sedimentation
- Einschwemmen
- Alle mechanischen Zerkleinerungsverfahren
- Auslaugen (Extraktion)
- Kalkung und Carbonation zur Saftreinigung bei der Rohr- und Rübenzuckerherstellung
- 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

15.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 15.1.3, Seite 236 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %) Teil III, Art. 15.1.4, Seite 236 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Die Kristallsuspension zum Beimpfen besteht aus Bio-Alkohol mit Knospe-Zucker.

15.1.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Zitronensaft und -konzentrat zur Hydrolyse von Saccharose

15.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)] für Gelierzucker

15.1.5 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), Calciumcarbonat und Naturgips bei der Zuckerherstellung
- Zur Neutralisation: Natriumcarbonat für Invertzuckersirup, Invertflüssigzucker
- Zur pH-Wert-Einstellung im Endprodukt: Natriumcarbonat [E 500] für Caramelsirup
- CO_2 (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
- Calciumcitrat [E 333][x] für Gelierzucker
- Invertase[x]
- Filtrationshilfsmittel: Aktivkohle (nur für Kokosblütenzucker, Inulin und Agavensirup)

15.2 Gelée und Gummizuckerwaren

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch bei der Herstellung von Gelée und Gummizuckerwaren sinngemäss.

Knospe-Gelee und -Gummizuckerwaren sind auch ohne zugesetzte Aromen geschmackvoll und authentisch. Das Aroma stammt von Fruchtsaftkonzentraten, Zitrusschalenölen sowie von Frucht- und Pflanzenauszügen. Die Farbe ergibt sich durch färbende Saftkonzentrate, Frucht- und Pflanzenauszüge.

15.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Giessen
- Dragieren
- Trocknen

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 237 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %) Teil III, Art. 15.2.4, Seite 237 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Gewürz- und Pflanzenextrakte inkl. ätherische Öle und Zitrusschalenöle dürfen zugesetzt werden.

15.2.3 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

15.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Formpuder
- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]

15.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- CO_2
- 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
- Agar-Agar [E 406]
- Biologische Trennmittel: pflanzliche Fette und Öle[x], Carnaubawachs

16 Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch bei der Herstellung von Kaffee, Kakao, Schokoladen und anderen Kakaoerzeugnissen sinngemäss.

Gefüllte Schokoladenprodukte, die in der Sachbezeichnung auf eine spezielle Zutat hinweisen, dürfen nicht ausschliesslich Gewürz- und Pflanzenextrakte (z. B. Zitrusschalenöle) als namensgebende Zutat enthalten. Diese dürfen nur in Kombination mit anderen Komponenten der namensgebenden Zutat und als geschmackliche Unterstützung eingesetzt werden (z. B. kandierte Zitronenschalen mit Zitronenschalenöl, Vanilleextrakt mit Vanillesamenpaste). Ausgenommen von dieser Regelung sind Zutaten, die typischerweise als Extrakt verwendet werden, wie z. B. Kaffee, Kräuter- oder Blütenextrakte wie Pfefferminz- oder Holunderblütenextrakt.

Bei Schokoladeprodukten darf kein Lecithin eingesetzt werden, es sei denn es handle sich um Halbfabrikate, bei denen Lecithin technologisch notwendig ist.

16.1 Kaffee

16.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Kaffeebohnen aufbereiten
- Kaffeebohnen rösten
- Mahlen
- Extrahieren
- Entkoffeinieren mit Wasser oder CO_2
- Trocknen (inkl. Gefriertrocknung und Sprühtrocknung)
- Instantisieren

16.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

16.1.3 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser zum Extrahieren und Entkoffeinieren
- CO_2, N_2 als Schutzgas
- CO_2 zum Entkoffeinieren

16.2 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse

16.2.1 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
- Filtrieren

16.2.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 16.2.3, Seite 240 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

16.2.3 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

16.2.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Natriumcarbonat [E 500], Kaliumcarbonate [E 501]: zur Alkalisierung.
- Filtrationshilfsmittel:
  - Asbest- und chlorfreie Filtermaterialien
  - Kieselgur
  - Perlit

17 Gastronomie

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch in der Gastronomie sinngemäss.

Bio Suisse fördert die Ausserhausverpflegung mit Knospe-Produkten und fokussiert auf Rohprodukte, die nach Knospe Richtlinien produziert werden. 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 ihrem Gastromodell den schrittweisen Einstieg.

17.1 Anforderungen an alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe

17.1.1 Geltungsbereich und Betriebsdefinition

Diese Weisung gilt für Gastronomiebetriebe und Produzenten mit kommerziellem Verpflegungsangebot auf dem Hof.

Als Gastronomiebetriebe im Sinne dieser Weisung gelten Unternehmen, die Speisen und Getränke zum direkten Genuss an Ort und Stelle anbieten und dem Gastgewerbegesetz 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. Diese Produkte müssen von Bio Suisse einzeln lizenziert werden und fallen unter das Kapitel Teil III, Richtlinien für Verarbeitung und Handel.

17.1.2 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 24 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.

Solche unabhängigen Gastronomiebetriebe müssen für die Nutzung des Gastromodells einen Markennutzungsvertrag mit Bio Suisse abschliessen.

17.2 Das Bio Suisse Gastromodell

Das Bio Suisse Gastromodell umfasst folgende drei Stufen:

Stufe 1	Bio-Produkte repräsentieren 30 % des Netto-Waren-Einkaufswertes[58]. Mindestens 20 % des Netto-Waren-Einkaufswertes werden in Knospe Qualität eingekauft.
Stufe 2	Bio-Produkte repräsentieren 60 % des Netto-Waren-Einkaufswertes. Mindestens 40 % des Netto-Waren-Einkaufswertes werden in Knospe Qualität eingekauft.
Stufe 3	Bio-Produkte repräsentieren 90 % des Netto-Waren-Einkaufswertes. Mindestens 60 % des Netto-Waren-Einkaufswertes werden in Knospe Qualität eingekauft.

[58] Der Netto-Waren-Einkaufswert (= Warenwert ohne Mehrwertsteuer) bezieht sich auf Rohstoffe, die zur Speiseherstellung verwendet werden und Getränke.
Nicht dazu gehören z. B. Reinigungsmittel, Dekorationsmaterial, Geschirr und sinngemäss ähnliches.

17.2.1 Vertrag mit Bio Suisse

Der Gastronomiebetrieb benötigt einen Markennutzungsvertrag mit Bio Suisse, damit er berechtigt ist, die Knospe im Betrieb und in der Kommunikation zu verwenden.

Es wird vorausgesetzt, dass Lebensmittel- und Gastgewerbegesetze sowie weitere Vorschriften für die Gastronomie eingehalten werden.

17.2.2 Vertragsabschluss

Für den Abschluss eines Markennutzungsvertrages mit Bio Suisse ist Folgendes zu befolgen:
- Der Gastronomiebetrieb erstellt eine Beschreibung des Unternehmens und seiner Tätigkeiten.
- Der Betrieb definiert eine verantwortliche Person für das Bio-Konzept.
- Die verantwortliche Person durchläuft ein Bio Suisse spezifisches Einführungsprogramm.
- Die Charta zur nachhaltigen Ernährung ist unterzeichnet.
- Ein Vertrag mit einer anerkannten Kontrollstelle ist unterzeichnet.

17.2.3 Weiterführung des Vertrages und Wechsel in der Stufe

Für die Weiterführung des Markennutzungsvertrages müssen mindestens folgende Kriterien erfüllt sein:
- Der minimale Schwellenwert (gemäss dem Modell) wird in jedem Quartal nach Abschluss des Vertrages erreicht.
- Die Meldung erfolgt quartalsweise an Bio Suisse.
- Der jährliche Nachweis über eine von Bio Suisse anerkannte Weiterbildungsmassnahme im Betrieb ist erfolgt.
- Die Einhaltung der Charta wird schriftlich bestätigt.
- Weitere Kontrollpunkte werden im Markennutzungsvertrag geregelt.
- Wird in zwei aufeinanderfolgenden Quartalen ein abweichender – nach oben und unten – Warenwert erreicht, erfolgt der Wechsel in die entsprechende Stufe oder die Markennutzung wird sistiert.

17.2.4 Kommunikation und Werbung

Die Kennzeichnung mit der „Knospe für die Gastronomie" erfolgt auf der Grundlage des Bio Suisse Corporate-Design-Manual, Teil VI, Gastronomie.

Die Auszeichnung mit der „Knospe für die Gastronomie" im Zusammenhang mit Getränken und Speisen erfolgt direkt auf der Speisekarte, einem Einlageblatt oder einem sinnentsprechenden, analogen oder digitalen Medium.

Ein Markennutzer in der Gastronomie ist berechtigt, die Gastronomie-Knospe für die Kommunikation innerhalb und ausserhalb des Gastronomiebetriebes zu verwenden. Werbung mit der Gastronomie-Knospe für das ganze Restaurant ist somit erlaubt, solange sie der Stufe und dem Bio Suisse CD-Manual entspricht.

Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben: Der Einsatz von Umstellungsprodukten ist zulässig, solange die lebensmittelrechtliche Deklaration eingehalten ist.

17.2.5 Kontrolle

Kontrollen werden geregelt im Kapitel Kontrolle von Gastronomiebetrieben Teil I, Art. 2.1.4, Seite 18. Sanktionen sind geregelt im Kapitel Verstösse und Sanktionen Teil I, Kap. 2.6, Seite 21.

17.2.6 Charta

Die Charta ist integrierter Bestandteil des Markennutzungsvertrages. Darin werden Grundsätze für die Umsetzung des Gastronomiemodells definiert sowie folgende Punkte geregelt:
- Prinzipien der Nachhaltigkeit
- Einführungs- und Weiterbildungsprogramm
- Vermeidung von Täuschung
- Nicht erlaubte Zutaten
- Verarbeitungsverfahren werden nicht explizit geregelt: schonende Verarbeitungsmethoden sind bevorzugt anzuwenden. Dafür wird eine Schulung „schonende Verarbeitung" als Pflichtteil im Einführungsprogramm angeboten.

17.2.7 Gebühren

Die Gebühren[59] für die Gastronomie und für die Vermarktung von Knospe-Produkten ausserhalb des Gastronomiebetriebes sind im «Gebührenreglement Bio Cuisine» sowie in der «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» aufgeführt. Siehe Gebühren Teil I, Kap. 2.4, Seite 20.

[59] Gilt nicht für Hofverarbeiter; die Berechtigung zur Vermarktung mit der Knospe ist mit dem Bio Suisse Produktionsvertrag geregelt.

18 Futtermittel

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.

18.1 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. Die Lohnverarbeitung Teil III, Kap. 21.1, Seite 251 gilt entsprechend auch für die Lohnverarbeitung von Futtermitteln. Für die in der Weisung verwendeten Begriffe gelten die Definitionen der Futtermittel-Verordnung (FMV, SR 916.307) und der Futtermittelbuch-Verordnung (FMBV, SR 916.307.1) und ihre 11 Anhänge.

Jeglicher Futtermittel-Handel (Knospe, Hilfsstoff-Knospe) ist bio-kontroll- und zertifizierungspflichtig sowie lizenzpflichtig. Einzige Ausnahme: vollständig geschlossene (vernähte und verklebte), vollständig etikettierte Säcke bis 50 Kg.

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.

18.2 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 154 sowie in Fütterung ohne Anwendung von Gentechnologie Teil II, Art. 4.2.6, Seite 101 geregelt.

18.3 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.

18.4 Futtermittelkomponenten und Zusammensetzung der Futtermittel

18.4.1 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 99 und Bestimmungen für Nichtwiederkäuer Teil II, Art. 4.2.4.2, Seite 100 gelistet.

18.4.2 Milchpulver

Milchpulver darf als Ergänzung gefüttert werden (s. Milchfütterung bei Säugetieren Teil II, Art. 4.2.2, Seite 97). 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.

18.4.3 Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte

Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte, die mit der Knospe gekennzeichnet werden, müssen zu 100 % aus Knospe-Rohstoffen bestehen.

18.4.4 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.

18.4.5 Ausgangsprodukte in Bio-Qualität

Sind einzelne landwirtschaftliche Produkte nicht in ausreichender Menge und Qualität in Knospe-Qualität verfügbar, so kann Bio Suisse mit einer Ausnahmebewilligung 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.

18.4.6 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.

18.4.7 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.

18.4.8 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.

18.4.9 Fischfutter

Aus Qualitäts- und Gesundheitsgründen darf der Fettgehalt des Futters für Süsswasserfische 25 % 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 96 und Speisefische Teil II, Kap. 5.7, Seite 138 in Teil II dieser Richtlinien. Für Hilfsstoff-Knospe-Futter gilt die entsprechende Weisung. Dem Speisefische Teil II, Kap. 5.7, Seite 138 entsprechendes Fischmehl/-öl wird dabei dem Knospe-Anteil zugerechnet. Im Gegenzug müssen alle pflanzlichen Bestandteile des Futters Knospe-Komponenten sein.

18.4.10 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 7 Teil A Futtermittelausgangsprodukte - 2. Sonstige Futtermittel-Ausgangsprodukte der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft 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.

18.5 Kennzeichnung und Deklaration

18.5.1 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.

BIO HILFSSTOFFE

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 156 ist zu beachten, wobei die Liste der Zutaten und Zusatzstoffe Teil III, Art. 1.10.3.2, Seite 160, Deklaration der Herkunft der Rohstoffe Teil III, Art. 1.10.3.4, Seite 161 und Information über Verarbeitungsverfahren Teil III, Art. 1.10.3.5, Seite 162 (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 156 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)

18.5.2 Haustiernahrung

Die Haustiernahrung kann mit der Knospe ausgezeichnet werden.

19 Naturkosmetik

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.

19.1 Verarbeitungsverfahren

- Physikalische Verfahren
- Mechanisches Pressen
- Extraktion (Wasser, Bio-Ethanol, CO_2)
- Destillation (Wasser, Bio-Ethanol)
- Mazeration (Bio-Ethanol, Knospe-Öl)

19.2 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

19.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Bienenwachs (Thymol-Grenzwert im Wachs von 5,0 mg/kg)

19.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe

- Keine

19.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Tonerde (INCI Clay Illite): mineralstoffreicher Lehm, naturbelassen
- Salze (INCI Salt): naturbelassene Salze
- CO_2
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Zitronensäure [E 330]^{x}: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Milchsäure [E 270]^{x}: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form.

20 Hofverarbeitung

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.

Ergänzende Informationen zum Thema Direktvermarktung und Handel auf Anbaubetrieben s. Direktvermarktung und Handel auf Anbaubetrieben Teil I, Art. 3.3.3, Seite 23.

20.1 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 s. Lohnverarbeitung für Produzenten Teil III, Kap. 21.1, Seite 251

20.1.1 Definition der Hofverarbeitung

Unter Hofverarbeitung sind folgende Behandlungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse zu verstehen:
- Sämtliche Verarbeitungsschritte für die Lebensmittelherstellung und -haltbarmachung wie bspw. Kochen, Pasteurisieren, Filtrieren, Mischen etc.
- Schlachtung oder Zerlegung von Tieren
- Konditionierung von Obst und Gemüse
- Abpackung, Abfüllung und Etikettierung

Diese Weisung gilt für die Verarbeitung von frischen sowie von bereits verarbeiteten Erzeugnissen.

20.1.2 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.

20.1.3 Anforderung an Rezeptur und Herstellungsverfahren

Knospe-Produkte müssen die Bio Suisse Richtlinien vollumfänglich erfüllen. Bei der Hofverarbeitung zur Herstellung von Knospe-Produkten müssen neben den allgemeinen Anforderungen auch die Vorgaben der jeweiligen produktspezifischen Richtlinien erfüllt werden. Knospe-Produkte müssen aus Knospe-Rohstoffen und Zutaten hergestellt sein.

20.1.4 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 (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.

20.1.5 **Zertifizierung**

Die Zertifizierung der Produkte erfolgt anlässlich der Zertifizierung des Landwirtschaftsbetriebes.

21 Lohnverarbeitung und -lagerung

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch bei der Lohnverarbeitung und -lagerung sinngemäss.

Auch im Lohn verarbeitete und/oder gelagerte Lebensmittel müssen die Bio Suisse Anforderungen erfüllen und unterstehen der Kontrollpflicht (Ausnahme: Lagerung von verkaufsfertig verpackten und etikettierten Erzeugnissen, die ausschliesslich für die Schweiz bestimmt sind, falls sie vor der Abgabe an die Konsumenten nicht weiter aufbereitet werden). Weitere Anforderungen und Spezialfälle zur Kontrolle und Zertifizierung sind spezifisch jeweils bei den Produzenten oder Lizenznehmern geregelt.

21.1 Lohnverarbeitung für Produzenten

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.

Unter Lohnverarbeitung ist jede Verarbeitung gem. Definition der Hofverarbeitung Teil III, Art. 20.1.1, Seite 249 zu verstehen, welche im Auftrag des Produzenten durch Drittpersonen und Drittfirmen (z. B. Metzgerei, Mosterei, etc.) erfolgt, die nicht direkt auf dem Betrieb beschäftigt sind. Die Ware bleibt zu jedem Zeitpunkt Eigentum des Produzenten.

21.1.1 Lohnverarbeitung und -lagerung durch Unternehmen mit Kontrollvertrag

Der Lohnverarbeiter bzw. die Lohnlager lassen die 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 und verrechnet sein. Bei der Bio-Kontrolle des Produzenten müssen das Produkte-Zertifikat des Lohnverarbeiters und die Lieferscheine vorgelegt werden.

21.1.2 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 Weinbereitung, Getreidesammlung, -lagerung oder -verarbeitung handelt. Andernfalls muss der Lohnverarbeiter die Produkte gem. Lohnverarbeitung und -lagerung durch Unternehmen mit Kontrollvertrag Teil III, Art. 21.1.1, Seite 251 kontrollieren und zertifizieren lassen.

Die Kontrolle der Lohnverarbeitungsunternehmen ohne eigenen Kontrollvertrag wird in die Jahreskontrolle des Produzenten integriert. Das Kontrollrecht beim Lohnverarbeiter muss mit dem Bio Suisse Lohnverarbeitungsvertrag geregelt sein. Je ein Exemplar des unterschriebenen Lohnverarbeitungsvertrages geht zum Produzenten, zum Lohnverarbeiter und ins Kontrolldossier der Zertifizierungsstelle.

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. 20.1.3, Seite 249 und Anforderungen an die Aufzeichnung bei Hofverarbeitung von Bio-Produkten Teil III, Art. 20.1.4, Seite 249 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 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 Besitz 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.

21.2 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.

21.3 Lohnverarbeitung und -lagerung für Lizenznehmende

Die Lohnverarbeitung und -lagerung im Auftrag von Lizenznehmern ist gemäss Bio-Verordnung immer kontroll- und zertifizierungspflichtig (Ausnahme: Lagerung von verkaufsfertig verpackten und etikettierten Erzeugnissen, die ausschliesslich für die Schweiz bestimmt sind, falls sie vor der Abgabe an die Konsumenten nicht weiter aufbereitet werden).

Unter Lohnverarbeitung ist jede Verarbeitung zu verstehen, welche im Auftrag des Lizenznehmers erfolgt. Die Verarbeitungsschritte werden hierbei nicht im Betrieb des Lizenznehmers, sondern beim Lohnverarbeiter ausgeführt. Die Ware bleibt zu jedem Zeitpunkt Eigentum des Lizenznehmers.

21.3.1 Lohnverarbeitung und -lagerung durch Unternehmen mit Kontrollvertrag

Lohnverarbeiter, welche im Auftrag von Lizenznehmern Lohnverarbeitungen und/oder -lagerung durchführen müssen nach der Bio-Verordnung sowie den Bio Suisse Richtlinien für die Lohnverarbeitung bzw. -lagerung zertifiziert sein. Die Bio Suisse Richtlinien sind durch die lohnverarbeitenden Betriebe vollumfänglich einzuhalten. Die Zutaten können durch den Lohnverarbeiter beschafft und an den Lizenznehmer verrechnet werden. Die vom Lizenznehmer an den Lohnverarbeiter (und umgekehrt) gelieferten Rohstoffe müssen mit Lieferscheinen dokumentiert sein.

22 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 149) gelten auch bei der Herstellung von Dünge- und Bodenverbesserungsmitteln und Substraten mit der Hilfsstoff-Knospe sinngemäss.

Die Zertifizierung von Produkten mit der Hilfsstoff-Knospe garantiert, dass die Anwendungsempfehlungen nicht zu einer Überdüngung der Böden führt.

22.1 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 72). Die Allgemeinen Anforderungen gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149 (Grundlagen Teil III, Kap. 1.1, Seite 150 bis Kennzeichnung Teil III, Kap. 1.10, Seite 156) gelten sinngemäss.

22.1.1 Produkte, für die eine Auszeichnung mit der Hilfsstoff-Knospe nicht möglich ist

Folgende Produktekategorien werden nicht mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet:
- Produkte, welche mehr als 10 % Hofdünger enthalten, Ausnahme Pferdemist.
- 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.

22.2 Allgemeine Anforderung für alle Produkte

a) Produktarten

Dünger, Bodenverbesserungsmittel und Substrate können mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden. Eine Auslobung mit der Hilfstoff-Knospe ist zusätzlich für Nützlinge[X], mikrobielle Biocontrol-Produkte[X] und pflanzliche/tierische Grundstoffe[X] möglich.

b) Betriebsmittelliste

Mit der Hilfsstoff-Knospe werden nur Produkte 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.

c) 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.

d) Kontrolle

Die Herstellung der Produkte muss regelmässig, auch im Ausland, von einer von Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle kontrolliert werden.

e) Schadstoffe

Die Produkte sind so schadstoffarm wie möglich. Bei Bedarf kann das FiBL bei der Gesuchsprüfung Rückstandsuntersuchungen einfordern. Für Grundstoffe auf pflanzlicher Basis muss die Rückstandsfreiheit mittels Laboranalyse bestätigt sein.

f) Biologische Produktion

Produkte landwirtschaftlicher Herkunft müssen gemäss BioV zertifiziert sein. Ausnahmen: (1) Ausgangsmaterialien für die Kompostierung; (2) Nebenprodukte der Lebensmittelverarbeitung. Hofdünger müssen aus Label-Betrieben (inkl. IP-Label) stammen (s. Nährstoffversorgung Teil II, Kap. 2.4, Seite 72).

g) 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 75 und s. Recyclingdünger Teil II, Art. 2.4.3.2, Seite 77).

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.

h) Image der Knospe

Bio Suisse behält sich das Recht vor, Produkte, welche aus Sicht der Verbraucher aus sensiblen Bereichen stammen und dem Image der Knospe schaden können, nicht zu lizenzieren.

22.3 Spezielle Anforderungen an einzelne Rohstoffe und Produktkategorien

22.3.1 Torf

Torf ist für alle Produktarten nicht zulässig.

22.3.2 Kalisulfat und Patentkali

Produkte, welche Kalisulfat oder Patentkali enthalten sind nur unter bestimmten Bedingungen (s. Handelsdünger Teil II, Art. 2.4.3.4, Seite 79)zugelassen. Der Anteil der Zumischung in einem Handelsprodukt darf 10 % nicht übersteigen.

22.3.3 Algen

Nur lebende Algen sind als Rohstoff zulässig (z. B. für Grünalgen- oder Braunalgen-Präparate). Algenkalk ist nur aus nachhaltigem Abbau erlaubt.

22.3.4 Mulchmaterialien

Für Mulchmaterialien sind nur erneuerbare Rohstoffe zulässig.

22.3.5 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.

22.3.6 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.

22.3.7 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).

22.3.8 Hofdünger

Hofdünger dürfen nicht aus Massentierhaltung stammen. Für Hofdünger gelten die Anforderungen gemäss Nährstoffversorgung Teil II, Kap. 2.4, Seite 72, sowie Anhang 1 zu Teil II Art. 2.4.3.1: Zugelassene Labels für Hofdüngerzufuhr von nicht biologischen Betrieben.

22.4 Anforderungen an die einzelnen Herstellungsverfahren

22.4.1 Aufschluss

Der Aufschluss von Flüssigdüngern ist nur mittels physikalischer oder mikrobiologischer/enzymatischer Methoden (ausgenommen gentechnische Methoden) zugelassen.

22.4.2 Anzuchtmedien

Die Anzuchtmedien und -verfahren für Mikroorganismen sind bewilligungspflichtig.

22.4.3 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.

22.5 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:

HILFSSTOFFE

Dünger [oder Kompost] für den biologischen Landbau.
Die Ausgangsstoffe stammen nicht aus Bio-Produktion

Version für Produkte aus biologischen Ausgangsstoffen:

HILFSSTOFFE

Dünger [oder Kompost] für den biologischen Landbau.
Die Ausgangsstoffe stammen aus Bio-Produktion

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»).

23 Nahrungsergänzungsmittel (Monoprodukte)

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) 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.

23.1 Nahrungsergänzungsmittel als Pulver, Granulat oder Flüssigkeit

23.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen Zerkleinerungsverfahren
- Extraktion (Wasser, Bio-Ethanol, Öl, CO_2)
- Destillation (Wasser, Bio-Ethanol)
- Konzentrieren
- Alle üblichen Trocknungsverfahren wie Sprüh-, Walzen-, Wirbelschicht-, Gefrier- und Vakuumtrocknung
- Fermentation
- Kaltpressen
- Pasteurisation
- Sterilisation
- Granulieren
- (Mikro-)Verkapselung

23.1.2 Zutaten

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 23.1.3, Seite 256 oder Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 23.1.4, Seite 256 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden. Trägermaterialien dürfen bei Monoprodukten eingesetzt werden.

23.1.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

23.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Stark tocopherolhaltige Extrakte [E 306]

23.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- CO_2, N_2 als Schutzgas; CO_2 zur Extraktion
- Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504] als Antiklumpmittel

23.1.6 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt. Verpackungen aus Alu-Verbundfolien dürfen eingesetzt werden.

23.2 Nahrungsergänzungsmittel als Kapseln oder Tabletten

Die Bestimmungen von gem. Grundlagen Teil III, Kap. 1.1, Seite 150 gelten sinngemäss zur Herstellung des wertgebenden Inhaltsstoffes.

23.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Kapselherstellung
- Tablettierung
- Coating
- Dragieren

23.2.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 23.2.3, Seite 257 oder Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 23.2.4, Seite 257 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

23.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Lecithin [E 322] als Emulgator

23.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Stark tocopherolhaltige Extrakte [E 306]

23.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Calciumcarbonat
- Hydroxypropylmethylcellulose, HPM [E 464] als Kapselmaterial

23.2.6 Kennzeichnung

- Das verwendete Kapselmaterial und alle Tablettierungshilfsstoffe sind anzugeben.

23.2.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

24 Pflanzliche Alternativen zu Milch-, Ei- und Fleischprodukten

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 149) gelten auch bei der Herstellung von pflanzlichen Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten sinngemäss.

24.1 Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen

24.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Entspelzen
- Mahlen, Schroten
- Mischen
- Kochen
- Fermentieren
- Pressen
- Sieben, Filtrieren
- Zentrifugieren
- Emulgieren
- Homogenisieren
- Pasteurisieren
- UHT-Erhitzung

Nicht zugelassen: Sterilisation

24.1.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

24.1.3 Biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe

- Biologisches Lecithin für Mandeldrink
- Johannisbrotkernmehl [E 410]
- Guarkernmehl [E 412]

24.1.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Mikroorganismen für fermentierte Produkte[x]
- Enzyme: Amylasen[x]

24.1.5 Kennzeichnung

- Pasteurisation, Homogenisation und UHT-Erhitzung sind zu deklarieren.
- Enzyme: „zugesetzte" 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.

24.1.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

24.2 Fermentierte / nicht fermentierte Milchproduktalternativen

Es gelten sinngemäss für Produkte aus Milchalternativen dieselben Anforderungen wie in dem produktspezifischen Kapitel Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen Teil III, Kap. 24.1, Seite 258.

Folgende Milchproduktealternativen müssen fermentiert werden: Jogurt, Sauerrahm, Sauermilchprodukte, Käse und Quark.

24.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Tiefkühlen
- Enzymatische Hydrolyse
- Filtration
- Homogenisation (stufenweise Homogenisation ist zulässig)
- Pasteurisation: maximal 95 °C (zweimalige Erhitzung/Doppelpasteurisation erlaubt)
- Erhitzung
- Fermentation mit Mikroorganismen-Kulturen

Nicht zugelassen: Wärmebehandlung nach der letzten Fermentation

24.2.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten, die nicht gem. Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) Teil III, Art. 24.1.3, Seite 258 oder gem. Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) Teil III, Art. 24.2.4, Seite 259 aufgeführt sind, müssen in Knospe- Qualität eingesetzt werden.

Funktionelle Zutaten wie Pulver, Pasten oder Konzentrate aus Getreide, Kartoffeln, Hülsenfrüchten, Hartschalenobst und Kernen in Knospe-Qualität dürfen zugesetzt werden.

24.2.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Johannisbrotkernmehl [E 410]
- Guarkernmehl [E 412]
- Tapiokastärke
- Reisstärke
- Wachsmaisstärke

24.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Pektin (nicht amidiert) [E 440 (i)]

24.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- CO_2, N_2: nur zur Verpackung unter Schutzatmosphäre
- Agar-Agar [E 406]
- Nigari als Koagulationsmittel
- Milchsäure [E 270]^X und Zitronensäure [E 330]^X (nur rein mikrobiologisch hergestellte Form, deklarationspflichtig)
- Mikroorganismen-Kulturen^X
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser

24.2.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation, Homogenisation und UHT-Erhitzung des Endproduktes sind zu deklarieren.
- Enzyme: „zugesetzte" Amylasen^X sind zu deklarieren.
- Fermentation: in der Sachbezeichnung

24.2.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

24.3 Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen

24.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Einweichen
- 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 (nur für Fleischersatzprodukte)

Nicht zugelassen: Sterilisation

24.3.2 Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.

24.3.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Johannisbrotkernmehl [E 410] (in geformten und tiefgekühlten Tofuprodukten)

24.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

24.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Nigari, Magnesiumchlorid, Calciumchlorid, Calciumsulfat, Knospe-Essig, Knospe-Zitronensaft als Koagulationsmittel
- Mikroorganismen 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
- N_2, CO_2, O_2

24.3.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation und Extrusion sind deklarationspflichtig.
- Werden Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen in aufgetautem Zustand abgegeben, so muss dies durch die Angabe „aufgetaut" deklariert werden.

24.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.

24.4 Pflanzliche Alternative zu Mayonnaise

24.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Emulgieren
- Pasteurisieren

Nicht zugelassen: Homogenisieren mit Druck

24.4.2 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. 11.4.3, Seite 224 aufgeführt sind, müssen in Knospe-Qualität eingesetzt werden.
- Mayonnaise (Anteil an Speiseöl mind. 70 Massenprozent): Pflanzliche Öle dürfen verarbeitet werden gemäss Verarbeitungsverfahren Teil III, Art. 11.2.1, Seite 222.
- Stärke und Quellstärke

24.4.3 Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Wachsmaisstärke und -quellstärke
- Reisstärke und -quellstärke
- Pflanzenextrakte (gewonnen aus Knospe-Ausgangsmaterial)
- Sonnenblumenprotein (gewonnen aus Knospe-Ausgangsmaterial)

24.4.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %)

- Keine

24.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- N_2, CO_2, O_2
- Verdickungsmittel:
  - E 410 Johannisbrotkernmehl
  - E 412 Guarkernmehl

Nicht zugelassen: Geschmacksverstärker

24.4.6 Kennzeichnung

- Die Pasteurisation ist zu deklarieren.

24.4.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Verpackung Teil III, Kap. 1.9, Seite 154 geregelt.
- Aluminium-Tuben sind erlaubt.

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 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 17.

3 Deklaration

Die Produkte können ab erfolgter Zertifizierung mit der 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 ≥ 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 262), der Sammeltätigkeit (gem. Sammeltätigkeit Teil IV, Kap. 6, Seite 263), der Verarbeitung und Lagerung (gem. Verarbeitung und Lagerung Teil IV, Kap. 7, Seite 263) sowie der Nachweis der ökologischen Unbedenklichkeit (Habitatsstabilität und Artenvielfalt, gem. Habitatsstabilität und Artenvielfalt Teil IV, Kap. 8, Seite 263) und des Kontrollverfahrens (gem. Kontrollverfahren Teil IV, Kap. 9, Seite 263) 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. 7, Seite 195.

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 17.

Dem Kontrollbericht müssen die unter Punkt 4–7 genannten Unterlagen und Dokumente beigelegt sein.

Wildpflanzen aus Bio Suisse zertifizierter Wildsammlung, welche in den Handel gebracht werden, werden sowohl beim landwirtschaftlichen Knospe-Betrieb als auch beim Knospe-Lizenznehmer in der Bio Suisse Zertifikats-Produkteliste als Produkte aus Bio Suisse zertifizierter Wildsammlung aufgeführt. Auf dem Knospe-Betrieb verarbeitete und vermarktete Wildpflanzen sind ausgenommen.

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 Einschränkungen sind im Detail in den Weisungen Zulassung von Importprodukten für die Knospe-Vermarktung Teil V, Kap. 2, Seite 265 geregelt. Sie basieren auf den folgenden Grundsätzen:

- Schweizer Knospe-Produkte haben Priorität.
- In der Regel werden Rohstoffe oder Monoprodukte importiert. Die Knospe-Vermarktung von importierten vollständig im Ausland 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 268) ist nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert oder der Anbauverband (gem. Anerkennung von Anbauverbänden Teil V, Art. 3.1.7, Seite 270) 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 17).
- 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 293).

2 Zulassung von Importprodukten für die Knospe-Vermarktung

Die Zulassung von Importprodukten für die Knospe-Vermarktung und allfällige Einschränkungen basieren auf den Grundsätzen und Zielen Teil V, Kap. 1, Seite 264. Jedes Importprodukt wird anhand der untenstehenden Kriterien geprüft.

Die Zulassungsentscheide für die Knospe-Vermarktung von Importprodukten und deren Herkunft, inkl. allfälligen Einschränkungen und Fristen bis zur erneuten Überprüfung, werden in der laufend aktualisierten Zulassungsliste auf international.bio-suisse.ch aufgeführt.

Entscheidend für eine Knospe-Zulassung ist die Gesamtbewertung über alle aufgeführten Kriterien unter Priorität Inlandproduktion und -verarbeitung Teil V, Kap. 2.1, Seite 265, Priorität Europa/Mittelmeer-Anrainerstaaten Teil V, Kap. 2.2, Seite 266, Glaubwürdigkeit Teil V, Kap. 2.3, Seite 266.

2.1 Priorität Inlandproduktion und -verarbeitung

2.1.1 Priorität Inlandproduktion

Je grösser die Verfügbarkeit in der Schweiz ist, desto eher beurteilt Bio Suisse die Vermarktung eines Importprodukts mit der Knospe als kritisch. Kriterien zur Beurteilung der Verfügbarkeit in der Schweiz sind:

- Aktuelle und potenzielle Anbauflächen und Produktionsmengen in der Schweiz (generell, jährliche und saisonale Schwankungen, Projekte zur Produktionsförderung etc.)
- Anbaueignung/Standortgerechtigkeit
- In der Schweiz angebaute Sorten/Qualitäten

Für Produkte, deren Nachfrage teilweise oder mehrheitlich durch Schweizer Produktion abgedeckt werden kann, bestehen folgende Instrumente für Einschränkungen:

- Staatliche Importregelungen (Zollschutz)
- Produktspezifische Vereinbarungen Bio Suisse/Marktteilnehmer (Vorrang/Quote, gesicherte Abnahme von/für Schweizer Produkte etc.)
- Ausnahmebewilligungspflicht für die Knospe-Vermarktung von Importware

2.1.2 Priorität Inlandverarbeitung

Die Knospe-Vermarktung von verarbeiteten Importprodukten ist nur im Ausnahmefall erlaubt und begründungspflichtig. Die Verarbeitung/Verpackung muss vorzugsweise direkt im Herkunftsland resp. der Herkunftsregion der Hauptzutat/-en erfolgen.

Jedes importierte verarbeitete Produkt wird im Rahmen der Prüfung des Lizenzgesuches des Schweizer Importeurs geprüft. Eine Zulassung der Verarbeitung und ggf. Detailhandelsverpackung im Ausland ist in folgenden Fällen oder aufgrund folgender Kriterien möglich:

a) In der Schweiz besteht keine Möglichkeit ein Produkt in der benötigten Qualität oder Quantität herzustellen oder zu verarbeiten.
b) Aus wettbewerbsrechtlichen Gründen (Verhinderung Monopolsituationen) oder versorgungsstrategischen Überlegungen (Liefersicherheit) ist eine Zulassung von zusätzlichen ausländischen Herstellern sinnvoll oder notwendig.
c) Einfache Verarbeitung von Roherzeugnissen in deren Herkunftsland zur Erhaltung der Produktqualität (z. B. trocknen, tiefkühlen, entkernen, reinigen, sortieren, schälen (mit Ausnahme von Getreide), pressen sowie abfüllen und abpacken in Grossgebinde).
d) Vollständig im Herkunftsland hergestellte Spezialitäten mit AOP/GUB-Anerkennung oder anderer eindeutiger Ursprungsbezeichnungen (inkl. Detailhandelsverpackung).
e) Nachgewiesene Vorteile der Verarbeitung und/oder Detailhandelsverpackung im Ausland bezüglich
   – Produktqualität
   – Ökologie und/oder
   – Verwendung der Nebenprodukte/Verminderung von Food Waste.
f) Beitrag zur regionalen Wertschöpfung in einem einkommensschwachen Gebiet.
g) Herstellung an einem bestehenden Produktionsstandort eines Knospe-Lizenznehmers im nahegelegenen Ausland (max. 200km Luftlinie zur Schweizer Grenze).

2.2 Priorität Europa/Mittelmeer-Anrainerstaaten

Falls Produkte importiert werden müssen, sollen Produkte aus dem nahegelegenen Ausland und Europa/Mittelmeer-Anrainerstaaten (MAS) priorisiert werden[60]. Bei Importprodukten von ausserhalb Europas/MAS müssen Herkunft und Transportdistanz begründet sein. Die Zulassung zur Knospe-Vermarktung wird im Einzelfall geprüft für Produkte, welche:

a) in Europa/MAS nicht oder nur beschränkt verfügbar sind
b) einen Nachhaltigkeitsmehrwert bieten, der über die Bio Suisse Richtlinien hinausgeht (siehe Produkte von ausserhalb Europas/MAS Teil V, Art. 2.2.3, Seite 266).

2.2.1 Futtermittel aus Europa

Knospe-Futtermittel müssen in der Regel aus europäischer Produktion stammen (Länder gemäss Karte am Ende dieser Weisung). Davon ausgenommen sind die Nebenprodukte der schweizerischen Lebensmittelindustrie aus importierten Rohwaren von ausserhalb Europas, Kräuter, Gewürze und Komponenten in Betriebsmittellistenprodukten und in Vormischungen (siehe Knospe-Futter Teil II, Art. 4.2.3.1, Seite 98).

2.2.2 Frischprodukte aus Europa/MAS

Frischprodukte (Frischobst, -gemüse, -kräuter, -pilze) sowie Fruchtsäfte, Pulpe und tiefgekühlte Produkte, die von ausserhalb Europas/MAS importiert werden sollen, können nur im Ausnahmefall mit der Knospe vermarktet werden. Ausnahmen sind Erzeugnisse, welche aus klimatischen Gründen nicht oder nicht in ausreichender Menge oder Qualität in Europa/MAS angebaut werden können.

2.2.3 Produkte von ausserhalb Europas/MAS

Produkte, die in Europa/MAS aus klimatischen Gründen nicht oder nicht in genügender Menge und/oder Qualität produziert werden können, dürfen i. d. R. ohne Einschränkung von ausserhalb Europas/MAS importiert und mit der Knospe vermarktet werden.

Ist ein Produkt in genügender Menge und/oder Qualität aus Europa/MAS verfügbar, können über die Bio Suisse Richtlinien hinausgehende Nachhaltigkeitsmehrwerte von Produktionsbetrieben/-projekten Importe von ausserhalb Europas/MAS begründet werden.

Anerkannte Nachhaltigkeitsmehrwerte, die über die Bio Suisse Richtlinien hinausgehen:
- Herkunft von Kleinbauern/Kleinbauerngruppen (gem. Kleinbauerngruppen Teil V, Art. 3.1.1.3, Seite 268)
- nach anerkannten Fair-Standards gehandelte Produkte
- ausserordentliche Leistungen in den Bereichen Biodiversität, nachhaltige Energieproduktion, Arbeitsbedingungen für Mitarbeitende, soziales Engagement und Ernährungssicherung in der Region, Unterstützung von Minderheiten etc.

2.3 Glaubwürdigkeit

Importierte Knospe-Produkte sollen die Werte von Bio Suisse widerspiegeln (gem. Leitbild). Bestehen Hinweise, dass beim Anbau, in der Verarbeitung oder beim Handel von importierten Knospe-Produkten diese Werte verletzt werden, kann die Knospe-Vermarktung eingeschränkt werden.

Produktion und Handel von Importprodukten können trotz Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien negative Auswirkungen bzgl. Nachhaltigkeit und dementsprechend auf die Glaubwürdigkeit der Knospe haben. Sie werden im Einzelfall geprüft. Zur Entschärfung von kritischen Aspekten werden spezifische Massnahmen definiert.

[60] Definition Europa und Mittelmeer-Anrainerstaaten (MAS): siehe Karte am Ende der Weisung zur Glaubwürdigkeit Teil V, Kap. 2.3, Seite 266.

Definition Europa:

Abb. 1: Dunkelgrau = Europa, dunkelgrau schraffiert = zusätzliche Mittelmeer-Anrainerstaaten (MAS)

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 Kleinbauerngruppen

Kleinbauerngruppen[61] haben gemeinsame und regionale Strukturen (z. B. Beratung, Vermarktung) und werden von ihrer Kontrollstelle gemäss EU-BioV (oder äquivalent) als Unternehmergruppe kontrolliert und zertifiziert.

Die für die Kleinbauerngruppen relevanten Aspekte der aktuellen Bio Suisse Richtlinien müssen im Handbuch des internen Kontrollsystems (ICS) abgebildet und die Produzenten sowie internen Kontrolleure dahingehend geschult werden. Die Erfüllung dieser relevanten Aspekte muss bei der internen Kontrolle jährlich geprüft und bei Nichteinhalten verhältnismässig gemäss dem Sanktionskatalog des ICS sanktioniert werden.

Es ist möglich nur für einen Teil der Produzenten der Gruppe eine BIOSUISSE ORGANIC-Zertifizierung zu beantragen (Teilgruppe). Alle Produzenten der (Teil-)Gruppe, welche für die Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien vorgeschlagen werden, müssen die Bio Suisse Richtlinien vollumfänglich erfüllen. Insbesondere müssen sie gesamtbetrieblich umgestellt sein. Die Warentrennung und Rückverfolgbarkeit muss für die Produkte von BIOSUISSE ORGANIC zertifizierten Produzenten gewährleistet sein.

Bei Teilgruppen muss mindestens 5 % der Anzahl von Produzenten, für welche die BIOSUISSE ORGANIC-Zertifizierung beantragt wird, extern kontrolliert werden. Für Teilgruppen mit weniger als 200 Produzenten müssen mindestens zehn externe Kontrollen durchgeführt werden. Für Teilgruppen mit weniger als zehn Produzenten müssen alle Produzenten extern kontrolliert werden.

Es dürfen maximal sieben externe Kontrollen pro Kontrolltag durchgeführt werden. Eine höhere Anzahl ist nur in Ausnahmefällen möglich, wenn z. B. viele kleine Kleinbauern mit identischem Anbausystem direkt nebeneinander liegen.

Die Anforderungen an die Qualität der BFF (gem. Massnahmen zur Förderung der Biodiversität Teil V, Art. 4.2.3.2, Seite 286) müssen von Kleinbauerngruppen nicht eingehalten werden.

3.1.1.4 Lohnunternehmen

Das Lohnunternehmen[62] (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.

[61] Kleinbauerngruppen sind äquivalent zu Unternehmergruppen, wie sie in der EU-BioV definiert sind.
[62] Nur nachgelagerter Bereich, ohne landwirtschaftliche Lohntätigkeiten

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.

Anhang 1 zu Teil V Art. 3.1.1.7: BSO-Zertifizierungsstellen

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.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 296) die Anforderungen in Teil III erfüllt werden.

Bei Anträgen für vollständige oder komplexe Verarbeitung im Ausland muss Kontakt mit dem Bereich International 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 299 eingehalten werden.

3.1.5 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 Richtlinien nicht vollumfänglich erfüllt werden müssen.

Voraussetzungen für den Antrag der erleichterten Zertifizierung von Kleinbauerngruppen:

- Es handelt sich um die Kulturen, welche gemäss Anhang 2 zu Teil V Art. 3.1.5: Erleichterte Zertifizierung von Kleinbauerngruppen Teil V, Seite 270 für die erleichterte Zertifizierung zugelassen sind. Für nicht gelistete Kulturen kann bei Bio Suisse eine Ausnahmebewilligung beantragt werden.
- Es können nur die Kulturen der Kleinbauern BIOSUISSE ORGANIC zertifiziert werden, welche alle cash crops kontrolliert biologisch bewirtschaften. 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 landwirtschaftlichen Nutzflächen der (Teil-)Gruppe, die die BIOSUISSE ORGANIC-Zertifizierung beantragt, beinhalten keine ursprünglichen Flächen mit hohem Schutzwert (gemäss Definition Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas) Teil V, Art. 3.5.1, Seite 275, die nach 2004 in landwirtschaftliche Nutzflächen umgewandelt wurden.
- Falls die BIOSUISSE ORGANIC-Zertifizierung nur für einen Teil der Produzenten der Gruppe beantragt wird (Teilgruppe), muss die Warentrennung und Rückverfolgbarkeit für die Produkte der BIOSUISSE ORGANIC-Teilgruppe gegenüber weiteren Produkten gewährleistet sein.

Diese Anforderungen werden durch die Projektverantwortlichen bestätigt und bei der Kontrolle stichprobenartig geprüft, müssen jedoch nicht im ICS integriert sein. Weitere Anforderungen der Bio Suisse Richtlinien entfallen für Kleinbauerngruppen, welche die oben genannten Anforderungen erfüllen und eine erleichterte Zertifizierung beantragen.

Ab 01.01.2029 werden Kleinbauerngruppen mit erleichterter Zertifizierung, welche nicht erneuerbares fossiles Wasser (gem. Definition Verbot der Nutzung von nicht erneuerbaren fossilen Wasserressourcen Teil V, Art. 3.6.3, Seite 277) zur Bewässerung der Kulturen nutzen, nicht mehr nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert.

Anhang 2 zu Teil V Art. 3.1.5: Erleichterte Zertifizierung von Kleinbauerngruppen

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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 3 zu Teil V Art. 3.1.6: Überblick der notwendigen Zertifizierung nach Art des Unternehmens

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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 4 zu Teil V Art. 3.1.7: Liste der von Bio Suisse direkt anerkannten Anbauverbände Teil V, Seite 270) 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 4 zu Teil V Art. 3.1.7: Liste der von Bio Suisse direkt anerkannten Anbauverbände

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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 22.

3.2.1.1 Deklaration im Ausland und beim Export in die Schweiz: BIOSUISSE ORGANIC

Nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Betriebe ausserhalb der Schweiz oder Handelsfirmen ohne Firmensitz im Ausland 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:

BIOSUISSE ORGANIC

BIOSUISSE ORGANIC

Das Knospe-Logo und folgende Bezeichnungen dürfen ausserhalb der Schweiz nicht verwendet werden: «Knospe-Betrieb», «Bio Suisse-Betrieb», etc. Wünscht der Schweizer Abnehmer eines Produktes, dass das Produkt in derselben Verpackung oder im selben Gebinde in der Schweiz weitervermarktet werden soll, kann das Knospe-Logo auf der Verpackung angebracht werden. Dies muss immer 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 26.

3.3.1 Allgemeines

Das Wahrnehmen sozialer Verantwortung gegenüber Mitarbeitenden ist fester Bestandteil der Grundsätze von Bio Suisse. Die Würde sowie das körperliche, seelische und soziale Wohlbefinden der Mitarbeitenden stehen dabei im Zentrum und gilt es zu schützen.

Die Vorgaben basieren auf der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der Vereinten Nationen (UNO) und den Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO), einer Sonderorganisation der Vereinten Nationen.

3.3.2 Freie Arbeitswahl

Die Betriebsleitung garantiert freie Arbeitswahl für alle Mitarbeitenden. Zwangsarbeit und jegliche weitere Formen von unfreiwilliger Arbeit sind untersagt. Die Mitarbeitenden sind jederzeit frei, den Arbeitsplatz zu verlassen und sie können stets über ihre persönlichen Dokumente, ihr Eigentum und über die ihnen zustehenden Lohnzahlungen verfügen. Die Betriebsleitung darf diese unter keinen Umständen zurückbehalten.

3.3.3 Schutz von Kindern und Jugendlichen

Die Beschäftigung von Kindern unter 15 Jahren als Arbeitskräfte ist untersagt. In Familienbetrieben können Kinder gelegentlich bei leichten, altersgerechten Aktivitäten mithelfen, sofern diese weder ihre körperliche, seelische noch geistige Entwicklung und Gesundheit gefährden, zeitlich eng beschränkt und niemals gefährlich sind, von Erwachsenen beaufsichtigt werden und der regelmässige Schulbesuch gewährleistet ist.

Jugendliche zwischen 15 und 18 Jahren dürfen als Arbeitskräfte beschäftigt werden, sofern die Arbeit ihre körperliche, seelische und geistige Entwicklung und Gesundheit nicht beeinträchtigen und der regelmässige Schulbesuch gewährleistet ist.

3.3.4 Gleichbehandlung und Chancengleichheit

Alle Mitarbeitenden werden gleich und respektvoll behandelt. Jegliche Formen von systematischer Diskriminierung oder Bevorzugung aufgrund von Geschlecht, Alter, ethnischer oder sozialer Herkunft, Staats- oder Religionszugehörigkeit, politischer Meinung, sexueller Orientierung, körperlicher Einschränkung oder anderen persönlichen Merkmalen sind untersagt, dies betrifft insbesondere Ungleichbehandlung bei der Einstellung, Aufgabenteilung, Beförderung, Entlohnung und Beendigung des Arbeitsverhältnisses sowie beim Zugang zu betrieblichen Dienstleistungen und Fortbildung. Jegliche Formen von Belästigung und Missbrauch sind untersagt. Gleiche Arbeit wird gleichwertig entschädigt. Disziplinarische Massnahmen sind fair, angemessen, transparent und respektieren die Menschenrechte.

3.3.5 Versammlungs- und kollektive Verhandlungsfreiheit

Die Mitarbeitenden sind frei, von ihren Arbeitnehmerrechten Gebrauch zu machen. Sie haben das Recht, sich zu versammeln, sich gewerkschaftlich oder in anderer Form zu organisieren und Kollektivverhandlungen zu führen. Der Betriebsleitung ist es untersagt, Mitarbeitende zu diskriminieren oder sie einzuschüchtern, wenn sie Gebrauch von diesen Rechten machen. Arbeitnehmervertretende können ungehindert mit den Mitarbeitenden interagieren.

3.3.6 Geregeltes Arbeitsverhältnis

Allen fest und temporär angestellten Mitarbeitenden stehen klar geregelte Arbeitsbedingungen und ein schriftlicher Arbeitsvertrag zu. Die Regelungen halten sich an die Mindestanforderungen der nationalen bzw. regionalen Gesetzgebung sowie der gültigen, für den Sektor verbindlichen Gesamtarbeitsverträge, oder gehen darüber hinaus.

Im Arbeitsverhältnis sind folgende Punkte geregelt:
- Funktion und Arbeitsbeschrieb
- Lohn, Lohnabzüge, Periode und Modus der Lohnzahlung
- Arbeitszeit, Regelung der Überstunden, Ruhetage
- Sozialleistungen bei Urlaub, Krankheit, Unfall und Mutterschaft
- Anerkennung der Versammlungs- und kollektiven Verhandlungsfreiheit
- Beschwerdemöglichkeiten gegenüber dem Arbeitgeber
- Kündigungsgründe und -fristen

Löhne, Arbeitszeiten, Sozialleistungen und Kündigungspraxis müssen den gesetzlichen und, sofern bestehend, gewerkschaftlich ausgehandelten Mindestanforderungen entsprechen.

Die Betriebsleitung, welche ein Subunternehmen beauftragt, trägt die Verantwortung dafür, dass dieses ebenfalls die Mindestanforderungen sicherstellt und umsetzt.

3.3.7 Gesundheit und Sicherheit

Die Betriebsleitung stellt Arbeitsbedingungen und Infrastruktur sicher, welche die Gesundheit und Sicherheit aller Mitarbeitenden gewährleisten. Die Mitarbeitenden werden regelmässig auf sicherheitsrelevante Belange geschult, es werden klare und umsetzbare Sicherheitsanweisungen definiert und kommuniziert, sowie adäquate Schutzausrüstung für alle zur Verfügung gestellt.

Der Zugang zu Trinkwasser, sanitären Anlagen und medizinischer Versorgung wird durch die Betriebsleitung sichergestellt. Den Mitarbeitenden zur Verfügung gestellte Unterkünfte müssen bezüglich Dimension, Infrastruktur und Ausstattung, Hygiene, Erreichbarkeit, Sicherheit und Schutz der Privatsphäre mindestens den regional üblichen Anforderungen entsprechen und der Mietzins muss angemessen sein.

3.3.8 Umsetzung

Die Einhaltung der Vorgaben zu Soziale Verantwortung Teil V, Kap. 3.3, Seite 271 wird übergangsweise in zwei unterschiedlichen Systemen geprüft. Seit 2023 werden schrittweise Sozialaudits direkt in die BSO-Kontrolle integriert. Voraussichtlich bis 2029 werden diese Sozialaudits weltweit eingeführt sein.
Die Liste der bereits betroffenen Länder und die entsprechende Umsetzung werden unter Neues System Teil V, Art. 3.3.8.1, Seite 273 ausgeführt. Für alle noch nicht vom neuen System betroffenen Länder gilt die bisherige Umsetzung, welche unter Bisheriges System Teil V, Art. 3.3.8.2, Seite 273 ausgeführt wird.

3.3.8.1 Neues System

Gilt für BSO-Betriebe in folgenden Ländern:
- Frankreich
- Griechenland
- Italien
- Spanien
- Türkei

Für BSO-Betriebe in den oben genannten Ländern besteht eine Bio Suisse Sozialauditpflicht. Die detaillierte Regelung der Umsetzung ist dem Merkblatt Soziale Verantwortung International zu entnehmen.

Wenn ein BSO-Betrieb über ein gültiges Zertifikat eines durch Bio Suisse anerkannten Standards verfügt, wird kein Bio Suisse Sozialaudit verlangt. Die Standards werden regelmässig und systematisch auf Äquivalenz zum Bio Suisse Sozialauditsystem geprüft.

Anerkannte Standards:
- Fair for Life
- Fairtrade - Standard for Hired Labour (weitere Fairtrade Standards sind nicht anerkannt)
- FairWild
- For Life
- Naturland
- SA8000

Für eine Anerkennung muss das entsprechende Zertifikat zum Zeitpunkt der BSO-Kontrolle Gültigkeit haben. Im Rahmen der BSO-Kontrolle muss das Zertifikat als physische oder digitale Kopie der Kontrollstelle ausgehändigt werden.

3.3.8.2 Bisheriges System

Für BSO-Betriebe in Ländern, welche unter Neues System Teil V, Art. 3.3.8.1, Seite 273 nicht genannt werden, gilt das bisherige System, entweder eine Pflicht zur externen Sozialzertifizierung bzw. -auditierung oder eine Pflicht zur Selbstdeklaration.

Pflicht zur externen Sozialzertifizierung bzw. -auditierung

BSO-Betriebe mit mindestens fünf Angestellten aus den unten gelisteten Ländern mit den entsprechenden Produkten unterliegen der Pflicht zur externen Sozialzertifizierung bzw. -auditierung. Im Rahmen der BSO-Kontrolle muss das gültige Zertifikat bzw. die Auditbescheinigung (nicht älter als 18 Monate) als physische oder digitale Kopie der Kontrollstelle ausgehändigt werden.

Liste der Produkte und Länder:

Produkte	Länder
Primärproduktion (inkl. Verpackung oder Verarbeitung auf dem angeschlossenen Produktionsbetrieb) von: ■ Frischgemüse (exkl. Jungpflanzen und Ware zur Weiterverarbeitung im Herkunftsland) ■ Frischobst (inkl. Beeren, Zitrusfrüchte und Tafeltrauben, exkl. Jungpflanzen und Ware zur Weiterverarbeitung im Herkunftsland) ■ Frischkräuter (exkl. Ware zur Weiterverarbeitung im Herkunftsland)	Marokko, Peru, Portugal
Primärproduktion (inkl. Verpackung oder Verarbeitung auf dem angeschlossenen Produktionsbetrieb) von: ■ Bananen frisch (exkl. Ware zur Weiterverarbeitung im Herkunftsland)	Alle Herkunftsländer

Liste der akzeptierten Sozialzertifizierungen und –auditierungen:
- Amfori BSCI
- Fairtrade
- GlobalG.A.P GRASP
- Naturland
- SA8000
- Sedex SMETA

Bestätigung durch eine Selbstdeklaration

BSO-Betriebe, die nicht unter die Pflicht zur Sozialzertifizierung bzw. -auditierung fallen und die mehr als 20 Angestellte beschäftigen, sind verpflichtet alle drei Jahre die Selbstdeklaration Soziale Verantwortung auszufüllen, zu unterschreiben und diese im Rahmen der BSO-Kontrolle in physischer oder digitaler Form der Kontrollstelle auszuhändigen.

BSO-Betriebe, welche ein gültiges Zertifikat bzw. eine Auditbescheinigung (nicht älter als 18 Monate) von einem der folgenden Standards vorweisen, müssen die Bio Suisse Selbstdeklaration nicht ausfüllen:
- Amfori BSCI
- Control Union Fair Choice
- Fair for Life
- Fair Trade USA
- Fairtrade
- For Life
- GlobalG.A.P. GRASP
- IBD Fair Trade
- Naturland
- Rainforest Alliance
- Rapunzel Hand in Hand
- RSPO P&C 2018/RSPO ISH 2019 oder entsprechender Nachfolgestandard
- 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 29).

3.5 Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas)

Grundlage: s. Bio Suisse - Leitbild, Seite 14

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 Sumpfgebiete, Steppen, Savannen oder Hochgebirgsvegetation, wie auch Kultstätten indigener Volksstämme (gem. Definition Teil V, Art. 3.5.1, Seite 275). Somit ist die Bio Suisse Zertifizierung von Kulturen auf ursprünglichen Flächen mit hohem Schutzwert ausgeschlossen. Ausgenommen davon sind Flächen, die vor 2005 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, Seite 14

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

Alle nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Betriebe müssen die allgemeinen Anforderungen einhalten, unabhängig davon, ob der Betrieb in einem Wasser-Risikogebiet liegt oder nicht.

- Qualität von Grund- und Oberflächenwasser Teil V, Art. 3.6.1.1, Seite 275
- Bewässerung und Qualität der Produkte Teil V, Art. 3.6.1.2, Seite 276
- Bewässerung und Bodenfruchtbarkeit Teil V, Art. 3.6.1.3, Seite 276

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 Produkteanalysen 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, wodurch die Feldkapazität erhöht wird. 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 Betrieb in einem Gebiet mit Wasser-Risiken liegt, verwendet Bio Suisse den Water Risk Atlas „Aqueduct" (Version 4.0) vom World Resources Institute (www.wri.org). Gebiete, welche gemäss dem Indikator „Water Depletion" als „medium-high" (25 – 50 %), „high" (50 – 75 %) oder „extremely high" (> 75 %) eingestuft sind (Auflösung: jährlich) oder gemäss „World Map of the Koeppen-Geiger Climate Classification" (Rubel et al. 2017) Klimaklasse „BWh" in einem Wüstengebiet liegen, gelten als Gebiete mit Wasser-Risiken.

3.6.2.2 Wassermanagementplan

Betriebe und Kleinbauerngruppen in Gebieten mit Wasser-Risiken müssen einen Wassermanagementplan (WMP) erstellen. Der Betrieb dokumentiert allgemeine Informationen zur Bewässerung, bewässerten Flächen, Wasserverbrauch und Wasserherkunft. Eine Übersicht aller Parzellen mit Angaben, ob diese bewässert werden oder nicht, ist beizulegen. Regelmässige Analysen des Bewässerungswassers nach Parametern der FAO (www.fao.org) oder gleichwertigen Methoden müssen durchgeführt werden. Risiken im Zusammenhang mit der Nutzung von Wasser sind zu analysieren und entsprechende Massnahmen müssen getroffen werden, die zur Reduktion oder Verhinderung dieser Risiken führen. Der WMP muss die aktuelle Situation des Betriebes bzw. der Kleinbauerngruppe abbilden. Bio Suisse stellt eine Vorlage für den Wassermanagementplan unter international.bio-suisse.ch zur Verfügung. Der WMP muss alle drei Jahre mit allen Anhängen durch die Kontrollstelle bei der Bio Suisse Zertifizierungsstelle eingereicht werden.

Bio Suisse und Naturland nutzen denselben Wassermanagementplan. Durch die gegenseitige Abstimmung der Kontroll- und Zertifizierungsabläufe, profitieren Betriebe von einer gegenseitigen Anerkennung der WMP-Überprüfung, die nach den Richtlinien von beiden Verbänden zertifiziert werden. Voraussetzung dafür ist die unterschriebene Erklärung zur Datenweitergabe.

3.6.2.3 Bewässerungspraxis

In Gebieten mit Wasser-Risiken sollen 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). Es müssen regelmässige Wartungen durchgeführt werden, bei festgestellten Mängeln im Rahmen der Kontrolle müssen Verbesserungsmassnahmen getätigt werden.

3.6.2.4 Legalität aller Wasserentnahmen

Die Wasserentnahme muss den nationalen oder regionalen Gesetzen und Vorschriften entsprechen. Zu allen Wasserentnahmen muss ein Nachweis der Legalität von der zuständigen Behörde vorgelegt werden.

Bei Kleinbauerngruppen mit einem internen Kontrollsystem (gem. Kleinbauerngruppen Teil V, Art. 3.1.1.3, Seite 268 a)) muss die Vollständigkeit des Legalitätsnachweises im internen Manual berücksichtigt sein und bei der internen Kontrolle geprüft werden.

3.6.2.5 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 Wassermanagementplan sind die identifizierten Anspruchsgruppen, das Engagement des Produzenten und die geplanten oder umgesetzten Optimierungsmassnahmen dokumentiert.

3.6.2.6 Zusätzliche Anforderungen für die Nutzung von Wasser in Gebieten mit Wüstenklima

Die Nutzung von Wasser für die Bewässerung ist in Gebieten mit Wüstenklima, gemäss „World Map of the Koeppen-Geiger Climate Classification“ (Rubel et al. 2017), Klimaklasse „BWh“, 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.

3.6.3 Verbot der Nutzung von nicht erneuerbaren fossilen Wasserressourcen

Nicht erneuerbare fossile Wasserressourcen sind Grundwasservorkommen in meist sehr tief gelegenen Aquiferen, die seit mindestens 10’000 Jahren nicht oder kaum mit dem Wasserkreislauf verbunden sind. Es handelt sich um endliche Grundwasservorkommen, welche in ariden Gebieten unter anderem für die Bewässerung von landwirtschaftlichen Kulturen genutzt werden. Die Nutzung von nicht erneuerbaren fossilen Wasserressourcen zur Erzeugung von Knospe-Produkten ist aus Sicht von Bio Suisse nicht nachhaltig und entsprechend nicht mit der Glaubwürdigkeit der Marke “Knospe” vereinbar.

Einzelproduzenten und Kleinbauerngruppen, die in ariden Regionen wirtschaften, bei welchen ein Vorkommen nicht erneuerbarer und zugleich fossiler Wasserressourcen anzunehmen ist, müssen zusätzliche Angaben zu deren Wasserquellen machen. Anhand dieser Angaben beurteilt die BSO-Zertifizierungsstelle, ob das verwendete Wasser für eine BSO-Zertifizierung zulässig ist oder nicht. Dabei wird die Erneuerbarkeit eines Aquifers anhand der Whymap Groundwater Resources (Major Groundwater Basins, Indikatoren „low“ und „very low“) eingestuft. Da mit zunehmender Tiefe der Wasserentnahme die Wahrscheinlichkeit des Vorkommens von nicht erneuerbarem fossilem Wasser steigt, ist auch die Brunnentiefe entscheidend für die Einstufung. Die Einstufung kann unter Berücksichtigung betriebsspezifischer, wissenschaftlich fundierter Daten neu bewertet werden.

Es gelten folgende Übergangsfristen:

- Einzelproduzenten (Einzelproduzenten Teil V, Art. 3.1.1.1, Seite 268) haben eine Übergangsfrist bis 31.12.2026. Während der Übergangsfrist werden keine Anträge mehr von neuen Betrieben entgegengenommen.
- Kleinbauerngruppen (Kleinbauerngruppen Teil V, Art. 3.1.1.3, Seite 268) haben eine Übergangsfrist bis 31.12.2028.

3.7 Land Grabbing

Grundlage: s. Bio Suisse - Leitbild, Seite 14

Ziel ist, dass die Ernährungssouveränität der lokalen Bevölkerung gewährleistet bleibt und dass die Nutznieserrechte 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 275
- Abdriftkontrolle Teil V, Art. 4.2.5, Seite 288
- Bewirtschaftung von ehemaligen GVO-Flächen Teil V, Art. 4.2.6, Seite 288
- Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Produkten Teil V, Kap. 5.1, Seite 296
- Pflanzenbau Teil II, Art. 1.3.4.3, Seite 50
- Schutz vor Verunreinigungen Teil II, Kap. 2.5, Seite 81
- Pflanzenschutzmittel Teil II, Art. 2.6.3, Seite 82
- Massnahmen zur Gewährleistung von GVO-Freiheit Teil III, Kap. 1.6, Seite 153
- Separierung Teil III, Kap. 1.8, Seite 154
- Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 8.1, Seite 204

3.8.1 Vermeiden von Rückständen

Der Betriebsleiter ist verpflichtet, jegliche Verunreinigung seiner Produkte mit Schadstoffen, unerlaubten Hilfsstoffen und GVO sowie GVO-Erzeugnissen zu vermeiden. Er ist zudem verpflichtet, sämtliche möglichen Eintragsquellen zu prüfen und diese wo möglich auszuschliessen.

In Regionen, in welchen GVO angebaut werden und fremde Maschinen zum Einsatz kommen, muss belegt sein, dass die Maschine vor dem Einsatz auf Bio-Kulturen gründlich gereinigt wurde.

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 1 zu Teil V Kap. 3.8: Risikoprodukte Teil V, Seite 279 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. Die-

ser 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 Sorgfaltspflicht 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 1 zu Teil V Kap. 3.8: Risikoprodukte

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

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 33

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 die Umstellung auf die biologische Produktion abgeschlossen hat. Dies gilt auch falls der Betrieb vorher teilumgestellt war. Flächen, die vorher nicht biologisch bewirtschaftet wurden, sind 24 Monate in Umstellung (Regelung analog Neulandantritt Teil V, Art. 4.1.1.2, Seite 280).

4.1.1.2 Neulandantritt

Die Bio Suisse Umstellungszeit ist abgelaufen, wenn das Land 24 Monate biologisch bewirtschaftet, dem Bio-Kontrollverfahren unterstellt war und die Produkte von der Kontrollstelle als Vollbio zertifiziert wurden. Als Umstellungszeitpunkt gelten der Anmeldetermin bei der Kontrollstelle und das vollumfängliche Einhalten der Bio-Richtlinien.

4.1.2 Gesamtbetrieblichkeit und Betriebsdefinition

4.1.2.1 Gesamtbetrieblichkeit

Alle Kulturen auf einem BSO-Betrieb müssen, unabhängig von den Vermarktungsabsichten für die jeweilige Kultur, nach den Bio Suisse Richtlinien produziert und entsprechend kontrolliert sein. Für die Bio Suisse Zertifizierung von landwirtschaftlichen Kulturen muss die Tierhaltung des Erzeugerbetriebes in der EU die EU-BioV und in den übrigen Ländern mindestens die IFOAM-Basisrichtlinien erfüllen gemäss Tierhaltung Teil V, Kap. 4.4, Seite 293.

4.1.2.2 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 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.).

c) 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 und Personen mit einer leitenden Funktion (z. B. Betriebszweigsleiter) dürfen keine leitende Funktion in einem nicht biologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Betrieb, einem nicht biologischen landwirtschaftlichen Lohnunternehmen oder in einer nicht biologischen landwirtschaftlichen Produktionsstätte haben. Unter leitender Funktion werden Entscheidungskompetenzen und Verantwortung für die landwirtschaftliche Bewirtschaftung des Betriebs oder eines Betriebsteils verstanden (z. B. als Betriebsleiter oder Betriebszweigleiter).
- Der Betrieb muss nach aussen mit einem eigenen, unverwechselbaren Erscheinungsbild erkennbar sein (Name, Briefpapier, Deklarations- und Verpackungsmaterial, Geschäftsadresse).

d) Der Betrieb darf weder in Gebäudeteilen noch auf Flächen im Biolandbau nicht zugelassene Betriebsmittel lagern oder umschlagen. Gebäudeteile eines BSO-Betriebs dürfen nicht zu diesem Zweck verpachtet werden. Im Zweifelsfall muss ein Pachtvertrag vorgelegt werden, in dem diese Bedingung eindeutig geregelt ist.

e) 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.

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.

4.1.3 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. 1.2.4, Seite 37) 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.

4.1.4 Parallelproduktion – Zertifizierung von Flächen mit unterschiedlichem Umstellungsstatus

Bei Parallelproduktion von äusserlich nicht eindeutig unterscheidbaren Produkten (gem. Definition klar unterscheidbarer Produkte Teil V, Art. 4.1.4.1, Seite 281) auf Bio- und Umstellungsflächen, als Folge von Neulandantritt, 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.

4.1.4.1 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 und Bodenfruchtbarkeit

Grundlage: s. Bodenfruchtbarkeit Teil II, Kap. 2.1, Seite 52.

4.2.1.1 Fruchtfolge

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 (anteilsmässig 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 (anteilsmässig nach Kulturdauer; z. B. 1 ha bodenbedeckende Spontanbegrünung mit einer Kulturdauer von 6 Monaten wird als 0,5 ha angerechnet)
- Kunstwiese oder Leguminosensaaten (z. B. Kleegrasmischung, Luzerne).

4.2.1.2 Bodenbedeckung

Grundlage: Bodenbedeckung der offenen Ackerfläche Teil II, Art. 2.1.5, Seite 56, siehe Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau Teil II, Kap. 3, Seite 87

a) Offene Ackerflächen

Ausserhalb der Vegetationszeit müssen mindestens 50 % der offenen Ackerfläche ausreichend mit (lebenden 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).

b) Dauerkulturen

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 Kunststoffgeweben 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.

c) Abdeck- und Mulchmaterial

Die Verwendung von Abdeckmaterialien aus Kunststoff zur Abdeckung des Bodens, die nach der Kulturführung nicht in den Boden eingearbeitet werden (z. B. Bändchengewebe oder schwarze Plastikfolie), ist auf ein Minimum zu beschränken. Sie müssen nach der Kulturführung von den Flächen weggeführt, wiederverwendet oder entsorgt werden. Werden sie entsorgt, sollen sie wenn möglich dem Recycling zugeführt werden. Die Verbrennung auf den Feldern ist verboten. Nicht erlaubt sind PVC-Folien.

Mulchfolien, die nach der Kulturführung in den Boden eingearbeitet werden, müssen nachweislich biologisch abbaubar sein. Nicht biologisch abbaubar sind Folien aus Polyethylen (PE) oder Polypropylen (PP), sowie oxo-abbaubare Mulchfolien, welche zu Mikroplastikverunreinigungen führen. Nicht biologisch abbaubare Mulchfolien müssen nach der Kulturführung von den Flächen weggeführt und entsorgt werden.

Geeignete Folien zur Einarbeitung in den Boden müssen aus modifizierter Stärke, PLA oder PBAT bestehen. Als Nachweis der biologischen Abbaubarkeit eignen sich Angaben zu den verwendeten Mulchfolien in Form von Etiketten, Lieferscheinen, technischen Datenblättern oder Merkblättern, sowie Zertifizierungen. Im Zweifelfall oder bei nicht ausreichendem Nachweis müssen die Mulchfolien von der Fläche weggeführt und entsorgt werden.

4.2.1.3 Anbaupausen

Bei den einjährigen Acker- und Feldgemüsekulturen muss zwischen zwei Hauptkulturen der gleichen Art eine Anbaupause von mindestens 12 Monaten eingehalten werden. Als Hauptkultur gelten Kulturen mit einer Feldbelegung von mehr als 14 Wochen.

4.2.1.4 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.

4.2.1.5 Ausnahmeregelungen

a) In begründeten Fällen kann von den Vorschriften zu Fruchtfolge Teil V, Art. 4.2.1.1, Seite 282, Bodenbedeckung Teil V, Art. 4.2.1.2, Seite 282 und Anbaupausen Teil V, Art. 4.2.1.3, Seite 283 abgewichen werden. Dazu muss bei Bio Suisse eine Ausnahmebewilligung beantragt werden. Die aktuelle Fruchtfolge wird u. a. anhand der folgenden Kriterien auf ihre Nachhaltigkeit und Konformität mit den Bio Suisse Richtlinien überprüft:
   - Ausgeglichene Humuswirtschaft
   - Verhinderung von Erosion
   - Verhinderung von Nährstoffverlusten (Auswaschung und Abschwemmung)
   - Vorbeugender Pflanzenschutz
   - Nährstoffversorgung (Anreicherung und Mobilisierung)
   - Förderung der biologischen Vielfalt (Vielseitigkeit der Fruchtfolge)

b) 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.

c) Auf Betrieben mit mindestens 30 % ganzjährig begrünter Fruchtfolgefläche kann in einer 5-Jahresperiode auf der gleichen Fläche maximal einmal 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.

d) Betriebe mit einer offenen Ackerfläche von weniger als 1 ha müssen die Fruchtfolgeanforderungen im Grundsatz, gem. Bodenfruchtbarkeit erfüllen.

e) 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.

f) Die Anforderungen an eine Fruchtfolge mit Anbaupausen zwischen den Hauptkulturen werden im gärtnerischen Gemüse- und Kräuteranbau sowie im Ananasanbau nicht vollzogen.

Unter gärtnerischem Gemüse- und Kräuteranbau ist der spezialisierte Gemüseanbau im Freiland gemeint, wobei 2-4 Kulturen pro Jahr nacheinander auf derselben Fläche angebaut werden.

4.2.2 Vermehrungsmaterial (Saatgut und vegetatives Vermehrungsmaterial) und Pflanzgut

Grundlage: s. Pflanzenzüchtung und -vermehrung Teil II, Kap. 2.2, Seite 56.

4.2.2.1 Definition

Es gilt die Terminologie aus Pflanzenzüchtung und -vermehrung Teil II, Kap. 2.2, Seite 56. 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))

Bei Nachweis der Nichtverfügbarkeit von nicht-hybriden Rapssorten (ausser HOLL-Raps) kann die BSO-Zertifizierungsstelle eine Ausnahmebewilligung für die Verwendung von Hybrid-Raps erteilen.

Die Verwendung von Sorten aus Zellfusionszüchtung ist nicht erlaubt.

Ausnahmen:
Blumenkohl (inkl. Romanesco, farbige Blumenkohltypen), 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.

4.2.2.4 Pflanzgut und vegetatives Vermehrungsmaterial

Das Pflanzgut im Gemüse- und Kräuteranbau (inkl. Steckzwiebeln) muss aus zertifiziertem, biologischem Anbau stammen. Die Pflanzgutsubstrate müssen die Bio Suisse Anforderungen erfüllen (maximaler Torfgehalt 60 %; 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 zertifiziert biologischen Bedingungen stattfinden. Für die Anzucht von Bio-Jungpflanzen können Ausläufer von konventionellen Mutterpflanzen verwendet werden, wenn keine Ausläufer in biologischer Qualität erhältlich sind.

Bei Nichtverfügbarkeit von biologischem Vermehrungsmaterial von Erdbeeren kann eine Ausnahmebewilligung bei Bio Suisse beantragt werden.

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 BSO-Zertifizierung biologisches Vermehrungsmaterial verwendet werden. Bio Suisse führt eine Liste der Risikokulturen im Anhang 1 zu Teil V Art. 4.2.2.5: Liste der GVO-kritischen Länder und Kulturen Teil V, Seite 285.

Im Falle der Nichtverfügbarkeit von biologischem Vermehrungsmaterial bei Risikokulturen, muss vom Saatguthändler eine GVO-Freiheitsbestätigung vorliegen. Die Nichtverfügbarkeit von biologischem Vermehrungsmaterial muss durch die Kontrollstelle bestätigt werden.

Wenn für die Saatgutvermehrung konventionelles Ausgangsmaterial / Basissaatgut von Risikokulturen verwendet werden soll, muss dieses mittels PCR-Analyse auf GVO getestet werden. Die Nachweisgrenze darf maximal 0.1 % betragen. Bei einem positiven Resultat darf das Ausgangsmaterial / Basissaatgut nicht verwendet werden.

Anhang 1 zu Teil V Art. 4.2.2.5: Liste der GVO-kritischen Länder und Kulturen

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

4.2.3 Förderung der Biodiversität

Grundlage: s. Förderung der Biodiversität Teil II, Kap. 2.3, Seite 70

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 82)
   - keine Anwendung von Herbiziden, Wachstumsregulatoren und Welkemitteln
   - kein Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern (s. Nährstoffversorgung Teil II, Kap. 2.4, Seite 72)
   - 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 natürlichen Pflanzengesellschaften, welche typisch für die bewirtschaftete Region sind (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 Massnahmen zur Förderung der Biodiversität

Folgende zwei Punkte 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.
- Mindestens zwei der folgenden Fördermassnahmen 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 285 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. 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 x pro Jahr).
  - Auf dem Betrieb werden > 2 Nistkästen/Nistgelegenheiten/Unterschlupf pro ha für Vögel, Fledermäuse, Wildbienen und Kleintiere bereitgestellt (Totholz, Bienen- oder Insektenhotels, Ast- und Steinhaufen, etc.).
  - Zur Förderung der Bodenlebewesen wird Kompost eingesetzt.
  - Natürlich vorkommende Epiphyten auf Dauerkulturen in Tropen und Subtropen werden nicht entfernt.
  - Die Biodiversitätsförderfläche wird durch regelmässige, dokumentierte Pflegemassnahmen aktiv vor invasiven Neophyten geschützt.
  - Auf dem Betrieb werden individuelle Fördermassnahmen geleistet, welche oben nicht gelistet sind.

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 Kleinbauerngruppe, die gemeinschaftlich die Bio Suisse Zertifizierung beantragt, liegen arrondiert. Die 7 % BFF sind über die gesamte Betriebsfläche der Gruppe gerechnet vorhanden.

Die gem. Massnahmen zur Förderung der Biodiversität Teil V, Art. 4.2.3.2, Seite 286 gelisteten Qualitätsanforderungen müssen von Kleinbauerngruppen (Definition gem. Kleinbauerngruppen Teil V, Art. 3.1.1.3, Seite 268) 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 72

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, leichtlösliche Stickstoffdünger aus Ammoniakstrippung.
- Spurenelementdünger dürfen nur bei nachgewiesenem Bedarf eingesetzt werden (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). Wird ein Dünger mit mehreren Spurenelementen eingesetzt, so muss der Bedarf für jedes einzelne Element nachgewiesen werden. Wird Kupfer als Spurenelement eingesetzt, so muss es zur Kupfermenge gemäss Mittel und Massnahmen Teil V, Art. 4.2.7.1, Seite 289 a) dazugezählt werden.
- Chemisch synthetische Chelate (EDTA, HEEDTA, DTPA, EDDHA, EDDHMA, EDDCHA, EDDHSA, HBED, IDHA, EDDS) dürfen zur Verbesserung der Wirksamkeit in Kombination mit Spurenelementen eingesetzt werden.
- 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 Zweifelsfalle kann die BSO-Zertifizierungsstelle eine Analyse des Düngers verlangen.

4.2.4.2 Düngelimiten

Die Düngelimiten beziehen sich auf die definierten Maximalinputs pro Kultur gemäss untenstehender Auflistung. Nicht düngbare Flächen werden nicht eingerechnet. Nicht düngbare Flächen sind zum Beispiel BFF (ohne artenreiche Dauerweiden, welche durch Weidetiere gedüngt werden) oder befestigte Flächen und Gebäude.

Maximalinput (pro ha/Jahr)	**N_{tot} (kg)**	**P_2O_5 (kg)**
Gemüsebau Gewächshaus	330	100
Futter-, Gemüsebau, Kräuter, Zierpflanzen Freiland	225	80
Ackerbau (Hackfrüchte, Getreide)	180	60
Ananas	180[63]	40[63]
Zuckerrohr	160	80
Erdbeeren	160	35

[63] Bei einer Kulturperiode von 18-24 Monaten dürfen insgesamt max. 300 kg N und 80 kg P_2O_5/ha gedüngt werden.

Maximalinput (pro ha/Jahr)	**N_{tot} (kg)**	**P_2O_5 (kg)**
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 81.

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 81

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.

Bei bestimmten Kulturen müssen vor dem Anbau von Bio-Kulturen nach der gleichen gentechnisch veränderten Kultur die Wartefristen gem. der folgenden Tabelle eingehalten werden.

Kultur	Wartefrist
Mais	Lokal verschieden, in Mittel- und Nordeuropa nicht notwendig, sonst 2 Jahre
Raps	15 Jahre ohne gezielte Bekämpfung, 2 Jahre bei gezielter Bekämpfung des Durchwuchs
Soja	2 Jahre
Baumwolle	2 Jahre
Zucker- / Futterrüben	10 Jahre ohne gezielte Bekämpfung, 1 Jahr mit gezielter Bekämpfung

Vorbehalten sind die allgemeinen Bio Suisse Vorgaben zur Umstellung.

Bei Neuland und Neuumstellern in Gebieten mit Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen wird ein Nachweis für die Vorbewirtschaftung verlangt.

4.2.7 Pflanzenschutz

Grundlage: s. Pflanzengesundheit Teil II, Kap. 2.6, Seite 82.

4.2.7.1 Mittel und Massnahmen

Grundsatz: Anwendungen in Getreide, Hülsenfrüchten, Ölsaaten und Zuckerrüben sind meldepflichtig[64]. Sie müssen auf das Minimum beschränkt werden.

Zugelassen sind Massnahmen gemäss Pflanzengesundheit Teil II, Kap. 2.6, Seite 82 sowie Wirkstoffe gemäss Anhang I der EU-BioV 2021/1165. Nicht zugelassen sind jedoch:

- synthetische Pyrethroide (auch in Fallen)
- jegliche Herbizide (einschliesslich der Verwendung von Essig, Salz oder Fettsäuren zur Unkrautbekämpfung)
- Wachstumsregulatoren

Bio Suisse kann im Einzelfall Analysen oder Angaben über die Zusammensetzung und/oder die Qualität der eingesetzten Pflanzenschutzmittel verlangen.

Zur Bekämpfung der Mittelmeer- und Olivenfruchtfliege kann bei Bio Suisse eine Ausnahmebewilligung für synthetische Pyrethroide in Fallen beantragt werden.

a) Regelung für Kupfer

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

- Getreide, Hülsenfrüchte, Ölsaaten und Zuckerrüben: Kein Einsatz
- Kernobst:1,5 kg (im Zusammenhang mit Strategien zur Bekämpfung des Feuerbrandes bis 4 kg)
- Beerenobst: 2 kg
- Steinobst (nur Prunus-Arten): 3 kg
- Rebbau: Durchschnitt über die gesamtbetriebliche Rebfläche 3 kg. Maximum für einzelne Parzellen 4 kg. Diese Mengen können über einen Zeitraum von 5 Jahren bilanziert werden. Für Einsatzmengen über 4 kg pro ha und Jahr besteht eine obligatorische Meldepflicht an die Zertifizierungsstelle
- Übrige Kulturen (inkl. tropische und subtropische): 4 kg

b) Regelung für Paraffinöl

Paraffinöl soll nach Möglichkeit durch Pflanzenöle ersetzt werden. Die Anwendung von Paraffinöl ist meldepflichtig[64].

c) Regelung für Ethylen

Die Verwendung von Ethylen ist für die Blüteinduzierung bei Ananaskulturen zugelassen. Als Ethylenquellen sind ausschliesslich technisch hergestelltes, reines Ethylengas und Ethylengas natürlicher Herkunft zugelassen. Der Einsatz von Ethephon und Karbid ist verboten.

[64] Die Meldepflicht ist erfüllt, wenn die Kontrollstelle die Pflanzenschutzanwendung im Rahmen der jährlichen Kontrolle in der BSO-Checkliste festhält.

d) Regelung für Schneckenkörner auf der Basis von Eisenphosphat

Eisenphosphat darf wie folgt eingesetzt werden:
- Getreide, Hülsenfrüchte und Kartoffeln: nicht zugelassen
- Ölsaaten: nur zugelassen bei Raps, Senf zu Speisezwecken (keine Gründüngung/Zwischenfrucht) und Sonnenblumen
- Übrige Kulturen: keine Einschränkung

e) Regelung für Spinosad

Zum Schutz von Bestäubern gelten folgende Einschränkungen: Der Einsatz ist nur ausserhalb des Bienenfluges am Abend erlaubt, oder wenn die Spritzbrühe nicht mit blühenden oder Honigtau aufweisenden Pflanzen in Kontakt kommt, oder wenn in einem geschlossenen Gewächshaus keine Bestäuber zugegen sind. Der Einsatz ist meldepflichtig[64].

Es gelten folgende zusätzliche Einschränkungen:

- Kein Einsatz in Getreide, Hülsenfrüchten, Ölsaaten und Zuckerrüben
- Kein Einsatz in folgenden Spezialkulturen:
  - Nüsslisalat, Salate, Rucola
  - Alle Arten Baby-Leaf

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 Bodenentkeimung

Das flachgründige Dämpfen im Gewächshaus oder «Solarisieren» des Bodens zwecks Entkeimung oder Unkrautregulierung sind erlaubt.

4.2.7.4 Nacherntebehandlung von Bananen

Für die Nacherntebehandlung von Bananenstümpfen dürfen alle zugelassenen Mittel gemäss EU-BioV eingesetzt werden.

4.2.8 Abbrennen

Grundlage: s. Pflanzengesundheit Teil II, Kap. 2.6, Seite 82.

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 Ahornplantagen

Eine Ahornplantage bzw. der dort hergestellte Ahornsaft 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

4.3.2 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 Spontanbegrünung 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.

4.3.3 Tropische Dauerkulturen

Tropische Ökosysteme, besonders tropische Wälder, haben eine grosse Bedeutung für Klima und Biodiversität. Der global beobachtbare Trend hin zu grossflächigen Monokulturen gefährdet den Erhalt dieser wichtigen Ökosysteme. Gemäss Leitbild sollen diese Ökosysteme erhalten bleiben und darin, im Einklang mit den natürlichen Kreisläufen, gesunde Bio-Produkte erzeugt werden.

Aus diesem Grund sollen tropische Dauerkulturen in diversifizierten und multifunktionalen Anbausystemen produziert werden, wodurch die Resilienz des Anbausystems und der Betriebe erhöht wird.

4.3.3.1 Definitionen

Tropische Dauerkulturen
Als solche gelten die folgenden mehrjährigen Baum- und Strauchkulturen:
Agaven, Avocado, Bananen, Cashew, Kaffee, Kakao, Kokosnüsse, Limetten, Mango, Ölpalmen und Tee. Die übrigen tropischen Dauerkulturen sind von diesen Anforderungen nicht betroffen.

Diversifizierte und multifunktionale Anbausysteme
Als solche gelten Systeme wie bspw. Mischkulturen, gemischte Landwirtschaft oder Agroforstsysteme. Der gezielte Einbezug von Biodiversitätsförderflächen kann ebenfalls als Diversifizierung gelten.

Landwirtschaftliche Diversifizierung
Diese liegt vor, wenn mehr Pflanzen- und/oder Tierarten, - sorten oder -rassen zu einem bestimmten landwirtschaftlichen Betrieb hinzukommen. Dies kann auch eine landschaftliche Diversifizierung einschließen, d. h. verschiedene Kulturen und Anbausysteme, die sich räumlich und zeitlich abwechseln[65].

Multifunktionalität
Diese kennzeichnet eine Landwirtschaft, die Lebensmittel für Konsumenten, Existenzgrundlage und Einkommen für Produzenten und eine Vielzahl von öffentlichen und privaten Gütern für die Bevölkerung und ihre Umwelt samt funktionierenden Ökosystemen bereitstellt[66].

Monokulturfläche
Als solche gilt eine Fläche > 10 ha auf der eine einzige Kultur angebaut wird.

4.3.3.2 Diversifizierung von tropischen Dauerkulturen

Betriebe, die über 200 ha tropische Dauerkulturen aufweisen, müssen ihren Betrieb bzw. ihre Flächen diversifizieren.

a) Diversifizierung durch gesamtbetriebliche Massnahmen:
Jeder Betrieb muss mind. eine der nachfolgenden gesamtbetrieblichen Massnahmen umsetzen:
- Ein durchgehender, unbewirtschafteter Wildtierkorridor von mind. 30 m Breite innerhalb der Landwirtschaftlichen Nutzfläche (LN) verbindet umliegende Biodiversitätsförderflächen und ermöglicht damit die Migration von Wildtieren.
- Selbstversorgungsanbau oder Anbau von Kulturen für den lokalen Markt auf mind. 5 % der LN.
- Anbau von mind. einer zweiten Hauptkultur auf mind. 20 % der LN.
- Der Betrieb bzw. der dazugehörige Verarbeitungsbetrieb bezieht mind. 20 % der Ernte von tropischen Dauerkulturen von lokalen Kleinbauerngruppen. Die Plantage/der Verarbeitungsbetrieb gewährleistet die ganzjährige Annahmemöglichkeit der Kulturen für die Kleinbauern, unterstützt sie bei Bedarf in der Qualitätsverbesserung der Erzeugnisse und dokumentiert die effektive Mengenannahme pro Monat.

[65] Quelle: Thornton, P. K., & Herrero, M. (2014). Climate change adaptation in mixed crop–livestock systems in developing countries. *Global Food Security*, *3*(2), 99-107.
[66] Quelle: Armbrecht, I. et al. (2009). Aktuelle Lage, Herausforderungen und Handlungsoptionen. In Albrecht S. & Ashenfelter O. (Hrsg.), *Weltagrarbericht: Synthesebericht*, 47-100.

b) Diversifizierung durch Flächenmassnahmen:
Auf mind. 50 % der Monokulturflächen > 10 ha, muss der Betrieb pro betroffene Monokulturfläche mind. eine der folgenden Flächenmassnahmen umsetzen:
- Verkleinern oder unterteilen der jeweiligen Monokulturflächen in Flächen < 10 ha, die über eine mind. 6 m breite Pufferzone voneinander abgetrennt sind, welche die Leitkultur nicht enthält.
- Diversifizierung von mind. 10 % der jeweiligen Monokulturfläche mit anderen Sträuchern, Bäumen oder Kulturen als Mischkultur, Agroforst oder als extensiv bewirtschaftete Bauminseln.
- Biodiversitätsförderflächen gemäss Teil V, Art. 4.2.3.1, Seite 285 auf mind. 3 % der jeweiligen Monokulturfläche.

Langfristig müssen alle Monokulturflächen > 10 ha verkleinert oder diversifiziert sein. Ausnahmebewilligungen für individuelle Diversifizierungsansätze, welche oben nicht gelistet sind, können von der MKI ausgestellt werden.

Für die Umsetzung gilt eine Übergangsfrist bis 31.12.2026.

4.3.3.3 Anbau von Ölpalmen (Elaeis guineensis) und Primärverarbeitung von Ölpalmfrüchten

Palmöl produzierende Ölmühlen 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[67] oder RSPO ISH 2019[68] oder einem entsprechenden Nachfolgestandard)[69] vor. Auf Antrag kann bei Bio Suisse ein alternativer externer Standard auf Äquivalenz zu RSPO geprüft und anerkannt werden.
b) Für einen idealen Nährstoffkreislauf im Anbausystem und die Minimierung des Ausstosses von Treibhausgasen stellt die Ölmühle eine emissionsarme Aufbereitung der organischen Restprodukte aus der BSO-Rohölproduktion[70] sicher und gewährleistet die Rückführung des Materials auf die Produktionsflächen von mind. 80 % der zuliefernden BSO-Betriebe inkl. BSO-Kleinbauern. Die Aufbereitungsmethoden und Materialflüsse werden dokumentiert.

4.3.4 Agaven

Bei der Ernte der Agavenkulturen müssen 5 % der Pflanzen für Agave tequilana bzw. 3 % für alle anderen Agavenarten auf der Fläche verbleiben, damit sie Blüten- und Fruchtstände entwickeln und einheimischen Fledermäusen und Insekten eine Nahrungsquelle bieten können; die blühenden Pflanzen müssen über die gesamte Fläche des Betriebs verteilt sein und mindestens bis zur Vollreife der Fruchtstände stehen gelassen werden.

4.3.5 Produktion von Makroalgen

Eine Bio Suisse Zertifizierung von Algenproduktionsbetrieben ist unter folgenden Voraussetzungen möglich:
- Es muss eine Zertifizierung nach EU-BioV vorliegen.
- Die Bio Suisse Betriebsdefinition (Betriebsdefinition Teil V, Art. 4.1.2.2, Seite 280) muss eingehalten werden.
- Mindestens die letzten 2/3 der Wachstumsphase in natürlichen Gewässern.
- Keine gebietsfremden Algenarten. Bei Unbedenklichkeit kann für gebietsfremde Arten bei Bio Suisse eine Ausnahmebewilligung beantragt werden.

[67] Roundtable on Sustainable Palm Oil Principles & Criteria 2018 www.rspo.org
[68] Roundtable on Sustainable Palm Oil Independent Smallholder Standard 2019 www.rspo.org
[69] Einzureichende Dokumente: Aktueller Auditreport, aktuelle Zertifizierungsbestätigung und aktueller Lizenzvertrag
[70] Organische Restprodukte: Leere Palmfruchtbündel, Palmkernkuchen, Fasern und POME

a) Zusätzlich für die Produktion in natürlichen Gewässern

Vermehrungsmaterial:
- Saatgutmaterial (Elternmaterial) aus regelmässig erneuerten Wildbeständen (ausschliesslich lokaler Speziesstamm (keine Einschleppung ortsfremder Genetik))
- Von allen nicht-biologischen Produzenten von Saat/Jungalgen muss eine Bestätigung vorliegen, dass die Produktion den Bio-Anforderungen entspricht.
  Nicht zugelassene Merkmale, Behandlungen und Dünger:
  - Vermehrungsmaterial aus Kulturstamm
  - Vermehrungsmaterial aus Wildsammlung aus gebietsfremden Regionen
  - Durch Polyploidisierung, Bestrahlung, Gynogenese oder Hybridisierung entstandenes Vermehrungsmaterial
  - Behandlung mit Chemotherapeutika
  - Behandlung von Schnüren/Seilen und anderen Geräten/Infrastrukturen mit toxischen antifouling Mitteln
  - Einsatz von konventionellen, synthetischen Düngern
  - Einsatz von CO_2 aus fossiler Verbrennung oder anderer nicht-zirkulärer Herstellung

Ausbringen von Saat/Jungalgen:
- Standort
  - Gewässergüte A & B (gemäss EU-BioV)
  - Genügend Abstand zu konventionellen Fischfarmen und anderen potenziellen Emissionsquellen (Industrieabwasser, Hafen, etc).
    Nachweis: Karte mit eingetragenen Emissionsquellen beifügen.
- Behandlung von Seilen und anderen Geräten/Infrastrukturen mit toxischen antifouling Mitteln ist nicht erlaubt.

Die Entsorgung von Infrastruktur und weitere zur Kultur notwendigen Geräte/Ausrüstung wie z. B. Seile oder Setzlingsklammern, welche in den natürlichen Gewässern ausgelegt werden, ist verboten. Sie müssen in einem Inventar festgehalten und die Wiederverwendung oder Entsorgung dokumentiert werden.

b) Zusätzlich für die Produktion in Indooranlagen
- Für eine allfällige Düngung ist ausschliesslich organischer Dünger aus biologischem Landbau zu verwenden.
- Es darf ausschliesslich CO_2 aus zirkulären Produktionswegen eingesetzt werden, wie z. B. Nebenprodukte bestehender industrieller oder biologischer Prozesse (z. B. Fermentation, Bioethanol, Biogasaufbereitung).

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
- 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 294 und Bienenhaltung Teil V, Art. 4.4.3, Seite 295). 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 95 und Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung Teil II, Kap. 5, Seite 116 in Teil II die folgenden Vorschriften im Pflanzenbau einhalten:

- Die Zertifizierung nach EU-BioV (oder äquivalent)
- Die gesamtbetriebliche Umstellung Teil V, Art. 4.1.2, Seite 280
- Die Fruchtfolgevorschriften Teil V, Art. 4.2.1.1, Seite 282
- Die quantitativen und qualitativen Anforderungen zur Förderung der Biodiversität gem. Förderung der Biodiversität Teil V, Art. 4.2.3, Seite 285
- Die Düngerlimiten Teil V, Art. 4.2.4.2, Seite 287

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 138 und s. Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit Teil II, Kap. 1, Seite 33

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/m^3, Goldbrasse/Wolfsbarsch 15 kg/m^3, Pangasius 10 kg/m^3.
- 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 138. 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 140. Eine Ausnahmebewilligung 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-Gräfelfing[71] 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 143 und s. Imkereiprodukte Teil III, Kap. 13, Seite 233

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.
- Bestätigung, dass keine schützenswerten Flächen gerodet werden entsprechend der Richtlinie Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas) Teil V, Kap. 3.5, Seite 275, wenn der Imker einen Landwirtschaftsbetrieb bewirtschaftet.
- Es befinden sich keine GVO-Flächen in einem Umkreis von zehn Kilometern.
- Wenn ein Imker gleichzeitig auch Betriebsleiter eines Landwirtschaftsbetriebes ist, muss der Betrieb vollumfänglich nach EU-BioV oder äquivalent zertifiziert sein. Davon ausgenommen sind Selbstversorgungskulturen gemäss Definition in Erleichterte Zertifizierung von Kleinbauerngruppen Teil V, Art. 3.1.5, Seite 269. Ist dies nicht der Fall darf er nicht als Honigproduzent (auch nicht als Mitglied einer Produzentengruppe) für die Bio Suisse Zertifizierung zugelassen werden.

Verarbeitungsverfahren, Qualitätsanforderungen und Kennzeichnungsvorschriften siehe unter Honig Teil III, Kap. 13.2, Seite 233.

[71] 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 18
- Rohstoffbeschaffung und Warenflussprüfung Teil III, Kap. 1.4, Seite 151
- Warenannahme und Warenflussprüfung. Teil III, Kap. 1.5, Seite 152

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 Gebindewechsel 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 Gebindewechsel.

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)[72] 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 168

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 1 zu Teil V Kap. 5.2: Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung Teil V, Seite 298 dieser Weisung sind alle erlaubten Mittel und Massnahmen aufgeführt[73]. Die MKI verabschiedet die Liste der zugelassenen Massnahmen und Wirkstoffe.

5.2.3.1 Anwendung auf dem Produkt

Erlaubte Mittel und Massnahmen sind im Anhang 1 zu Teil V Kap. 5.2: Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung Teil V, Seite 298, Punkt 1. aufgeführt.

5.2.3.2 Lokale Anwendung in Räumen und Anlagen

Erlaubte Mittel und Massnahmen sind im Anhang 1 zu Teil V Kap. 5.2: Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung Teil V, Seite 298, 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.

[72] international.bio-suisse.ch
[73] Für Anbaubetriebe sind nur folgende Verfahren erlaubt: thermische und mechanische Verfahren, Kieselgur und Begasung mit Inertgasen.

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 1 zu Teil V Kap. 5.2: Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung Teil V, Seite 298, 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. Wartefrist: 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 1 zu Teil V Kap. 5.2: Zugelassene Mittel und Massnahmen für die Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung

Die mitgeltenden Anhänge zu den Bio Suisse Richtlinien finden Sie unter folgendem Link auf www.bio-suisse.ch.

6 Weisungen für die Wildsammlung

Grundlage: s. Grundsätze und Ziele Teil IV, Kap. 1, Seite 262.

6.1 Definitionen

Als Wildpflanzen gelten essbare Pflanzen, Algen und Pilze sowie deren Teile, die in der freien Natur, in Wäldern, in Gewässern 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 ≥ 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 299), der Sammeltätigkeit (Sammeltätigkeit Teil V, Kap. 6.6, Seite 299), der Nachweis der ökologischen Unbedenklichkeit (Habitatsstabilität und Artenvielfalt Teil V, Kap. 6.7, Seite 300) sowie der Lagerung und Verarbeitung (Verarbeitung und Lagerung Teil V, Kap. 6.8, Seite 300) vorliegen. Dem Kontrollbericht müssen die unter Sammelgebiet Teil V, Kap. 6.5, Seite 299 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 Nutzrechtsverhältnisse 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.

6.7.1 Agaven

Bei der Ernte von Agaven müssen 5 % der Pflanzen für Agave tequilana bzw. 3 % für alle anderen Agavenarten auf der Fläche verbleiben, damit sie Blüten- und Fruchtstände entwickeln und einheimischen Fledermäusen und Insekten eine Nahrungsquelle bieten können; die blühenden Pflanzen müssen über die gesamte Fläche des Sammelgebietes verteilt sein und mindestens bis zur Vollreife der Fruchtstände stehen gelassen werden.

6.8 Verarbeitung und Lagerung

Für die Verarbeitung und Lagerung von Wildpflanzen gelten die gleichen Regelungen wie für landwirtschaftliche Produkte.

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Uniun svizra da las organisaziuns d'agricultura biologica

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch