BIOSUISSE

RICHTLINIEN

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

Fassung vom 1. März 2014

Änderungen gegenüber der Fassung vom 1. Januar 2014

Art der Änderung: Ergänzung/Nachtrag oder Korrektur (unterstrichen), Verschiebung, Löschung (durchgestrichen)

Referenz (Teil I bis V, Kap./Art.)	**Seite**	**Inhalt der Änderung**
Rechtlicher Hinweis	9	Neue Seite
Teil II Art. 5.5.2.2	117	**Ställe und Herdengrösse** Ställe mit mehr als 900 Junghennenplätzen müssen durch einen spezialisierten Kontrolleur bezüglich Stallsystem, Tierbesatz und Auslauf im Rahmen einer Antrittskontrolle abgenommen werden. ~~Als Stalleinheit gelten ein oder mehrere Gebäude, in welchen insgesamt maximal 4'000 Junghennen gehalten werden.~~ Die ~~Herdengrösse~~ Tierzahl pro Stalleinheit darf maximal ~~1'000~~ 4'000 Junghennen betragen. Als Stalleinheit gelten ein oder mehrere Gebäude, in welchen insgesamt maximal 4'000 Junghennen gehalten werden. Es sind mehrere Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen, wenn folgende zwei Punkte eingehalten werden: a) Die Stalleinheiten müssen freistehend sein und es muss ein Gebäudeabstand von mindestens 20 m eingehalten werden. 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.)
Teil II Art. 5.5.2.6	118	**Weide** Dem jeweiligen Alter entsprechend ist den Junghennen Weideauslauf zu gewähren. 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 aus auf der Weide innerhalb von 15 m erreichen können. Jede anrechenbare Struktur muss mind. 2m2 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.
Teil II Art. 5.5.2.7	118	Neues Kapitel: **Ungedeckter Schlechtwetterauslauf** Bei durchnässtem Weideboden und während der Vegetationsruhe kann den Tieren statt einer Weide ein ungedeckter Schlechtwetterauslauf zur Verfügung gestellt werden. Dies ist im Auslaufjournal festzuhalten. Der ungedeckte Schlechtwetterauslauf muss ausreichend mit geeignetem, scharrbarem Material eingestreut sein.
Teil II Art. 5.5.2.~~7~~8	118	**Fütterung und Tränke**
Teil II Art. 5.5.3.1	118	**Ställe und Herdengrösse** 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 2000 Legehennen. Als Stalleinheit gelten ein oder mehrere Gebäude, in welchen insgesamt maximal 2'000 Legehennen gehalten werden. Es sind mehrere Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen, wenn folgende zwei Punkte eingehalten werden:

Referenz (Teil I bis V, Kap./Art.)	**Seite**	**Inhalt der Änderung**
Teil II Art. 5.5.3.1	118	a) Die Stalleinheiten müssen freistehend sein und es muss ein Gebäudeabstand von mindestens 20 m eingehalten werden. 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 maximale Herdengrösse beträgt 250 LH. Bei strukturierten 3-dimensionalen Haltungssystemen (Wasser und Futter auf verschiedenen Ebenen) kann die Herdengrösse auf maximal 500 Tiere erhöht werden. Pro Stalleinheit sind maximal vier Herden möglich.~~
Teil II Art. 5.5.3.7	120	**Weide** Jeder Legehenne müssen mindestens 5 m² Weidefläche zur Verfügung stehen. Zur Regeneration der Weide darf ein Teil der Weidefläche ausgezäunt werden. Es muss jedoch immer mindestens 70% der minimalen vorgeschriebenen Weidefläche zur Verfügung stehen. ~~Die Mindestfläche bei Koppel-systemen beträgt 2 m² pro LH.~~ Die Weide muss Strukturen wie Büsche, Bäume, Schutznetze oder Unterstände enthalten, die den Tieren Schatten und Schutz vor Feinden bieten. ~~Es kann nur diejenige Fläche zum Auslauf gerechnet werden, welche von den Tieren auch effektiv genutzt wird. Um dies zu erreichen, muss der Auslauf den Bedürfnissen der Tiere angepasst sein und schützende Strukturen wie Büsche, Bäume, Schutznetze oder Unterstände und dergleichen enthalten.~~ Jede anrechenbare Struktur muss mind. 2 m² Schattenfläche anbieten. Ab1.1.2019 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. Die Legehennen müssen die anrechenbaren Strukturen von jedem Punkt aus auf der Weide innerhalb von maximal 20 m erreichen können. ~~Die Distanz zwischen den Auslauföffnungen und den ersten Strukturelementen sowie zwischen den einzelnen Strukturelementen unterein- ander darf maximal 20 m betragen.~~ Angerechnet werden kann die Weide ~~bei entsprechenden, den Bedürfnis- sen der Tiere angepassten Strukturen,~~ bis zu einer maximalen Entfernung von 120 m. Den LH muss ab Mittag und mindestens während 50 % des natürlichen Tages Weideauslauf gewährt werden. Die Auslaufzeit ist möglichst in die Abendstunden auszudehnen. Bei schlechten Witterungsbedingungen, beispielsweise bei starkem Wind, bei starkem Regen oder bei in Bezug auf das Alter der Tiere sehr tiefen Temperaturen darf der Zugang zur Weide eingeschränkt, durch den Auslauf in den ungedeckten Schlechtwetterauslauf ersetzt oder ganz unterlassen werden.~~Bei durchnässtem Weideboden und während der Vegetationsruhe kann den Tieren statt auf einer Weide in einem ungedeckten Laufhof Auslauf gewährt werden. Dies ist im Auslaufjournal festzuhalten. Der Geflügellaufhof muss ausreichend mit geeignetem Material eingestreut sein und die Masse der Tabelle 1 dieser Weisung einhalten~~ 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. ~~Wenn bedingt durch die örtlichen, ungünstigen Gegebenheiten die herdenweise Unterteilung der Weide bei einer einzelnen Herde zu zuwenig Weidefläche führen würde, kann bei dieser und einer Nachbarherde auf die Weideunterteilung verzichtet werden. Die Belegung im einzelnen Stallteil darf aber dadurch nicht überschritten werden. Die Betriebsleitung hat mit geeigneten Massnahmen dafür zu sorgen. (Bei einer Überbelegung wird gemäss Sanktionsreglement sanktioniert.)~~

Referenz (Teil I bis V, Kap./Art.)	**Seite**	**Inhalt der Änderung**
Teil II Art. 5.5.3.8	120	**Ungedeckter Schlechtwetterauslauf** Bei durchnässtem Weideboden und während der Vegetationsruhe kann den Tieren statt ~~auf~~ einer Weide ~~in~~ ein~~em~~ ungedeckte~~nr~~ ~~Laufhof~~ Schlechtwetterauslauf ~~Auslauf gewährt~~ zur Verfügung gestellt werden. Dies ist im Auslaufjournal festzuhalten. Der ~~Geflügellaufhof~~ ungedeckte Schlechtwetterauslauf muss ausreichend mit geeignetem Material eingestreut sein. ~~und die Masse der Tabelle 1 dieser Weisung einhalten~~
Teil II 5.5.3.~~8~~9	120	**Fütterung und Tränke**
Teil II 5.5.3.~~9~~10	120	**Hähne**
Teil II 5.5.3.~~10~~11	120	**Geregeltes Auslösen der Mauser**
Teil II 5.5.3.~~11~~12	120	**Salmonellenkontrolle**
Teil II 5.5.3.~~12~~13	120	**Kleinbestände** Bei Haltungen bis 20 Legehennen ohne Vermarktung gilt eine sinngemässe Anwendung dieser Vorschriften.
Teil II 5.5.3.~~13~~14	121	**Masstabelle für Legehennen und Aufzuchttiere** ~~Geflügellaufhof~~ ungedeckter Schlechtwetterauslauf

Bio Suisse, 21. März 2014/CFU

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

Abkürzungsverzeichnis **7**

Rechtlicher Hinweis **9**

Bio Suisse — Leitbild **10**

Teil I Gemeinsame Richtlinien **12**

1 Anwendungsbereich 12

2 Vertrags- und Kontrollpflicht 13

3 Gebrauch der Marke Knospe 26

4 Soziale Anforderungen 29

5 Faire Handelsbeziehungen 31

Teil II Richtlinien für den Pflanzenbau und die Tierhaltung in der Schweiz **35**

1 Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit 35

1.1 Gesamtbetrieblichkeit 35

1.2 Betriebsumstellung auf den biologischen Landbau 39

1.3 Schrittweise Umstellung 41

1.4 Neulandantritt 43

1.5 Betriebs- und Tierhaltungsgemeinschaften und überbetriebliche Zusammenarbeit 44

2 Allgemeine Produktionsvorschriften Pflanzenbau 46

2.1 Bodenfruchtbarkeit 46

2.2 Pflanzenzüchtung und Vermehrung 48

2.3 Förderung der Biodiversität 57

2.4 Nährstoffversorgung 71

2.5 Schutz vor Verunreinigungen 80

2.6 Pflanzengesundheit 81

2.7 Energieeffizienz 82

3 Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau 84

3.1 Gemüse und Kräuter 84

3.2 Obst und Beeren 85

3.3 Reben 86

3.4 Speisepilze 86

3.5 Treiberei 87

3.6 Zierpflanzen und Topfkräuter 88

4 Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung 91

4.1 Tierhaltung 91

4.2	Fütterung	92
4.3	Tierzucht	98
4.4	Herkunft der Tiere, Wartefristen und Tierverkehr	98
4.5	Tiergesundheit	109
5	Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung	111
5.1	Rindvieh	111
5.2	Schafe	111
5.3	Ziegen	112
5.4	Schweine	113
5.5	Geflügel	116
5.6	Mastgeflügel und Wachteln	122
5.7	Kaninchen	126
5.8	Speisefische	127
5.9	Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse	135
Teil III Richtlinien für Verarbeitung und Handel		**139**
1	Allgemeine Anforderungen	139
2	Milch und Milchprodukte	165
3	Fleisch und Fleischerzeugnisse	178
4	Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Sprossen	181
5	Getreide und Getreideprodukte	189
6	Eier und Eiprodukte	193
7	Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen	196
8	Pflanzliche Öle und pflanzliche Fette	203
9	Alkoholika und Essig	207
10	Imkereiprodukte	213
11	Hefe und Hefeprodukte	215
12	Süsswaren	216
13	Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse	216
14	Gastronomie	217
15	Futtermittel	223
16	Naturkosmetik	227
17	Hof- und Lohnverarbeitung	228
18	Dünge- und Bodenverbesserungsmittel mit der Hilfsstoff-Knospe	231
Teil IV: Richtlinie für die Sammlung von Wildpflanzen		**242**

Teil V Richtlinien für den Import **244**

1 Allgemeine Weisungen 246
1.1 Kontrolle, Zertifizierung und Anerkennung 246
1.2 Marktauftritt 249
1.3 Soziale Anforderungen 249
1.4 Fairer Handel 250
1.5 Rodung von Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas) 250
1.6 Anforderungen an den Umgang mit Wasser 251
1.7 Land Grabbing 252
1.8 Rückstandspolitik 252

2 Weisungen für Pflanzenbau und Tierhaltung 253
2.1 Umstellung auf biologischen Landbau nach Bio Suisse Richtlinien 253
2.2 Pflanzenbau 255
2.3 Tierhaltung 259

3 Weisungen für Verarbeitung und Handel 261
3.1 Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit von Bio Suisse zertifizierten Produkten 261
3.2 Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung 262

4 Weisungen für die Wildsammlung 264
4.1 Definitionen 264
4.2 Umstellungszeit 264
4.3 Deklaration 264
4.4 Kontrolle 264
4.5 Sammelgebiet 264
4.6 Sammeltätigkeit 264
4.7 Habitatsstabilität und Artenvielfalt 265
4.8 Verarbeitung und Lagerung 265

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 Vorstand 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 einen vertikal schraffierten Balken am seitlichen Textrand gekennzeichnet.
- Die Anhänge schliesslich enthalten kurzfristig änderbare Listen und praktische Informationen. Die Zuständigkeiten sind individuell definiert, die Bio Suisse Geschäftsstelle führt eine Übersichtsliste. Die Anhänge folgen jeweils direkt anschliessend an das Kapitel, auf das sie sich beziehen. Sie sind als Anhang bezeichnet und durch einen horizontal schraffierten Balken am seitlichen Textrand gekennzeichnet.

Diese Richtlinien wie auch die darin mit einem Verweis → bezeichneten zusätzlichen Dokumente werden unter www.bio-suisse.ch (Regelwerk & Merkblätter) und www.bioaktuell.ch (Bioregelwerk) zur Verfügung gestellt.

Abkürzungsverzeichnis

▼	Kritische Zutat betreffend Gentechnologie: Verpflichtungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» gemäss den Bestimmungen der → BioV und der → EU-BioV.
°	Diese Produkte oder Verfahren müssen durch die Bio Suisse Geschäftsstelle genehmigt werden (gilt für Hofverarbeiter wie für Lizenznehmer)
AGRIDEA	Landwirtschaftliche Beratungszentralen (vormals LBL und SRVA)
AKB	Aussenklimabereich
ALP	Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux
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) sowie
BioV WBF	Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181)
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
BTS	Programm über besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme gemäss Art. 3 der Ethoprogrammverordnung des EVD (EthoV, SR 910.132.4)
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
CH-Bio	Rohstoff- oder Lebensmittelbioqualität, die die Bio-Verordnung der Schweiz (→ BioV) erfüllt
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)
ET	Embryotransfer
EU-Bio	Rohstoff- oder Lebensmittelbioqualität, die nach EU-Norm gemäss Bio-Verordnung der Europäischen Union (→ EU-BioV) zertifiziert ist.
EU-BioV	Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008
WBF	Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung
FFA	Flächen zur Förderung der Artenvielfalt
FF, FFF	Fruchtfolge, Fruchtfolgefläche
FiBL	Forschungsinstitut für biologischen Landbau, 5070 Frick
FIV	Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, SR 817.021.23)
FK	Fachkommission
FMBV	Verordnung über die Produktion und das Inverkehrbringen von Futtermitteln, Futtermittelzusatzstoffen und Diätfuttermitteln (Futtermittelbuchverordnung, SR 916.307.1)
GSchV	Gewässerschutzverordnung (SR 814.201)
GVE	Grossvieheinheit
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
ha	Hektare
HMF	Hydroxymethylfurfural
HyV	Hygieneverordnung (SR 817.024.1)

ICS	Internes Kontrollsystem
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
IP	Integrierte Produktion
JH	Junghennen
kbA	Kontrollierter biologischer Anbau
LG	Lebendgewicht
LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV (SR 817.02)
LH	Legehennen
LN	Landwirtschaftliche Nutzfläche
METAS	Bundesamt für Metrologie und Akkreditierung
MKA	Markenkommission Anbau
MKI	Markenkommission Import
MKV	Markenkommission Verarbeitung und Handel
nicht biologisch	Keinem gesetzlichen Biostandard entsprechend (aus konventioneller oder IP-Produktion). Häufig (z. B. in der Deklaration von Lebensmitteln) wird dafür auch der Begriff «konventionell» verwendet.
ÖLN	ökologischer Leistungsnachweis (gemäss → DZV)
PAK	Bio Suisse Produzenten-Anerkennungskommission (Vorgängergremium der MKA)
PVC	Polyvinylchlorid
RAUS	Programm über den regelmässigen Auslauf von Nutztieren im Freien gemäss Art. 4 der Ethoprogrammverordnung des EVD (EthoV, SR 910.132.4)
RL	Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten. Verweise auf Titel mit ein- und zweistelligen Nummern innerhalb der Richtlinien werden als Kapitel angegeben (z. B. → zu Kap. 4.2), auf drei- und vierstellige Titelnummern mit Artikel (z. B. Art. 4.2.2). In Regelwerkdokumenten ausserhalb der Richtlinien wird ein Verweis auf die Richtlinien durch die Referenz «RL» oder «Richtlinien» ergänzt.
SöBV	Verordnung über Sömmerungsbeiträge (Sömmerungsbeitragsverordnung, SR 910.133)
TS	Trockensubstanz
TSchV	Tierschutzverordnung (SR 455.1)
UHT	Ultra High Temperature. Ultrahoch-Kurzzeiterhitzung von Milch und Milchprodukten
UV	Ultraviolett (jenseits von Violett): Strahlung im nicht sichtbaren Bereich mit einer Wellenlänge von 1 nm bis 380 nm
WBF	Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung
ZuV	Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31)

Alle Bundesgesetze und -verordnungen 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/ch/d/sr/sr.html.

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

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 Bioprodukte, 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

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.

Folgende zusätzliche Unterlagen sind integraler Bestandteil der Richtlinien und können bei Bio Suisse bezogen werden:
1. Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen Produzenten
2. Betriebsmittelliste: Hilfsstoffliste für den biologischen Landbau in der Schweiz
3. Futtermittelliste Bio Suisse/ALP/FiBL: Grundlagen für die Herstellung und den Einsatz von Futtermitteln im biologischen Landbau
4. Sanktionsreglement Produzenten
5. Sanktionsreglement Lizenznehmer
6. 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.

2 Vertrags- und Kontrollpflicht

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

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

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

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

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

Betriebe und Unternehmen, die einen Vertrag mit Bio Suisse abgeschlossen haben, werden regelmässig auf die Einhaltung dieser Richtlinien hin kontrolliert.

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. vom Bundesamt für Metrologie und Akkreditierung METAS) akkreditierten und von Bio Suisse bezeichneten Kontroll- und Zertifizierungsfirma einen Vertrag über die Kontrolle abschliessen. Zusammen mit diesem Kontrollvertrag erhält der Betriebsleiter auch den Zertifizierungsvertrag. Knospe-Produzenten und Lizenznehmer müssen, um die Einhaltung der Richtlinien zu gewährleisten, jährlich von den zugelassenen Kontroll- und Zertifizierungsstellen kontrolliert und zertifiziert werden.

2.1.1.1 Zugelassene Kontroll- und Zertifizierungsstellen

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

→ ***zu Art. 2.1.1.1: «Zur Kontrolle und Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien berechtigte Organisationen (Inland)» (Anhang zu Kap. 2.1)***

2.1.2 Kontrolle der Produzenten (Anbau)

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

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

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

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

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

2.1.3 Kontrolle von Verarbeitung und Handel

2.1.3.1 Aufzeichnungspflicht und Buchführung

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

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

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

2.1.3.2 Kontrolle

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

Anhang zu Teil I, Kap. 2.1

Zur Kontrolle und Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien berechtigte Organisationen (Inland)

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

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

2. Zertifizierungsstellen für Verarbeitung und Handel

Unbeschränkte Zulassung		
bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 006 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bioprodukten: CH-BIO-006	Institut für Marktökologie (IMO) Weststrasse 51 8570 Weinfelden Tel. 071 626 06 26 Fax 071 626 06 23 agro@imo.ch www.imo.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 004 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bioprodukten: CH-BIO-004	ProCert Safety AG Holzikofenweg 22 3000 Bern 23 Tel. 031 560 67 67 Fax 031 560 67 60 bern@procert.ch www.procert.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 038 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bioprodukten: CH-BIO-038

Auf den kleingewerblichen* Bereich beschränkte Zulassung
Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE Tel. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 info@bio-test-agro.ch www.bio-test-agro.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 086 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bioprodukten: CH-BIO-086

* Die Zulassung beschränkt sich auf eigenständige Betriebe, deren Angestellte höchstens 1'000 Stellenprozent ausmachen oder deren Gesamtumsatz 4 Mio. CHF nicht überschreitet (in Anlehnung an die Strukturverbesserungsverordnung, SR 913.1, Art. 10a Abs. 1 Bst. a und c).

2.2 Vertrag zwischen Produzenten und Bio Suisse

2.2.1 Knospe-Produktionsvertrag

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

2.2.2 Lizenzpflicht

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

Produzenten, welche Knospe-Produkte im Ankaufswert von mehr als CHF 150'000.–[1] 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.– mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen. Für sie gilt die Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag.

2.2.3 Mitgliedschaftspflicht für Verkehrsmilchproduzenten

Alle Verkehrsmilchproduzenten sind verpflichtet, bei einer von Bio Suisse zugelassenen Biomilchorganisation (BMO) Mitglied zu sein. Alternativ können sie sich bei Bio Suisse registrieren lassen, sofern sie eine der nachstehenden Bedingungen erfüllen:

- Verkehrsmilchproduzenten, die keine Milch als Biomilch oder Umstellungsmilch verkaufen;
- Verkehrsmilchproduzenten, welche ihre Milch ausschliesslich direkt vermarkten;
- Verkehrsmilchproduzenten, welche sämtliche produzierte Milch in fremden Betrieben als Tränkmilch verwerten.

Milch, welche an die Kälber auf dem eigenen Betrieb vertränkt wird (Aufzucht, Kälbermast), gilt nicht als Verkehrsmilch. Betriebe, welche ihre Milch ausschliesslich auf diese Art verwerten brauchen keine Mitgliedschaft bei einer Biomilchorganisation und müssen auch nicht bei Bio Suisse registriert werden. (MKA 6/2013)

2.2.3.1 Biomilchorganisationen (BMO)

Die MKA erlässt die Zulassungskriterien. Sie regelt Vergabe und Entzug der Zulassung, sowie die Sanktionen. Die Zulassungskriterien beinhalten die Organisationsform, die minimal abzudeckende Biomilchmenge 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:

- Biomilchpool GmbH
- BMR ZMP
- IG Biomilch MIBA
- PMO Züger/Forster
- PROGANA
- Verein Biolieferanten 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.

2.2.3.2 Dokumentationspflicht

Die Knospe-Betriebe müssen anlässlich der Kontrolle ihre Mitgliedschaft bei einer anerkannten Biomilchorganisation mit einem schriftlichen Nachweis belegen. Als Nachweis gilt eine schriftliche Bestätigung der Mitgliedschaft oder eine aktuelle Milchabrechnung der Biomilchorganisation. Bio Suisse stellt Betrieben, welche bei ihr gelistet sind, zuhanden der Kontrolle eine Bestätigung aus.

Die Biomilchorganisationen müssen jährlich dokumentieren, wie sie die Zulassungskriterien und allfällige Sanktionsbestimmungen erfüllen. Die Biomilchorganisationen gewähren Bio Suisse Einblick in die aktuelle Mitgliedschaftsliste.

2.3 Vertrag zwischen Verarbeitungs- und Handelsbetrieben und Bio Suisse (Lizenzvertrag)

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

2.4 Gebühren

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

→ ***zu Kap. 2.4: «Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag» (Anhang 1 zu Kap. 2); «Bio Suisse Lizenzbedingungen» (Anhang 2 zu Kap. 2); «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» (Anhang 3 zu Kap. 2); «Beitragsreglement für Mitglieder» (Anhang der Bio Suisse Statuten); Branchenregelungen für Gastrobetriebe, für Imker, für Fleisch und für Grosshandel; «Gebührenreglement für Produzenten mit Direktvermarktung»***

2.5 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 Entscheide der Bio Suisse Markenkommissionen werden vom Bio Suisse Vorstand behandelt. Rekurse gegen Sanktionen sind an die verfügende Stelle (gemäss Rechtsmittelbelehrung) zu richten. Rekurse gegen Entscheide der Zertifizierungsstelle sind an die Zertifizierungsstelle zu richten.

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

Anhang 1 zu Teil I, Kap. 2

Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag

A. Pflichten und Leistungen von Bio Suisse

1. Schutz der eingetragenen Marke «Knospe/Bio Suisse»

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

2. Vergabe der eingetragenen Marke «Knospe/Bio Suisse»

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

3. Weiterentwicklung der Richtlinien

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

4. Information der Knospe-Produktionsbetriebe

Bio Suisse verpflichtet sich, die Vertragspartner regelmässig im offiziellen Mitteilungsorgan bioaktuell unter anderem über Bioanbau, Biomarkt und Qualitätssicherung zu informieren.

5. Öffentlichkeitsarbeit und Koordination des Biomarktes

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

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

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

B. Pflichten des Knospe-Produktionsbetriebes

6. Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien und Weisungen

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

7. Inspektion und Zertifizierung durch anerkannte Organisationen

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

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

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

8. Deklaration von Bioprodukten

Der Produktionsbetrieb verpflichtet sich zur korrekten Produktedeklaration gemäss Bio Suisse Richtlinien, Weisungen und anderer Erlasse der Bio Suisse.

9. Marktauftritt

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

10. Aus- und Weiterbildung

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

11. Zukauf von Knospe-Produkten

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

12. Meldung von Beanstandungen Dritter

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

C. Datenschutz

13. Datenschutz

Bio Suisse ist berechtigt, den Betriebsnamen, Adresse, Betriebsnummer und den Knospe-Status des Produktionsbetriebes zu veröffentlichen. Die restlichen Daten des Betriebes behandelt Bio Suisse vertraulich. Adressensätze werden nur für nicht-kommerzielle Zwecke an Dritte weitergegeben. Individuelle Daten werden ausschliesslich herausgegeben an eidgenössische und kantonale Behörden, welche mit dem Vollzug der Bio-Verordnung und der Lebensmittelgesetzgebung betraut sind, und an Inspektions- und Zertifizierungsorganisationen, welche gemäss Ziffer 7 dieser Bedingungen anerkannt sind. Weitere Stellen erhalten Daten nur anonymisiert oder im schriftlichen Einverständnis mit dem Produktionsbetrieb. Bei schwerwiegenden Vermarktungsverstössen behält sich Bio Suisse das Recht vor, den Betriebsnamen im offiziellen Mitteilungsorgan von Bio Suisse (bioaktuell) zu veröffentlichen.

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

D. Vertragsverletzungen, Rekursrecht

14. Folgen von Vertragsverletzungen

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

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

Die Geltendmachung weiterer Schadenersatzforderungen bleibt vorbehalten.

Folgende Situationen führen zur Auflösung des Knospe-Produktionsvertrages:
- Das Fehlen oder die Auflösung eines Inspektions- und Zertifizierungsvertrages mit einer von Bio Suisse anerkannten Organisation
- die fehlende Mitgliedschaft in einer Bio Suisse Mitgliedorganisation
- das Nichtbezahlen der Mitgliederbeiträge, der produktspezifischen Abgaben oder der Lizenzgebühren

Mit der Vertragsauflösung erlischt das Recht zur Benützung der eingetragenen Marke «Knospe/Bio Suisse» und die Mitgliedschaft.

Anhang 2 zu Teil I, Kap. 2

Bio Suisse Lizenzbedingungen

A. Pflichten und Leistungen von Bio Suisse

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

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

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

Information der Lizenznehmer
Bio Suisse verpflichtet sich, die Vertragspartner regelmässig im offiziellen Mitteilungsorgan «bio aktuell» unter anderem über Biolandbau, Verarbeitung, Biomarkt und Qualitätssicherung zu informieren.

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

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

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

B. Pflichten des Knospe-Lizenznehmers

Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien

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

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

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

Kontrolle und Zertifizierung durch anerkannte Organisationen

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

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

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

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

Verwendung der Marke «Knospe/Bio Suisse»

Der Lizenznehmer verpflichtet sich zur korrekten Produktekennzeichnung gemäss Bio Suisse Richtlinien und Corporate Design Manual. Neue und geänderte Verpackungs- und Werbematerialien mit der eingetragenen Marke «Knospe» sind Bio Suisse immer zum «Gut zum Druck» vorzulegen.

Geschäftspolitik bezüglich Knospe-Produkten

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

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

Schulungs- und Weiterbildungspflicht

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

C. Datenschutz

Datenschutz

Bio Suisse behandelt alle Daten des Lizenznehmers vertraulich.

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

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

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

D. Vertragsverletzungen und Rekursrecht

Folgen von Vertragsverletzungen

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

Die Geltendmachung weiterer Schadenersatzforderungen bleibt vorbehalten.

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

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

Anhang 3 zu Teil I, Kap. 2

Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag

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

1. Berechnungsgrundlage

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

2. Grundlizenz

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

3. Gebührensatz

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

4. Deklaration auf der Rechnung

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

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

5. Anspruch auf Vorabzug

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

6. Handel

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

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

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

7. Herstellung

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

8. Demeter- und Knospe-Doppellabelling

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

9. Export

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

10. Rohmilchumsätze

Wer Knospe-Rohmilch unter eigenem Namen handelt, muss mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen und den Betrieb samt Warenfluss von einer Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle prüfen lassen.
Die Umsätze mit Knospe-Rohmilch sind jedoch lizenzgebührenfrei. Es wird lediglich die Minimalgebühr von CHF 300.– erhoben. Dies bedeutet, dass für den Einkauf von Rohmilch nie ein Vorabzug geltend gemacht werden kann. Unter Rohmilch wird die Milch verstanden, die ohne jegliche Verarbeitung direkt ab Transportfahrzeug verkauft wird.

11. Branchenlösungen

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

12. Umsatzdeklaration

Die deklarationspflichtigen Umsätze müssen jeweils bis 31. Januar für das vergangene Geschäftsjahr mittels «Formular A Deklaration Knospe-Umsätze» und «Formular B Deklaration Vorabzug» eingereicht werden. Auf Antrag kann Bio Suisse Fristverlängerungen gewähren.
Bei nicht Einhalten der Einreichefrist wird ab der zweiten Mahnung eine Bearbeitungsgebühr von CHF 50.– erhoben. Nach erfolgloser zweiter Mahnung stellt Bio Suisse Rechnung aufgrund einer Einschätzung des Umsatzes. Zusätzlich wird eine Bearbeitungsgebühr von CHF 300.– sowie ein Verzugszins von 5 % ab 1. April verrechnet.

13. Fälligkeit

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

14. Markennutzungsgebühr

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

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

NB: Nichtlizenznehmer müssen einen Markennutzungsvertrag mit Bio Suisse abschliessen.

3 Gebrauch der Marke Knospe

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

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

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

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

3.1 Gebrauch der Kollektivmarke

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

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

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

Über die Vergabe der Knospe entscheiden die Markenkommissionen.

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

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.

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 muss verwendet werden, wenn Produkte aufgrund von gesetzlichen Vorschriften den Knospe-Grundsätzen nicht entsprechen, z. B. bei vitaminisierten Kindernahrungsmitteln.

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

Produkten, die dem Image der Knospe abträglich sind (nicht im Sinne des Gesundheitsverständnisses der Konsumenten, mangelhafte innere Qualität, Image als stark verarbeitetes Produkt usw.), kann der Lizenzvertrag verweigert 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 der Produkte 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. Biozertifikat 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 (Definition Handel gem. Art. 3.3.3.2).

Erweckt ein Stand oder ein Verkaufslokal den Eindruck, die Verkaufsstelle eines Biobetriebes 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 Biolandwirtschaftsbetrieb 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 das Kapitel 14.2 «Knospe-Produkte-Küche» aus Teil III 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 Biokontrolle 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 Bioprodukte

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

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 grundsätzlich 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 gemäss Kap. 2. Im Kontrollbericht müssen die unter Kap. 4.4–4.10 genannten Kriterien abgedeckt werden.

Jeder Betrieb muss die Selbstdeklaration soziale Anforderungen ausfüllen und unterschreiben.

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 zu Teil I, Kap. 5.1

Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten

Verabschiedet an der Delegiertenversammlung vom 18.4.2012.

1. Selbstverständnis, Ziele und Anwendungsbereich

Selbstverständnis	Die Knospe-Produzenten, Knospe-Verarbeitungsbetriebe und Knospe-Händler sowie die Konsumenten von Knospe-Produkten tragen zu einer Entwicklung in Richtung der Vision des Bio Suisse Leitbildes[1] bei. Die Knospe-Marktpartner übernehmen gemeinsam die Verantwortung für einen fairen, qualitätsorientierten Handel mit Knospe-Produkten in der Schweiz.
Ziele	Dieser Verhaltenskodex fördert einen Prozess unter den Knospe-Marktpartnern: Sie konkretisieren diesen Kodex in regelmässigen Gesprächsrunden, an denen auch Konsumentenvertreter teilnehmen. Damit schaffen sie konkrete faire Rahmenbedingungen für das Tagesgeschäft im Handel mit Knospe-Produkten.
Anwendungsbereich	Der Verhaltenskodex ist für Knospe-Betriebe und Lizenznehmer in der Schweiz verbindlich. Diese sind aufgefordert, Anstrengungen zu unternehmen, alle Bio-Akteure in der Schweiz mit einzubinden.

2. Leitlinien

2.1 Zusammenarbeit und Vertragsaushandlungen

Gemeinsames Wachstum	Die Knospe-Marktpartner kooperieren im Interesse eines wachsenden Knospe-Marktes und einer wachsenden Knospe-Anbaufläche in der Schweiz.
Offene und konstruktive Gesprächskultur	Die Lieferanten und Abnehmer zielen in bilateralen Preis- und Vertragsverhandlungen und in den Gesprächsrunden auf eine offene und konstruktive Gesprächskultur, sowie auf die Wertschätzung der Leistungen des Gegenübers ab.
Langfristige Handelsbeziehungen	Die Knospe-Marktpartner haben das Ziel, eine langfristige, vertrauensvolle, verlässliche und respektvolle Zusammenarbeit zu pflegen. Eine Abnahmeentscheidung wird nicht allein nach dem niedrigsten Preis und eine Lieferentscheidung nicht allein nach dem höchsten Preis getroffen, sondern die Erfüllung der hier aufgeführten Grundsätze werden bei der Entscheidung berücksichtigt.

[1] «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.»

Transparenz[2]

Die Knospe-Marktpartner setzen sich für transparente Bedingungen im Handel ein. Dazu gehört beispielsweise, dass der persönliche Kontakt mit Abnehmern und Lieferanten gepflegt wird. Die Knospe-Markpartner streben an, gegenüber ihren Lieferanten bzw. Abnehmern oder ggf. stufenübergreifend, unter Gewährleistung der Vertraulichkeit, Rechenschaft über die Grundlagen ihrer Preiskalkulationen abzulegen.

Mengenplanung[2]

Die Knospe-Marktpartner tragen dazu bei, mit ihren Lieferanten bzw. Abnehmern bilateral eine Mengen- und Absatzplanung durchzuführen. Sie streben ausgeglichene Märkte an und unterstützen Bio Suisse bei Aktivitäten zur Schaffung von mehr Markttransparenz.

Umgang mit Risiko[2]

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

2.2 Faire Preisbildung

Gerechte Preisgestaltung[2]

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

Fairer Preis[2]

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

Effizientes Arbeiten

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

Kommunikation

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

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

2.3 Qualitätsorientierung

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

2.4 Gesellschaftliches und Umweltengagement

Gesellschaftliches Engagement	Die Knospe-Marktpartner engagieren sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten in ihrer Region für nachhaltige Projekte und kommunizieren dabei die Werte der Knospe. Sie ergreifen Weiterbildungsmassnahmen für sich selbst und ihre Angestellten und sind aufgeschlossen für Kooperationen, die anderen Unternehmern eine Umstellung auf den Biolandbau erleichtern.
Umweltengagement	Die Knospe-Marktpartner erklären sich bereit, langfristig den Umweltstandard ihres Betriebes oder Unternehmens zu verbessern. Sie verzichten darauf, Marktvorteile auf Kosten der Umwelt zu erzielen.

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

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

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

1 Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit

Das Prinzip der Gesamtbetrieblichkeit ist ein zentraler Grundsatz der biologischen Wirtschaftsweise von Bio Suisse. Es trägt dazu bei, dass:
- der Biolandbau als Wirtschaftsweise glaubwürdig ist;
- die Anforderungen des Biolandbaus kontrollierbar und nachvollziehbar sind.

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

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

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

Personen, die ihren Betrieb umstellen oder die neu einen Knospe-Betrieb führen wollen, verpflichten sich zur Absolvierung eines mindestens zweitägigen Einführungs- oder Weiterbildungskurses über Hintergründe und Methoden des biologischen Landbaus. Die Kurstage werden mit einem Testat bestätigt. Das Wahlfach Biolandbau innerhalb der landwirtschaftlichen Ausbildung, eine landwirtschaftliche Lehre auf einem Biobetrieb oder mindestens eine Vegetationsdauer Berufspraxis auf einem Biobetrieb gilt als erfüllte Pflichtausbildung, sofern sie nicht mehr als vier Jahre zurückliegt.

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

1.1 Gesamtbetrieblichkeit

1.1.1 Definition Betrieb

Die folgenden Bedingungen müssen von Knospe-Betrieben erfüllt werden:

a) Der Betrieb muss aus einer Gesamtheit von Land, Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften bestehen. An Gebäuden müssen jene vorhanden sein, die für die Bewirtschaftung erforderlich sind. Das Inventar muss mindestens jene Maschinen und Geräte umfassen, welche für die Verrichtung der täglich anfallenden Arbeiten erforderlich sind. Dem Betrieb müssen betriebseigene Arbeitskräfte zur Verfügung stehen und der Hauptteil der Kulturarbeiten muss von diesem fest zugeteilten Mitarbeiterstamm geleistet werden. Die Mitarbeiter müssen die Richtlinien kennen und sich über Fragen des Biolandbaus weiterbilden.

b) Das Unternehmen muss selbständig sein. Die Selbständigkeit ist gegeben, wenn der Betrieb einen von anderen landwirtschaftlichen Betrieben unabhängigen Warenfluss (z. B. Produkte, Futtermittel, Hilfsstoffe usw.) aufweist, über ein eigenes Rechnungswesen verfügt und von einem eigenverantwortlichen und fachkompetenten Betriebsleiter geführt wird, welcher daneben für keine nicht biologisch bewirtschafteten Betriebe oder Produktionsstätten verantwortlich sein darf. Der Betrieb muss überdies nach aussen mit einem eigenen, unverwechselbaren Erscheinungsbild (Name, Briefpapier, Deklarations- und Verpackungsmaterial, Geschäftsadresse) erkennbar sein.

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

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

Hobbytierhaltung und Tiere zur Selbstversorgung
Grundsätzlich gilt auf Knospe-Betrieben die Gesamtbetrieblichkeit. Dies sollte auch bei der Hobbytierhaltung und bei Tieren zur Selbstversorgung beachtet werden. Es gelten jedoch vereinfachte Kontrollvorschriften, die durch die Zertifizierungsstelle ausgearbeitet wurden. Eine biologische Herkunft dieser Tiere ist nicht zwingend.

Hobbyhaltung hört dann auf, sobald eine Vermarktung der Produkte beginnt. Als Vermarktung gilt jeglicher Verkauf ausserhalb des Betriebes. Die Abgabe von Produkten aus Selbstversorgungstierhaltung oder Hausgarten an Betriebsangehörige wird toleriert (Protokoll BLW – Bio Suisse, Arbeitsgruppe Vollzug Biotierhaltung, 14.11.2000).

Bei Hobby- und Selbstversorgungstieren müssen die Fütterung und die Haltung vollumfänglich den Richtlinien entsprechen. Verstösse dagegen werden jedoch milder sanktioniert als für Tiere mit Vermarktung. Für Hobbytiere müssen die Journale im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben geführt werden. Weitergehende Aufzeichnungen werden nicht verlangt. Die Herkunft der Tiere wird nicht überprüft.

Folgende Anzahl Tiere werden als Selbstversorgungs- und Hobbytiere toleriert sofern keine Produkte vermarktet werden:

Pferde und Pferdeartige	bis 3 Tiere
Rindvieh, Büffel, Bison	bis 3 Tiere
Schweine	bis zum Bestand von 3 Tieren bzw. 3 Masttiere pro Jahr
Schafe, Ziegen	bis 5. Tiere (inkl. Jungtiere)
Lamas, Alpakas, Hirsche, Strausse	bis 5. Tiere (inkl. Jungtiere)
Kaninchen	bis 3 erwachsene Tiere bzw. 6 Würfe pro Jahr
Nutzgeflügel	bis 20 Tiere
Speisefische	bis 200 Tiere
Bienen	bis 10 Völker
Alle anderen Tiere	Die Zertifizierungsstelle entscheidet

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

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

1.1.2 Betriebsteilungen

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

Betriebsteilungen sowie die Anerkennung von Produktionsstätten müssen vorgängig von der MKA bewilligt werden. Dazu sind alle nötigen Unterlagen an die Zertifizierungsstelle einzureichen. Die Zertifizierungsstelle unterbreitet ein Dossier mit Antrag an die MKA. 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 gemäss Bio Suisse Richtlinien auf den biologischen Landbau umgestellt.

1.1.3 Betriebsübernahmen

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

Der Status des Knospe-Betriebes ändert sich nicht durch die Übernahme eines nicht biologischen Betriebes. Für den Status der Flächen gilt das Kap. 1.4 «Neulandantritt». Für die Übernahme der nicht biologischen Tiere gelten die Bestimmungen über die Herkunft der Tiere (Kap. 4.4). Ausnahmebewilligungen sind möglich und im Kriterienkatalog für die Erteilung von Ausnahmebewilligungen geregelt. Die Wartefristen müssen eingehalten werden.

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

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

1.1.4 Verbindungen zu Nicht-Knospe-Betrieben

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

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

1.1.5 Nebenerwerb und Lohnarbeit

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

Nicht biologische Futtermittel dürfen auf einem Knospe-Betrieb gelagert werden (z. B. bei Handel oder Depot von Futtermitteln), wenn folgende Bedingungen eingehalten werden:
- die gelagerten Futtermittel müssen verpackt und etikettiert sein;
- es muss eine genaue Lagerbuchhaltung geführt werden;
- der Lagerraum bzw. Lagerplatz der nicht biologischen Futtermittel muss klar gekennzeichnet sein;
- keine Lagerung von GVO-Futtermittel und Medizinalfutter.

1.1.5.1 Unselbständiger Nebenerwerb

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

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

1.1.5.2 Selbständiger Nebenerwerb

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

Bio Suisse unterscheidet zwischen landwirtschaftsfremden und -nahen Tätigkeiten:

a) 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 werden in Teil III Kap. 17 «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung» geregelt.

b) Landwirtschaftsnahe Tätigkeiten

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

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

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

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

1.1.6 Miete, Pacht und Nutzung

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

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

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

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

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

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 werden in Teil III Kap. 17 «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung» geregelt.

1.1.7 Beteiligungen

Die Betriebsleitung eines Knospe-Betriebes darf keine leitende Funktion in einem nicht biologischen Landwirtschaftsbetrieb, einem gewerblichen Tierhaltungsbetrieb oder einem Teil eines nicht biologischen Betriebes innehaben (leitende Funktion definiert sich durch Mitspracherecht in betrieblichen Entscheidungen, finanziellen Kompetenzen oder ähnlichem).

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

1.1.8 Alpung und Sömmerung

1.1.8.1 Gemeinschaftlich oder genossenschaftlich genutzte Alpen

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

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

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

Anmeldung Sömmerungsbetriebe
Anmeldung unabhängiger Sömmerungsbetriebe (Knospe-Alpen) werden bis am Stichtag der Frühlingserhebung für die Direktzahlungsprogramme Anfang Mai entgegengenommen.

1.1.8.2 Private Sömmerungsbetriebe

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

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

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

Hirtenbetrieb: Wenn ein Knospe-Landwirt als Hirt vertraglich verpflichtet ist, auf den Sömmerungsflächen der Alpbesitzer (z. B. 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)

Siehe auch Art. 4.4.5 «Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb (Alpung und Sömmerung)».

1.2 Betriebsumstellung auf den biologischen Landbau

1.2.1 Allgemeines

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

Personen, die ihren Betrieb umstellen oder die neu einen Knospe-Betrieb führen wollen, verpflichten sich zur Absolvierung eines mindestens zweitägigen Einführungs- oder Weiterbildungskurses über Hintergründe und Methoden des biologischen Landbaus. Die Kurstage werden mit einem Testat bestätigt. Das Wahlfach Biolandbau innerhalb der landwirtschaftlichen Ausbildung, eine landwirtschaftliche Lehre auf einem Biobetrieb oder mindestens eine Vegetationsdauer Berufspraxis auf einem Biobetrieb gilt als erfüllte Pflichtausbildung, sofern sie nicht mehr als vier Jahre zurückliegt.

1.2.2 Zeitlicher Ablauf

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

Ein nach schweizerischer Bio-Verordnung zertifizierter Landwirtschaftsbetrieb kann mit einem zusätzlichen Bio Suisse Umstellungsjahr als Knospe-Betrieb anerkannt werden. Biobetriebe, die mindestens gleichwertige Richtlinien eines anderen Labels einhalten, können ohne Umstellungszeit als Knospe-Betriebe zertifiziert werden. Ein Knospe-Betrieb muss jedoch vor Erhalt des Voll-Knospe-Status mindestens für die zwei vorangegangen Jahre Bio Suisse Beiträge bezahlt haben. Davon ausgenommen sind gleichwertige Biobetriebe, 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 Biofutter angerechnet werden. Im Jahr vor der Umstellung geerntete eigene Futtermittel gelten, mit Ausnahme des Raufutters, ab dem 1. Mai des Umstellungsjahres als nicht biologische Futtermittel.

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

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

Anmeldefristen

Die Bio-Verordnung legt den Umstellungsbeginn jeweils auf den 1. Januar fest. Gemäss Direktzahlungsverordnung gilt weiterhin die Anmeldefrist 31. August des Vorjahres. Spätmelder müssen mit Kürzungen oder Streichungen der Direktzahlungen rechnen. Dasselbe gilt für die schrittweise Umstellung. Die betroffenen Betriebsleiter müssen zudem beim BLW und bei der MKA für die schrittweise Umstellung frühzeitig ein Gesuch mit den entsprechenden Unterlagen zur Bewilligung 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 Betriebsleiter.

Vermarktung während der Umstellung

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

Umstelltiere

Der Verkauf von Tieren mit der Umstellungs-Knospe ist ab dem 1. Mai des ersten Umstelljahres möglich, sofern der Betrieb zertifiziert ist. Knospebetriebe dürfen Umstellferkel, welche von zertifizierten Umstellbetrieben im 1. Umstelljahr stammen, bereits vor dem 1. Mai zukaufen. Auch Umstellbruteier dürfen nach erfolgter Zertifizierung schon vor dem 1. Mai als Umstellbruteier an die Brütereien verkauft werden. Davon ausgeschlossen ist der Verkauf als Umstellkonsumeier. (MKA 6/2013)

1.3 Schrittweise Umstellung

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

Auch in Zukunft soll weiter am Grundsatz der gesamtbetrieblichen Umstellung festgehalten werden. Gemäss Art. 9 der Bio-Verordnung muss die schrittweise Umstellung auch vom BLW bewilligt werden.

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

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

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

1.3.1 Bewilligung

Ein Umstellungsplan muss vor Ablauf der Anmeldefrist an die MKA eingereicht werden. Gemäss Art. 9 der BioV muss die schrittweise Umstellung auch vom BLW zugelassen werden. Die für die Bundesbewilligung erforderlichen Unterlagen können direkt beim BLW oder auf ihrer Webseite www.blw.admin.ch angefordert werden.

1.3.2 Pflanzenbau

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

Die Bedingungen für eine schrittweise Umstellung sind:

1. Ein verbindlicher Umstellungsplan mit einer detaillierten Beschreibung der Umstellungsschritte und einem Zeitplan;
2. Nachweis der Kontrollierbarkeit bezüglich Produktionstechnik, Abdriftvermeidung und separatem Warenfluss.
3. 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.
4. 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.
5. Eine nicht biologische Zwischennutzung der biologisch bewirtschafteten Flächen ist ausgeschlossen.
6. Bewilligung durch das BLW.

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

- Beratungsbericht des Bioberaters 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 Kap. 1.1 «Gesamtbetrieblichkeit»;
  - Beschreibung der Produktions- und Lagerstätten;
  - Inventar der Maschinen und Applikationsgeräte, Lagerung der Hilfsstoffe (für die Bioparzellen 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.

1.3.2.1 Aufzeichnungen und Kontrolle

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

1.3.2.2 Dauer und Wartefristen Pflanzenbau

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

1.3.3 Tierhaltung

Ist die sofortige vollständige Umstellung der Nutztierhaltung nicht zumutbar, so können die MKA und das BLW 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 Bioberaters 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 Kap. 1.1 «Gesamtbetrieblichkeit»;
- Beschreibung der Ställe, Ausläufe etc. (ev. vorhandene RAUS-Kontrollberichte beilegen);
- Lagerung der Futtermittel und Hilfsstoffe (Separation muss gewährleistet sein);
- Produktionstechnik und Hilfsstoffeinsatz;
- vorgesehene Vermarktung und Deklaration.

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

1.3.3.1 Tierkategorien, Anforderungen

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

1.3.3.2 Aufzeichnungen, Kontrolle

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

1.3.3.3 Dauer und Wartefristen

Während maximal drei Jahren nach Umstellungsbeginn müssen die bewilligten Tierkategorien noch nicht sämtliche Anforderungen der Richtlinien erfüllen. Alle Tierkategorien müssen bis Ende des dritten Jahres umgestellt sein. Die Wartefristen müssen also bis 31. Dezember abgeschlossen sein. Die Wartefristen für die einzelnen Nutztiere sind in Art. 4.4.3 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.

1.3.4 Bienenhaltung

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

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

1. Die in der Weisung geforderten Unterlagen (siehe Art. 1.3.2) sind wenn nötig unter Mithilfe des Bioberaters zusammenzustellen.
2. Alle Unterlagen sind der MKA zur Beurteilung termingerecht einzureichen (bis Ablauf der Anmeldefrist d. h. 31. August).
3. Beurteilung der Unterlagen durch die MKA, welche betriebsspezifische Auflagen definiert.
4. Die Zertifizierung als Umstellungsbetrieb erfolgt erst auf Grund des ersten Kontrollberichtes durch die Zertfizierungsstelle.
5. Eine schrittweise Umstellung muss sowohl von der Bio Suisse als auch vom Bundesamt für Landwirtschaft bewilligt werden (Art. 9 der BioV). Die für die Bundesbewilligung erforderlichen Unterlagen können direkt beim BLW oder auf ihrer Webseite www.blw.admin.ch angefordert werden.

1.4 Neulandantritt

1.4.1 Einleitung

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

1.4.2 Aufzeichnungspflicht

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

1.4.3 Status des Betriebes

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

Neulandantritt muss bei Bio Suisse nicht angemeldet werden, aber bei der Zertifizierungsstelle.

1.4.4 Deklaration der Produkte

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

Ausnahmen:

a) Für mehrjährige Kulturen ist eine Parallelproduktion (Umstellungs- und Voll-Knospe) grundsätzlich möglich, wenn Warenfluss und Rückverfolgbarkeit gewährleistet sind und vorgängig eine Bewilligung der Zertifizierungsstelle eingeholt worden ist.
b) Bei einjährigen Kulturen, welche äusserlich nicht eindeutig unterscheidbar sind, ist mit vorgängiger Bewilligung der MKA eine Parallelproduktion möglich.
c) Brotweizen und Futterweizen gelten als verschiedene Kulturen, ebenso Körnermais und Silomais.

1.4.5 Anerkennungsstatus der Produkte

Fall 1: Antritt von Grünflächen mit Futterertrag, wenn die biologische Bewirtschaftung ab 1. Januar durch den Biobetrieb belegt wird	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag gilt als Umstellungsfutter, Fläche wird zur LN gezählt.
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag ist nicht biologisch; Fläche wird nicht zur LN gezählt.

Fall 2: Antritt von Grünflächen mit Futterertrag, wenn die biologische Bewirtschaftung ab 1. Januar nicht belegt werden kann	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag ist nicht biologisch, Fläche wird zur LN gezählt
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Raufutterertrag ist nicht biologisch, Fläche wird nicht zur LN gezählt

Fall 3: Anbau von Acker und/oder Spezialkulturen auf dem neu übernommenen Land, wobei die Aussaat der Kultur und die gesamte Feldbestellung im Kalenderjahr durch den Biobauern erfolgen	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Vermarktung der Ernte unter der Umstellungs-Knospe. Wird dieselbe Kultur auch auf Voll-Knospe-Fläche angebaut, so muss die gesamte Ernte unter der Umstellungs-Knospe vermarktet werden (Ausnahmen gemäss Art. 1.4.4). Fläche wird zur LN gezählt.
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Ernteprodukte müssen nicht biologisch vermarktet werden; Fläche wird nicht zur LN gezählt.

Fall 4: Anbau von Acker- und/oder Spezialkulturen auf dem neu übernommenen Land, wenn Richtlinienartikel 1.2.2 nicht erfüllt ist	
Antritt bis zum Stichtag im Frühjahr:	Nicht biologische Vermarktung der Ernte; Fläche wird zur LN gezählt.
Antritt nach dem Stichtag im Frühjahr:	Ernteprodukte müssen nicht biologisch vermarktet werden; Fläche wird nicht zur LN gezählt.

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

1.4.6 Pacht, Verpachtung und Nutzung von Flächen

Verpachtung von Knospe-Flächen
Eigenes Land darf grundsätzlich nur langfristig (d. h. in der Regel mindestens für 6 Jahre mit kantonal anerkanntem Pachtvertrag) an Nichtbiobetriebe verpachtet werden. Kürzere Verträge werden aber auch akzeptiert, wenn die Fläche beim Nichtbiobetrieb erfasst und bei der jährlichen Agrardatenerhebung registriert ist (d. h. der Nichtbiobetrieb bekommt allfällige Direktzahlungen dafür). Eine nur kurzfristige Verpachtung zwecks «chemischer Sanierung» ist unzulässig.

Pacht oder Nutzung von konventionellen Flächen
Wenn unter dem Jahr von einem konventionellen Betrieb Land übernommen wird (Pacht oder Nutzung), muss nachgewiesen werden, dass diese Fläche bereits seit 1. Januar nach Bio Suisse Richtlinien bewirtschaftet wurde. Sonst ist der Status der Fläche und der Produkte konventionell. (MKA 7/2007, 6.11.2007, T. 2.5)

Bei Zupacht oder Zukauf von Naturschutz- oder ökologischen Ausgleichsflächen ist eine verkürzte Umstellungszeit nicht möglich. (MKA 6/2009, 3.11.2009, T. 2.5)

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

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

1.5 Betriebs- und Tierhaltungsgemeinschaften und überbetriebliche Zusammenarbeit

1.5.1 Einleitung

Diese Weisung hat zum Ziel, die Gründung von Betriebs- und Tierhaltungsgemeinschaften (BG; THG) 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.

1.5.2 Betriebsgemeinschaften (BG)

1.5.2.1 Anmeldung

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

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

BG-Verträge müssen über mindestens 4 Jahre abgeschlossen werden (s. auch Art. 1.5.2.4 dieser Weisung).

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

1.5.2.2 Formelle Anforderungen

Die Betriebsgemeinschaft muss Artikel 10 der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung erfüllen.

Der Betriebsleiter des vormals konventionellen Betriebs muss im Laufe des ersten Umstellungsjahres die in den Grundsätzen dieses Kapitels vorgeschriebene Pflichtausbildung absolvieren.

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.

1.5.2.3 Vermarktungsstatus der Produkte

Pflanzliche Produkte haben den Anerkennungsstatus der jeweiligen Parzelle. Bei Parallelproduktion auf Parzellen mit unterschiedlichem Anerkennungsstatus muss die ganze Produktion im jeweils tieferen Anerkennungsstatus vermarktet werden (entsprechend der Weisung «Neulandantritt» gemäss Kapitel 1.4).

Für den Vermarktungsstatus der tierischen Produkte ist der Anteil des Umstellungsfutters in der Ration massgebend, es gelten die Bestimmungen in Kap. 4.2.

Die Tiere behalten den jeweiligen Anerkennungsstatus. Sie können als Biotiere gerechnet werden, wenn sie die Bedingungen von Kap. 4.4 erfüllen.

1.5.2.4 Auflösung der Betriebsgemeinschaft

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

1.5.3 Tierhaltungsgemeinschaften (THG)

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

1.5.4 Andere Zusammenarbeitsformen

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

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

2 Allgemeine Produktionsvorschriften Pflanzenbau

2.1 Bodenfruchtbarkeit

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

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

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

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

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

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

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

Die Fruchtfolge ist so vielseitig und ausgewogen zu gestalten, dass sie auf lange Sicht die Bodenfruchtbarkeit erhält und gesunde Pflanzen und Ernteprodukte gewährleistet. Die Fruchtfolge muss insbesondere den 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.

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

Nicht bodengebundene Kulturen
Pflanzen dürfen im Biolandbau nur in folgenden Fällen, trotz vollständiger Trennung der Wurzelzone vom gewachsenen Boden, produziert werden (MKA 13.8.2002):
- Pflanzgutproduktion (gemäss Kapitel 2.2 «Vermehrungsmaterial»)
- In Töpfen angezogene Mutterpflanzen für die Vermehrung
- Pflanzen, welche samt dem Topf verkauft werden (gemäss Kapitel 3.6 «Zierpflanzen und Topfkräuter»)
- Wassertreiberei (z. B. Chicoréewurzel, Tulpen)
- Treibgemüse (z. B. Treiberei mit Deckerde, Bleichgemüse)
- Grün- und Bleichsprossen
- Zierpflanzen

2.1.1 Fruchtfolge

Auf Betrieben mit einer offenen Ackerfläche ab 1 ha müssen die Anforderungen unter Art. 2.1.2 eingehalten werden. Betriebe mit einer offenen Ackerfläche von weniger als 1 ha sowie Betriebe in den Bergzonen 2–4 mit weniger als 3 ha offener Ackerfläche müssen die Ziele gemäss Kap. 2.1 im Grundsatz erfüllen. Von den einzelnen Anforderungen unter Art. 2.1.2 kann jedoch abgewichen werden. Die gesamtbetriebliche Situation wird bei der Beurteilung mit berücksichtigt.

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

2.1.2 Grünlandanteil in der Fruchtfolge

2.1.2.1 Betriebe mit mindestens 20 % Grünlandanteil

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

2.1.2.2 Betriebe mit weniger als 20 % Grünlandanteil

Als Alternative zur ganzjährigen Begrünung von 20 % der Fruchtfolgefläche (FFF) gilt die folgende Regelung: Mindestens 10 % der FFF sind ganzjährig begrünt (gemäss 2.1.2.1). Für die restlichen 10 % ganzjährig begrünten FFF können die folgenden Varianten angerechnet werden:

a) Beträgt der Grünflächenanteil von begrünten, einjährigen Kulturen (z. B. Mais Frässsaat) 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[1] mit einer Kulturdauer von mindestens 5 Monaten können flächen- und zeitgewichtet 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 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. Dieser Artikel ist in diesem Fall nicht anwendbar.

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

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

Bei unterschiedlichen Schlaggrössen kann in einzelnen Jahren die ganzjährig begrünte Fläche von minimal 10 % unterschritten werden, wenn im Durchschnitt der letzten 10 Jahre 10 % ganzjährig begrünte Fläche erreicht wird. In diesem Fall muss der Fruchtfolgerapport 10 Jahre abdecken. (MKA 6/2012)

2.1.3 Bodenbedeckung der offenen Ackerfläche

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

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

2.1.4 Anbaupausen

Es wird unterschieden in Ackerbau und Gemüsebau. Im Ackerbau muss zwischen zwei Hauptkulturen der gleichen Art auf der gleichen Parzelle eine Anbaupause von mindestens einem Jahr eingehalten werden. Auf Betrieben mit mindestens 30 % ganzjährig begrünter FFF kann in einer 5-Jahresperiode auf der gleichen Fläche maximal ein Mal die gleiche Kultur in 2 aufeinander folgenden Jahren angebaut werden. Diese Regelung muss jederzeit, das heisst im laufenden und den 4 vergan-genen Jahren erfüllt sein (gültig ab 2006).

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

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

2.1.5 Nicht betroffene Kulturen (Mehrjährige Kulturen und überdeckter Anbau)

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

Im überdeckten Anbau sind ebenfalls keine Anforderungen an die Fruchtfolge vorgeschrieben.

2.2 Pflanzenzüchtung und Vermehrung

Vermehrungsmaterial

Vermehrungsmaterial muss grundsätzlich aus biologischer Herkunft stammen. Naturnahe Zuchtmethoden sollen bevorzugt werden.

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. Die Verwendung von Hybridsaatgut im Getreidebau (ausser Mais) ist nicht zulässig.

In erster Linie ist inländisches Knospe-Ausgangsmaterial zu verwenden.

Mit im Biolandbau nicht zugelassenen Hilfsstoffen gebeiztes Ausgangsmaterial darf nicht verwendet werden.

Pflanzenzüchtung

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

Die zur Herstellung von Knospe-Produkten verwendeten Pflanzensorten stammen ab 1. Januar 2014 vorzugsweise aus ökologischer Pflanzenzüchtung.

Wenn nachweislich keine ökologisch gezüchteten Pflanzensorten in branchenüblicher Qualität und Quantität erhältlich sind, können andere Pflanzensorten verwendet werden. Die MKA regelt die Nachweispflicht und die Ausnahmeregelung für die einzelnen Kulturarten.

Es gelten folgende Anforderungen:

1. Bei der Zucht ökologischer Pflanzensorten muss die Auslese der Sorten unter kontrolliert biologischen Bedingungen geschehen. Auch alle Vermehrungsschritte ausser Meristemkulturen sollen unter kontrolliert biologischen Bedingungen erfolgen.
2. Ökologische Pflanzenzüchter dürfen Pflanzensorten nur auf der Basis von genetischem Material entwickeln, das nicht gentechnisch verändert wurde. Mindestens die Elterngeneration ökologisch gezüchteter Pflanzensorten muss den Bedingungen von Punkt 3 bis 5 der Anforderungen entsprechen.
3. 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).
4. Die Zelle wird als unteilbare Einheit respektiert. Technische Eingriffe in eine isolierte Zelle auf einem künstlichen Medium sind nicht erlaubt (z. B. gentechnische Eingriffe; Zerstörungen von Zellwänden und Auflösung von Zellkernen durch Zytoplastenfusion).

5. Die natürliche Vermehrungsfähigkeit einer Pflanzensorte wird respektiert und aufrechterhalten. Dies schliesst Techniken aus, welche die Keimfähigkeit vermindern (z. B. Terminatortechnologien).
6. Offenlegung der angewandten Zuchttechniken: Ökologische Pflanzenzüchter müssen die Informationen über die Methoden, die zur Entwicklung einer Pflanzensorte verwendet wurden, spätestens mit Beginn der Vermarktung als ökologisch gezüchtete Sorte offenlegen.
7. Ökologische Pflanzenzüchtungen können gesetzlichen Sortenschutz erlangen, dürfen jedoch nicht patentiert werden.

2.2.1 Definitionen

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 wird definiert als geschlechtlich (generativ) erzeugtes Vermehrungsmaterial von Pflanzen, insbesondere Samen und Früchte.

Vegetatives Vermehrungsmaterial ist Material aus geschlechtsloser Vermehrung (z. B. Knollen, Knospen, Pfropfreiser, Stecklinge, Luftabsenker, Wurzelbrut, Pilzbrut (Körnerbrut), erlaubte Verfahren der Gewebekultur). Die so gewonnene neue Pflanze ist äusserlich und genetisch mit der Mutterpflanze identisch.

Als Pflanzgut (= Jungpflanzen) werden aus Samen gezogene, meist einjährige Kulturpflanzen in einem frühen Entwicklungsstadium benannt.

Saatgut und vegetatives Vermehrungsmaterial gemäss dieser Definition werden in dieser Weisung mit dem Sammelbegriff «Vermehrungsmaterial» zusammengefasst.

Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial und Pflanzgut gemäss dieser Definition werden in dieser Weisung mit dem Sammelbegriff «Ausgangsmaterial» zusammengefasst.

2.2.2 Aufzeichnungspflicht

Der Kauf und die Zufuhr von sämtlichem Ausgangsmaterial müssen dokumentiert werden. Die verlangten Dokumente müssen bis zur nächsten Betriebskontrolle aufbewahrt werden. Folgende Dokumente müssen vorliegen:
a) Der Lieferschein oder die Rechnung des Lieferanten;
b) Vermerk, nach welchen Richtlinien das biologische Ausgangsmaterial zertifiziert wurde;
c) Wird nicht biologisches Vermehrungsmaterial der Stufen 1 und 2 verwendet, muss eine zusätzliche Ausnahmebewilligung vorliegen. Dasselbe gilt für Saatgut, welches mit Hilfsstoffen behandelt wurde, die nicht auf der Betriebsmittelliste stehen.

2.2.3 Anforderungen an die Verwendung von Ausgangsmaterial

Die Verwendung von gentechnisch verändertem Saatgut und transgenen Pflanzen ist im Biolandbau verboten. Hybridsaatgut im Getreidebau (ausser Mais) ist seit 2007 verboten. Saatgut, Pflanzgut und vegetatives Vermehrungsmaterial, das mit verbotenen Hilfsstoffen behandelt wurde (in der Folge also «gebeizt» ist), darf nicht verwendet werden. Gebeiztes Saatgut ist nur in Ausnahmefällen erlaubt. Bei der Pflanzgutanzucht ist der Torfverbrauch möglichst einzuschränken.

Inländisches Saatgut, Pflanzgut und vegetatives Vermehrungsmaterial muss aus Knospe-Anbau stammen. Importiertes Saat- und Pflanzgut muss mindestens die Anforderungen der IFOAM erfüllen. Hauptsächlich sollte inländisches Knospe-Saatgut, -Pflanzgut und vegetatives Vermehrungsmaterial verwendet werden. Pflanzgut im Gemüse- und Kräuteranbau sowie vegetatives Vermehrungsmaterial in Obst- und Beerenanbau muss aus Knospe-konformem Anbau stammen.

Für Vermehrungsmaterial gelten folgende Bezugsprioritäten:
1. Knospe Inland
2. Knospe Import
3. CH-Bio (Bio-Verordnung)
4. EU-Bio ((Öko-)Verordnung (EG) Nr. 834/2007)
5. Nicht biologisch (IP) Inland
6. Nicht biologisch Ausland

2.2.4 Ausnahmebewilligung für nicht biologisches Ausgangsmaterial

Über Ausnahmen bei der Verwendung von nicht biologischem Saatgut und von vegetativem Vermehrungsmaterial entscheidet die MKA, gemäss Regelwerk.

2.2.5 Bedingungen für den Einsatz von nicht biologischem Saatgut

2.2.5.1 Einstufung und Nachweis der Nichtverfügbarkeit

Die Verwendungspflicht von biologischem Vermehrungsmaterial ist in einem dreistufigen Modell geregelt. Auskunft über die Einstufung geben die Sortenlisten von Bio Suisse oder die Biosaatgut-Datenbank www.organicXseeds.ch.

Die Produzenten sind verpflichtet, das tagesaktuelle Angebot an biologisch erzeugtem Vermehrungsmaterial mittels der Datenbank www.organicXseeds.ch oder telefonisch bei der Biosaatgutstelle des FiBL abzuklären.

Gibt es für eine Sortengruppe kein Angebot unter www.organicXseeds.ch, muss keine Ausnahmebewilligung eingeholt werden. Zum Nachweis der Nichtverfügbarkeit genügt in diesem Fall ein Ausdruck aus der Datenbank www.organicXseeds.ch.

2.2.5.2 Ausnahmebewilligung für Saatgut auf Stufe 1 und 2

Vermehrungsmaterial der Stufe 1 oder der Stufe 2 muss biologisch oder aus Umstellung auf den biologischen Landbau sein. Falls es unter www.organicXseeds.ch kein geeignetes Angebot gibt, kann ein Ausnahmegesuch an die Biosaatgutstelle des FiBL eingereicht werden.

Bewilligte Ausnahmen müssen (noch) vor der Saatgutlieferung beim Produzenten sein.

2.2.5.3 Keine Ausnahmebewilligung für Sorten auf Stufe 3

Bei Sortengruppen auf Stufe 3 kann auch nicht biologisches, ungebeiztes Saatgut verwendet werden, unter folgendem Vorbehalt: Ist die gewünschte Sorte zum Zeitpunkt der Bestellung in der Datenbank www.organicXseeds.ch eingetragen, muss auch auf Stufe 3 biologisches Saatgut verwendet werden.

Für das Jahr 2014 gelten für Futterbaumischungen folgende Bioanteile: Für 400er-Mischungen 30 % und für 100er- bis 300er-Mischungen sowie Gründüngungsmischungen 50 %. (MKA 6/2013)

Einteilung des Angebots

Die Einteilung des Angebotes an Vermehrungsmaterial gemäss dreistufigem Modell wird von den kulturspezifischen Bio Suisse Fachkommissionen im Auftrag der MKA vorgenommen. Der Stichtag zur Veröffentlichung der Listen wird kulturabhängig festgelegt. Über kurzfristige Änderungen der Listen muss die MKA im Internet sowie im «Bioaktuell» informieren.

Zur Bildung der Untergruppen müssen, wenn immer möglich, Resultate von Vergleichsversuchen, Angaben der Züchter und Erfahrungen der Praktiker beigezogen werden. Ist eine Gruppenbildung für gewisse Arten nicht sinnvoll, so soll dies von der jeweiligen Fachkommission begründet werden.

Folgende Kriterien sollen bei der Einstufung durch die Fachkommissionen berücksichtigt werden:

Stufeneinteilung der Artenliste	**Kriterien zur Einstufung der Arten**	**Bedingungen für Ausnahmen**
Stufe I		
Die Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist Pflicht	Es besteht Vollversorgung: ■ Grosse Sortenauswahl ■ geeignete Saatgutform ■ genügende Saatgutmenge Für Arten (z. B. Kartoffeln) oder Untergruppen einer Art (z. B: Frühkartoffeln) auf der Stufe 1 muss zwingend biologisches Vermehrungsgut verwendet werden.	Nur drei Ausnahmegründe sind möglich: ■ begleitete Sortenversuche; ■ Vorstufensaatgut zur Erzeugung von biologischem Vermehrungsmaterial; ■ zur Erhaltung der genetischen Vielfalt. Ein vorgängiges, schriftliches Gesuch ist erforderlich.

Stufe II		
Einzelgenehmigung für die Verwendung von nicht biologischem Vermehrungsmaterial ist möglich	■ Noch keine Vollversorgung, aber gute Sorten in Bioqualität verfügbar. In der Regel soll auf dieser Stufe biologisches Vermehrungsmaterial verwendet werden. ■ Die Arten der Stufe 2 sind noch nicht reif für die Aufnahme in die Stufe 1 (Bio = Pflicht), weil das Angebot an biologischem Vermehrungsmaterial noch unvollständig ist. ■ Für Arten oder Untergruppen einer Art auf der Stufe 2 steht mindestens eine sogenannte «Topsorte» zur Verfügung, welche professionellen Ansprüchen genügt.	■ Ausnahmegründe wie oben, sowie: ■ Der Produzent kann nachweisen, dass keine der bioregistrierten Sorten oder Vermehrungsmaterialqualitäten seinen Anforderungen entsprechen. Dieser Nachweis beruht auf wissenschaftlichen Erkenntnissen oder praktischen Erfahrungen auf dem Betrieb und muss agronomisch oder ökonomisch begründet sein. ■ Ein vorgängiges, schriftliches Gesuch ist erforderlich
Stufe III		
	■ Generelle Ausnahmegenehmigung für die Verwendung von nicht biologischem Vermehrungsmaterial ■ Angebot an biologischem Vermehrungsmaterial noch ungenügend. Die Verwendung von biologischem Vermehrungsmaterial ist erwünscht aber nicht zwingend. ■ Für Arten oder Untergruppen einer Art auf der Stufe 3 stehen noch keine ausgewiesenen «Topsorten» zur Verfügung.	■ Freie Sortenwahl: Nicht biologisches ungebeiztes Vermehrungsmaterial ist ohne Bewilligung einsetzbar, sofern die gewünschte Sorte nicht in geeigneter Form und Qualität biologisch angeboten wird. ■ Die Verfügbarkeit muss in der Datenbank organicXseeds geprüft werden. Eine schriftliche Bestätigung der Nichtverfügbarkeit (Datenbankausdruck) ist nicht erforderlich.

Für die Beurteilung der Sorten müssen folgende agronomische und ökonomische Kriterien berücksichtigt werden:
a) Anbaueigenschaften (insbesondere Reifezeit)
b) Krankheitsanfälligkeit
c) Ertragsleistung
d) Lagereigenschaften
e) Verwendungszweck
f) Marktwert

2.2.5.4 Chemisch-synthetisch gebeiztes Saatgut

Chemisch-synthetisch gebeiztes Saatgut darf nur mit einer vorgängig erteilten Ausnahmebewilligung verwendet werden. Diese kann in folgenden Fällen beantragt werden:
a) Für Arten, für welche das Bundesamt für Landwirtschaft eine chemisch-synthetische Beizung gesetzlich vorschreibt.
b) Für Sortenversuche: Das Erntegut aus den Versuchen muss als nicht biologisch vermarktet werden.

Alle Produkte aus gebeiztem Saatgut gelten als nicht biologisches Futter. Davon ausgenommen sind Produkte aus Saatgut, welches auf behördliche Anordnung gebeizt werden muss. (MKA 7/2004, 23.9.2004, T. 2.1)

Nachsaaten mit gebeiztem Saatgut sind verboten. (MKA 6/13)

2.2.6 Bedingungen für den Einsatz von nicht Bio Suisse zertifiziertem, vegetativem Vermehrungsmaterial und Pflanzgut

2.2.6.1 Nicht Bio Suisse anerkanntes vegetatives Vermehrungsmaterial bei Obst und Beeren

Vegetatives Vermehrungsmaterial muss aus Schweizer Knospe-Produktion stammen. Es gelten die Mindestanforderungen an die Pflanzenqualität (siehe Ausführungsbestimmungen). Falls die gewünschte Kombination Sorte x Unterlagentyp x Baumtyp oder bei Beeren die gewünschte Sorte und Qualität nicht aus Schweizer Knospe-Produktion verfügbar ist, muss vor dem Bezug von Vermehrungsmaterial anderer Herkunft (siehe 2.2.3 Bezugsproritäten) ein Ausnahmegesuch an die Biosaatgutstelle gestellt werden.

Bestellfristen im Obst-, Beeren- und Strauchbeerenanbau
Den Knospe-Produzenten wird dringend empfohlen, das Pflanzmaterial rechtzeitig bei einer Schweizer Knospe-Baumschule bzw. Jungpflanzenproduzenten zu bestellen, bzw. einen Anbauvertrag abzuschliessen, damit eine ortsübliche Anzucht des gewünschten Ausgangsmaterials möglich ist.

Bestellfristen für Jungbäume für Pflanzung im Herbst/Winter (MKA 5/2010):

Baumtyp:	**Bestellung spätestens bis:**
Einjährige Okulanten	30. Juni des Vorjahres
Handveredlungen, Chip-Bäume	30. November des Vorjahres
Hochstammbäume	30. Juni, 3 Jahre vor Pflanztermin

Bestellfristen für Vermehrungsmaterial von Biobeeren:

Beerenart:	**Bestellung spätestens bis:**	**Pflanzzeitpunkt:**
Erdbeeren	Mitte Juli des laufenden Jahres	Juli–Aug. des Folgejahres
Himbeeren	April des laufenden Jahres	Mai des Folgejahres
Brombeeren	Januar des laufenden Jahres	April–Juni des Folgejahres
Johannisbeeren und Stachelbeeren	Januar des laufenden Jahres	Okt.–Nov. des Folgejahres
Heidelbeeren	Januar des laufenden Jahres	Sept. des Folgejahres

Findet der Knospe-Landwirt keinen Knospe-Obstbaumproduzenten, der in der Lage ist, das gewünschte Vermehrungsmaterial zu liefern bzw. zu produzieren, ist die Anfrage bei 2 Knospe-Obstbaumproduzenten Voraussetzung zur Erlangung einer Ausnahmebewilligung für den EU-Import von Biobäumen bzw. den Bezug von Nicht-Bio-Bäumen

Auflagen für Ausnahmebewilligungen im Erdbeeranbau:
a) In erster Linie soll Knospe-konformes Pflanzmaterial verwendet werden.
b) In zweiter Linie EU-Bioware.
c) Eine Ausnahmebewilligung für den Einsatz von konventionellen Setzlingen kann nur gewährt werden, wenn keine biologischen Setzlinge erhältlich sind und die Bestellfristen eingehalten wurden.
d) Beim Kauf von konventionellem Pflanzmaterial wird eine Lenkungsabgabe erhoben.
e) Eine Woche vor der Ernte werden Rückstandskontrollen auf unreifen Früchten zu Lasten der Produzenten verlangt. Die Stichproben (Früchte auf einer Diagonale quer durchs Feld einsammeln) werden von Kontrolleuren der beauftragten Kontrollfi rmen gezogen. Der Landwirt trägt die volle Verantwortung und muss sich selber frühzeitig bei seiner Kontrollstelle melden, damit diese eine Stichprobe nehmen kann.

Mindestanforderung an die Pflanzenqualität bei Obst- und Beeren als Kriterium zur Erlangung einer Ausnahmebewilligung
Als Mindestanforderungen gelten die in «Qualitätsbestimmungen für Baumschulpflanzen» von Jardin Suisse* definierten Kriterien für Obst und Beeren der Kategorie «B, schwach». Die Kategorie «A, normal» bildet die anzustrebende Qualität.

Bei den Erdbeeren gelten die internationalen Qualitätsnormen für Beeren (B, A, A+, A++), anzustrebende Qualität ist A.

Davon abweichende Qualitätsansprüche sollen in einem Anbauvertrag zwischen Hersteller und Käufer festgehalten werden. Falls beim Zeitpunkt der Lieferung die Pflanzenqualität nicht den Qualitätsbestimmungen von Jardin Suisse bzw., der im Anbauvertrag vereinbarten Qualität entspricht, kann der Knospe-Produzent eine Ausnahmebewilligung für Ersatzbäume beantragen.

* Jardin Suisse Unternehmerverband Gärtner Schweiz, 2005. Qualitätsbestimmungen für Baumschulpflanzen. Abrufbar unter: www.jardinsuisse.ch, unter Dienstleistungen // Qualität Baumschulpflanzen

Bewilligungen zur Verwendung von nicht biologischem Pflanzgut für den Bioobstbau können gewährt werden, wenn bei Ersatzpflanzung in einer Anlage im Umfang von maximal 5% des Bestandes nötig sind. (MKA 6/2013)

2.2.6.2 Nicht Bio Suisse anerkanntes Pflanzgut (Jungpflanzen)
Aus Samen gezogenes Pflanzgut von einjährigen Kulturen muss aus Knospe-Produktion stammen. Für die Verwendung von nicht Bio Suisse anerkanntem Pflanzgut (z. B. produziert gemäss EU-BioV) muss eine Ausnahmebewilligung beantragt werden.

2.2.6.3 Nicht biologisches Pflanzgut und vegetatives Vermehrungsmaterial bei Zierpflanzen

Wenn nachweisbar nicht in Bioqualität 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.

Wenn nachweisbar nicht in Bioqualität erhältlich, dürfen aus Sporen angezogenes Pflanzgut (Farne) sowie vegetatives Vermehrungsmaterial mit minimalem Erdvolumen (z. B. Chrysanthemenstecklinge) als nicht biologisches Ausgangsmaterial zugekauft werden. Sie dürfen als Knospe-Ware vermarktet werden.

Zukauf von nicht biologischem Pflanzgut bei Zier- und Heckengehölzen

a) Gibt es bei den Zier- und Heckenpflanzen Erntegüter zur Vermarktung (z. B. Holunder, Rosen), ist Pflanzgut aus Knospe-Anbau Pflicht. Sind Knospe-Pflanzen nicht erhältlich (Nachweis fehlendes Angebot), können nicht biologische Pflanzen eingesetzt werden. Die Vermarktung ist unter 2.2.7 geregelt.
b) Gibt es bei den Zier- und Heckenpflanzen keine Erntegüter, darf nicht biologisches Pflanzgut gesetzt werden (Heckenpflanzung mit einheimischen Wildsträuchern, Einzelbäume (Einzelbäume nur, falls kein Bioangebot verfügbar ist, bewilligungspflichtig)). (MKA 5/2010, MKA 6/2011)

Nicht Bio Suisse zertifiziertes vegetatives Vermehrungsmaterial bei Gemüse, Kräutern und Ackerkulturen

Nicht biologisches vegetatives Vermehrungsmaterial kann auf Antrag gemäss den folgenden Kriterien eingesetzt werden.

- das bereits beschaffte oder in eigener Anzucht befindliche vegetative Vermehrungsmaterial durch Witterung, Schädlinge, Krankheiten oder äussere Gewalt vernichtet wurde (z. B. Hagel, Frost, Schneckenfrass, Wildschweinschaden etc.)
- der Pflanzgutlieferant das rechtzeitig[2] bestellte biologische vegetative Vermehrungsmaterial nicht liefern konnte (Ursachen wie oben)
- das rechtzeitig[2] bestellte vegetative Vermehrungsmaterial bei der Lieferung die branchenüblichen Qualitätskriterien nicht erfüllt hat und deshalb zurückgewiesen werden musste
- kein anderes gleichwertiges vegetative Vermehrungsmaterial auf der Datenbank organicXseeds verfügbar ist
- kein Anbieter das vegetative Vermehrungsmaterial, auch nicht bei rechtzeitiger[2] Bestellung, in Bioqualität produzieren kann

Ausnahmegesuche müssen schriftlich an die Biosaatgutstelle eingereicht werden.

2.2.7 Vermarktungsauflagen bei nicht biologischem oder Umstellungs-Ausgangsmaterial

Produkte aus nicht biologischem mehrjährigem, vegetativem Vermehrungsmaterial müssen in den ersten zwei Wachstumsperioden mit der Umstellungs-Knospe vermarktet werden. Falls das vegetative Vermehrungsmaterial schon eine Wachstumsperiode auf einem Biobetrieb aufgeschult war und als Umstellungsware in den Handel kommt, gilt eine ergänzende Umstellungsfrist für die Ernteware von einem Jahr.

Gesuche, um Ernteprodukte schon vor Ablauf der Umstellungsfrist mit Voll-Knospe verkaufen zu können, müssen direkt an die Biosaatgutstelle des FiBL gerichtet werden. Diese entscheidet in Rücksprache mit der MKA.

Für Saatgut, Pflanzkartoffeln sowie Knoblauch- und Schalottenzinken, die auf einem Umstellungsbetrieb gezogen wurden, braucht es keine Ausnahmebewilligung für die Erzeugung von Knospe-Produkten. Ernteprodukte können mit Voll-Knospe vermarktet werden.

Produkte aus nicht biologischem mehrjährigem, vegetativem Vermehrungsmaterial

- dürfen in den ersten zwei Wachstumsperioden grundsätzlich nicht mit der Knospe vermarktet werden. Ausnahmebewilligung für Vermarktung mit der Knospe vor Umstellfrist kann bei der Biosaatgutstelle schriftlich eingereicht werden, wenn die Rückstandsfreiheit wie folgt belegt wird:
- Mit einer Rückstandsanalyse auf dem Ernteprodukt bzw. des Vermehrungsmaterials
- Durch eine Zwischenvermehrung des Vermehrungsmaterials

Ist die Rückstandsfreiheit nicht garantiert, darf nicht mit der Knospe vermarktet werden.

[2] Rechtzeitig = Die Zeitspanne zwischen Bestellung und Pflanzung muss so lange sein, dass die übliche Anzucht von biologischem Vermehrungsmaterial möglich ist.

Die Biosaatgutstelle kann in Rücksprache mit der MKA im Einzelfall andere Auflagen als die Obengenannten zu machen, zusätzliche Vermarktungsauflagen zu verfügen oder einzelne Pflanzenarten von den Auflagen auszunehmen.

Ernteprodukte, die aus nicht biologischen Pflanzkartoffeln, Knoblauch- und Schalottenzinken gewonnen werden, können ohne Ausnahmebewilligung mit der Knospe vermarktet werden. Dies gilt ebenso für Ernteprodukte von Zierpflanzen und -gehölzen.

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

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

Auflagen beim Import von Knospe-konformen Setzlingen für die Auszeichnung mit der Bio Suisse-Knospe
Damit Setzlinge aus ausländischer Knospe-Produktion mit der Schweizer Fahne vermarktet werden dürfen, 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. (MKA 4/2011)

2.2.8 Ausnahmegesuche und Gemeinschaftsgesuche

Ausnahmegesuche können bevorzugt per Internet-Formular www.organicXseeds.ch oder aber per E-Mail, in brieflicher oder telefonischer Form an die Biosaatgutstelle des FiBL gerichtet werden.

Folgende Angaben müssen im Gesuch gemacht werden: Art, Sortename, Saat-/Pflanzgutmenge, Ausnahmegrund, Biobetriebsnummer.

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 folgenden Webseiten:
www.bioaktuell.ch/de/pflanzenbau/biosaatgut oder
www.bioaktuell.ch/fr/sol-sain-plantes-saines/introduction-semences-bio heruntergeladen werden.

Die Verfügbarkeitsbestätigung für die Schweiz und das digitale Ausnahmebewilligungsformular für Gesuche können von der Webseite www.organicXseeds.ch heruntergeladen werden. Neue Antragssteller (zertifizierte Biobetriebe) können sich beim ersten Mal mit folgenden Zugangsdaten einloggen: Zertifizierungsnummer = Benutzername und der Postleitzahl = Passwort

Kontaktadresse für Fragen und Ausnahmebewilligungen:
FiBL Biosaatgutstelle Tel. 062 865 72 08
Ackerstrasse Fax 062 865 72 73
5070 Frick E-Mail: biosaatgut@fibl.org

2.2.9 Gebühren

Ausnahmegesuche sind gebührenpflichtig. Die MKA legt die Gebühren jährlich im Kriterienkatalog für die Erteilung von Ausnahmebewilligungen fest.

2.2.10 Lenkungsabgaben

2.2.10.1 Grundlagen

Die Preisdifferenz zwischen Knospe- und Nicht-Knospe- bzw. biologischem und nicht biologischem Vermehrungsmaterial führt dazu, dass der Landwirt, der kein Knospe-Vermehrungsmaterial kaufen kann, einen finanziellen Vorteil hat. Durch die Erhebung von Lenkungsabgaben soll diese Ungerechtigkeit beseitigt werden.

Die MKA kann nicht biologische Produktionsmittel bei ungenügender Verfügbarkeit der biologischen Alternative mit einer Lenkungsabgabe belegen. Der Ertrag ist zur Verbilligung der biologischen Alternative einzusetzen und/oder einem im Interesse des gesamten Biolandbaus liegenden Zweck zuzuführen. Die Höhe der Lenkungsabgabe und der allfälligen Verbilligung wird von der MKA festgelegt. Wenn der Zweck der Lenkungsabgabe erreicht ist, muss die Abgabe aufgehoben werden.

2.2.10.2 Geltungsbereich
Diese Weisung gilt für den Zukauf von Nicht-Knospe-Vermehrungsmaterial. Die Kulturen werden jeweils von der MKA festgelegt.

2.2.10.3 Höhe der Lenkungsabgabe
Die Höhe der Lenkungsabgabe wird so angesetzt, dass der Einstandspreis von biologischem und nicht biologischem Vermehrungsmaterial gleich gross ist.

2.2.10.4 Mittelverwendung
Die aus der Lenkungsabgabe resultierenden Einkünfte werden zur Verbilligung von Biosaatgut oder zur Förderung von biologischem Vermehrungsmaterial verwendet.

2.2.10.5 Administrative Handhabung für Produzenten
a) Der Knospe-Betrieb beantragt bei der Biosaatgutstelle eine Ausnahmebewilligung für den Zukauf von nicht biologischem Vermehrungsmaterial und macht folgende Angaben: Kultur, Sorte, Menge und Begründung.
b) Die Biosaatgutstelle entscheidet bei berechtigten Gesuchen nach Absprache mit der MKA, die MKA erhebt die Lenkungsabgabe.
c) Bei der Kontrolle müssen die Ausnahmebewilligung der Biosaatgutstelle/MKA und die Quittung der bezahlten Lenkungsabgabe vorgewiesen werden.

Lenkungsabgabe auf nicht Schweizer Knospe-Pflanzmaterial im Obst- und Beerenanbau
Die Lenkungsabgabe wird aufgrund der vielen unterschiedlichen Kombinationen von Sorten und Qualität von Fall zu Fall festgelegt. Sie entspricht der realen Preisdifferenz zwischen dem bewilligungspflichtigen nicht Schweizer Knospe-Pflanzmaterial und einem Referenzpreis für Schweizer Knospe-Pflanzmaterial. Der Referenzpreis für Schweizer Knospe-Obst- und Beerenpflanzgut wird jährlich (vor der Pflanzsaison: Juli–Anfang August) durch eine Begleitgruppe (Zusammensetzung: Pflanzenmaterial-Produzenten, Mitglieder FK Obst, Saatgutstelle) festgelegt. Der Gesuchsteller muss für die Ausnahmebewilligung die Offerte für das nicht Schweizer Knospe-Pflanzmaterial vorweisen. Die Gelder der Lenkungsabgabe finanzieren Projekte, die die Produktion von inländischem biologischem Pflanzmaterial fördern (z. B. Sortenversuche oder Vermehrungsversuche bei schwierig vermehrbaren Beerenarten, usw). Die Projekte werden der FK Obst eingegeben. Die MKA entscheidet auf Vorschlag der FK Obst.

Regelung des Biosaatgutfonds:
Mit den Lenkungsabgaben, welche gemäss Art. 2.2.10 auf den Gebrauch von konventionellem Ausgangsmaterial erhoben werden, soll der Biosaatgutfonds angelegt werden. Die Höhe und der Zahlungsmodus der Abgaben werden vom Vorstand festgelegt.

Das Geld aus dem Biosaatgutfonds wird verwendet zur Förderung der Verwendung, Vermehrung und Zucht von Biosaatgut, insbesondere:
a) Förderung der Produktion von Vermehrungsmaterial im Inland
b) Übernahme von Risikogarantien für Saatgutproduzenten
c) Unterhalt der Saatgutdatenbank
d) Finanzierung von Forschungsprojekten im Bereich Saatgutproduktion und Pflanzenzucht
e) Öffentlichkeitsarbeit im Bereich Saatgut und Pflanzenzucht

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

2.2.12 Generelle Ausnahmen von der Ausnahmebewilligungspflicht
Für folgendes Vermehrungsmaterial ist keine Ausnahmebewilligung nötig:
a) Konventionelle Pilzbrut (Körnerbrut) für die Produktion von Speisepilzen.
b) Bis zu fünf nicht biologische Hochstammobstbäume pro Betrieb und Jahr.
c) Nicht biologische Edelreben.
d) Biologische, aber nicht Knospe-anerkannte Steckzwiebeln.

2.2.13 Produktion und Vertrieb von biologischem Ausgangsmaterial
Die Grundsätze und Ziele und Weisungen (praktische Anwendung) von Kapitel 2.1 bis 2.7 gelten zusätzlich zu den folgenden kulturspezifischen Anforderungen.

2.2.13.1 **Bioanerkennung und Fristen**

Für die Produktion von Biosaatgut muss die Samenträgerpflanze auf einem zertifiziert biologischen Betrieb angebaut werden.

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

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

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

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

2.2.13.2 **Produktion von Ausgangsmaterial aus Umstellung**

Saatgut aus Umstellungsbetrieben darf als «Saatgut aus Umstellung» deklariert vertrieben werden. Es darf von den Produzenten wie Biosaatgut 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 siehe 2.2.8).

2.2.13.3 **Pflanzgutanzucht**

Substratzusammensetzung

Reine Torfsubstrate sind in der Pflanzgutanzucht nicht erlaubt. Der Anteil der Torfersatzstoffe (Kompost, Rindenhumus, Nadelerde, Holzfasern usw.) muss mindestens 30 Volumenprozent betragen. Die Zusammensetzung von Substraten für Topfkulturen von Küchenkräutern ist in Kapitel 3.6 «Zierpflanzen und Topfkräuter» geregelt. Torfersatzprodukte dürfen nur mit Hilfsstoffen aufbereitet werden, gemäss FiBL-Betriebsmittelliste. Bei der Jungpflanzenanzucht wird ein zurückhaltender Torfverbrauch empfohlen.

Düngung

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

Heizung und Beleuchtung der Anzuchthäuser

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

2.2.13.4 **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.

2.2.13.5 **Datenbankeintrag**

Vermehrungsmaterial in Bioqualität aus der Schweiz soll in der öffentlich zugänglichen Datenbank www.organicXseeds.ch eingetragen werden. Nicht eingetragenes Vermehrungsmaterial gilt als nicht verfügbar im Hinblick auf diese Bestimmungen.

2.2.13.6 **Verbot von Flugtransporten**

Mit der Knospe ausgezeichnetes Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial und Pflanzgut darf nicht mit dem Flugzeug transportiert werden (Grundsätze und Ziele Teil V).

2.2.13.7 **Wildsammlung**

Vorstufensaatgut für die Saatgutvermehrung sowie vegetatives Vermehrungsmaterial darf 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 in 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 fördert:
   - eine vielfältige und ausgewogene Fruchtfolge:
   - ein Anteil von mindestens 10–20 % Kunstwiese in der Fruchtfolge;
   - keine Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln (Kap. 2.6);
   - keine Anwendung von Herbiziden, Wachstumsregulatoren und Welkemitteln;
   - kein Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern (Kap. 2.4);
   - 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 zur Erhaltung, Ergänzung oder Neuanlage von naturnahen Lebensräumen (Biodiversitätsförderflächen) und deren sachgerechter Pflege.

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

2.3.1 Anforderungen

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

2.3.2 Geltungsbereich und Übergangsfrist

Auf allen Betrieben mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche ab 2 ha müssen die Anforderungen unter Artikel 2.3.1 eingehalten werden. Betriebe mit einer LN von weniger als 2 ha, reine Gärtnereien, Zierpflanzenproduzenten, Baumschulen, Fischzuchten und Pilzzuchten müssen den Artikel 2.3.1 nicht erfüllen. Betriebe mit Gewächshäusern müssen Artikel 2.3.1 nur für ihre übrige landwirtschaftliche Nutzfläche einhalten, sofern diese mindestens 2 ha beträgt.

Die über die DZV hinausgehenden Anforderungen in der Richtlinie 2.3, müssen ab dem 1.1.2015 vollumfänglich eingehalten werden.

2.3.3 Biodiversitätsförderflächen

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

Massgebend sind die Bedingungen der DZV und der jeweils aktuellsten Version der «Wegleitung für den ökologischen Ausgleich auf dem Landwirtschaftsbetrieb» der Beratungszentralen AGRIDEA (vormals LBL und SRVA). Gemeinschaften zwischen mehreren Betrieben betreffend Biodiversitätsförderflächen sind nicht möglich.

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

Im Fall einer Zupacht von Land nach dem Stichtag der Frühjahrserhebung Anfang Mai 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 für den ökologischen Ausgleich auf dem Landwirtschaftsbetrieb» eingeordnet werden, wenn die Flächen vom Kanton anerkannt sind. (MKA 8/2002)

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

2.3.4 Betriebe mit mehreren Produktionsstätten

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

2.3.5 Randflächen

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

Entlang von Hecken, Feldgehölzen, Waldrändern und Ufergehölzen ist ein extensiver Grün- oder 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.

2.3.6 Erklärungen zum Katalog mit Fördermassnahmen

Der nachfolgende Katalog enthält Massnahmen zur Förderung der Biodiversität auf Knospe-Betrieben. Die Fördermassnahmen sind in fünf Bereiche unterteilt:
A: Anteil und Qualität der Biodiversitätsförderflächen
B: Strukturvielfalt in Biodiversitätsförderflächen und spezifische Artenschutzmassnahmen
C: Agrobiodiversität
D: Biodiversität in Produktionsflächen (Grünland und Ackerbau)
E: Biodiversität in Spezialkulturen (Obst, Wein, Gemüse)

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

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

Massnahmenbereich			
Beispiel: Anlegen/pflegen einer Hecke der Qualitätsstufe 2			
Nr.	Fördermassnahme inkl. Kriterien	Bezugsgrösse	*erfüllt*
6.1	Beispiel: Hecke der Qualitätsstufe 2: Fläche: ≥ 5 a inkl. Krautsaum	Aren	☐
6.2	Beispiel: Hecke der Qualitätsstufe 2: Fläche: ≥ 10 a inkl. Krautsaum	Aren	☐
☞	*Erläuterungen (Ausführungsbestimmungen der MKA)* *Beispiel: (...) Die Mindestfläche kann sich auch aus kleineren Flächen zusammensetzen. (...)*		
⇨	*Wirkung auf die Biodiversität* *Beispiel: Eine hohe Strukturvielfalt schafft Lebensraum für verschiedenste Tier- und Pflanzenarten. (...)*		

2.3.7 Massnahmenkatalog zur Förderung der Biodiversität

A: Anteil und Qualität der Biodiversitätsförderflächen
⇨ *Ein hoher Anteil an Biodiversitätsförderflächen steigert die Naturvielfalt.* ⇨ *Kombiniert mit einer hohen Qualität der Biodiversitätsförderflächen wird die Artenvielfalt erhalten und gefördert.* ⇨ *Vernetzung ist eine wichtige Massnahme zur Förderung der Naturvielfalt.*

1	**Hoher Anteil an Biodiversitätsförderflächen**		*erfüllt*
1.1	*7,5–10 %*	LN	☐
1.2	> 10–12,5 %	LN	☐
1.3	> 12,5–15 %	LN	☐
1.4	> 15–17,5 %	LN	☐
1.5	> 17,5–20 %	LN	☐
1.6	> 20–22,5 %	LN	☐
1.7	> 22,5–25 %	LN	☐
1.8	≥ 25 %	LN	☐
☝	*Betriebe mit einem hohen Anteil an Biodiversitätsförderflächen (gemäss DZV) können in diesem Massnahmenbereich eine bis max. acht Massnahmen erfüllen.* *Bäume und Strukturelemente gemäss DZV sind anrechenbar, 1 Hochstammbaum = 1 Are.* *Die Massnahmen 1.1 bis 1.8 sind kumulierbar. Beispiel: 19 % BFF = 5 Massnahmen.*		

2	**Biodiversitätsförderflächen der Qualitätsstufe 2 und/oder Brachen, Säume, Hecken oder Streueflächen sowie kantonal anerkannte Naturschutzflächen**		*erfüllt*
2.1	1–2 %	LN	☐
2.2	> 2–3 %	LN	☐
2.3	> 3–4 %	LN	☐
2.4	> 4–5 %	LN	☐
2.5	> 5–6 %	LN	☐
2.6	> 6–7 %	LN	☐
2.7	> 7–8 %	LN	☐
2.8	> 8 %	LN	☐
☝	*In diesem Massnahmenbereich können die qualitativ wertvollen Biodiversitätsförderflächen, gestuft nach dem prozentualen Anteil an der LN, ausgewiesen werden. Anrechenbar sind:* – alle angemeldeten Biodiversitätsförderflächen der Qualitätsstufe 2 gemäss DZV (Hochstamm-Feldobstbäume der Qualitätsstufe 2 zählen ebenfalls). – Besonders wertvolle Förderflächen wie Bunt- und Rotationsbrachen, Ackerschonstreifen, Säume, Hecken und Streueflächen der Qualitätsstufe 1. – kantonal anerkannte Naturschutzflächen auf eigener LN. *Die Massnahmen 2.1 bis 2.8 sind kumulierbar. Beispiel: Ein Betrieb mit 4 % BFF der Qualitätsstufe 2 und/oder Brachen etc., erfüllt drei Massnahmen.*		

3	**Teilnahme an Vernetzungsprojekt**		*erfüllt*
3.1	Mindestens 2,5 %	LN	☐
3.2	Mindestens 5 %	LN	☐
3.3	Mindestens 7,5 %	LN	☐
☝	*Der Betrieb erfüllt diese Massnahmen, wenn mindestens 2,5 % , 5 % resp. 7,5 % der LN als anerkannte BFF in einem vom Kanton anerkannten Vernetzungsprojekt integriert sind.*		

B: Strukturvielfalt und spezifische Artenschutzmassnahmen
⇨ *Eine hohe Strukturvielfalt schafft Lebensraum für verschiedenste Tier- und Pflanzenarten, fördert dadurch Zielarten und erhöht den Wert für die Naturvielfalt.*

4	**Aufwertung von Wiesen und Weiden (BFF) mit Kleinstrukturen**		*erfüllt*
4.1	Mindestens 3 der folgenden Kleinstrukturen pro ha BFF: Wassergraben, Bächlein, Tümpel, Steinhaufen, Trockenmauern, Ruderalflächen oder offene Bodenflächen, Asthaufen oder Holzbeigen, Hecken oder Gebüsch. Mindestgrösse der Kleinstrukturen gemäss Ausführungsbestimmungen (siehe unten).	auf 50 % der BFF	☐
4.2	Mindestens 3 der folgenden Kleinstrukturen pro ha BFF: Wassergraben, Bächlein, Tümpel, Steinhaufen, Trockenmauern, Ruderalflächen oder offene Bodenflächen, Asthaufen oder Holzbeigen, Hecken oder Gebüsch. Mindestgrösse der Kleinstrukturen gemäss Ausführungsbestimmungen (siehe unten).	Auf 100 % der BFF	☐
📌	*Pro ha BFF (nur Wiesen und Weiden) müssen mindestens 3 Kleinstrukturen vorhanden sein oder angelegt werden. Bei 4.1 gilt dies für die Hälfte aller BFF, bei 4.2 auf 100 % der BFF.* *Die Mindestgrösse der Kleinstrukturen sind:* ■ *Wassergraben oder Bächlein (mindestens 4 Laufmeter)* ■ *Teiche oder Tümpel (mindestens je 4 m²)* ■ *Hecken oder Gebüsch (mindestens je 4 m² und 0,5 m hoch)* ■ *Ruderalflächen oder offene Bodenflächen (mindestens 4 m²)* ■ *Stein- oder Asthaufen oder Felsblöcke (mindestens 4 m² und 0,5 m hoch)* ■ *Trockenmauern (mindestens 4 Laufmeter und 0,5 m hoch)* ■ *Holzbeigen (Länge mindestens 2 m, Breite mind. 0,5 m plus Pufferstreifen von 0,5 m).* *Beispiel: Ein Betrieb mit 6 ha BFF (Wiesen/Weiden) braucht bei 4.1 insgesamt mind. 9 Kleinstrukturen, bei 4.2 insgesamt mind. 18 Kleinstrukturen. Die Elemente sind an die Betriebssituation angepasst frei wähl- und kombinierbar und sind möglichst sinnvoll auf den BFF zu verteilen. Kleinbetriebe: misst die aufgewertete BFF weniger als 1 ha, müssen in jedem Fall mindestens 3 Kleinstrukturen vorhanden sein.*		

5	**Anlegen/pflegen einer Hecke der Qualitätsstufe 1 mit Kleinstruktur**	*erfüllt*
5.1	Hecke: Fläche 10 a, aufgewertet mit Kleinstruktur	☐
📌	*Anrechenbar sind nur Hecken der Qualitätsstufe 1, wenn sie mit Kleinstrukturen aufgewertet sind. Mindestgrösse der Hecke: 10 a. Nicht kumulierbar mit 6.1 und 6.2.* *Die Kleinstrukturen sind unter Massnahme 4 aufgelistet, die Mindestmasse zählen dabei sinngemäss. Insgesamt braucht es pro 10 a Hecke mindestens 5 Kleinstrukturen in der Hecke. Die Mindestfläche kann sich auch aus kleineren Flächen zusammensetzen. Anrechenbar sind diese kleineren Flächen, wenn sie je mindestens 10 m lang sind.*	

6	**Anlegen/pflegen einer Hecke der Qualitätsstufe 2**	*erfüllt*
6.1	Hecke der Qualitätsstufe 2: Fläche: ≥ 5 a inkl. Krautsaum	☐
6.2	Hecke der Qualitätsstufe 2: Fläche: ≥ 10 a inkl. Krautsaum	☐
📌	*Anrechenbar sind Hecken der* Qualitätsstufe 2 *mit einer Mindestfläche von 5 a resp. 10 a (inkl. Krautsaum). Die Mindestfläche kann sich auch aus kleineren Flächen zusammensetzen. Anrechenbar sind diese kleineren Flächen, wenn sie je mindestens 10 m lang sind. Hecken können auch unter 2 angerechnet werden. Nicht kumulierbar mit 5.1.*	

7	**Gestufter, aufgewerteter Waldrand mit angrenzender Biodiversitätsförderfläche**	*erfüllt*
7.1	≥ 50 m aufgewerteter Waldrand	☐
7.2	≥ 100 m aufgewerteter Waldrand	☐
📌	*Stufige, ausgelichtete und naturnah aufgewertete Waldränder von mindestens 50 m resp. 100 m Länge, an die eine Biodiversitätsförderfläche angrenzt. Die BFF darf vom gestuften Waldrand nicht durch einen befestigten Weg getrennt sein.* *Massnahme ist auch anrechenbar, wenn der Wald nicht zum Betrieb gehört.*	

8	**Krautsaum an Bachlauf mit spätem Schnitt (ab 1. August)**	*erfüllt*
8.1	50 m Ufer mit 2 Meter breitem Krautsaum	☐
8.2	100 m Ufer mit 2 Meter breitem Krautsaum	☐
📌	*Der an einen Bachlauf angrenzende Krautsaum (mind. 2 m breit und ohne Gehölz) darf erst ab dem 1. August genutzt werden. Gesamtlänge 50 m resp. 100 m, wobei jede Uferseite separat anrechenbar ist (50 m Bach, Krautsaum beidseits gepflegt: 100 m Krautsaum: 8.1 und 8.2) erfüllt*	

9	**Regelmässiger Unterhalt von Trockenmauern**	*erfüllt*
9.1	≥ 50 m Gesamtlänge der Trockenmauern	☐
9.2	≥ 100 m Gesamtlänge der Trockenmauern	☐
📌	*Die Trockenmauer muss eine Gesamtlänge von mindestens 50 m resp. 100 m, eine durchschnittliche Mindesthöhe von 0.5 m haben und nach traditioneller Technik aus losen Steinen aufgebaut sein.* *Die 50 m resp. 100 m Länge können sich auch aus mehreren kürzeren Abschnitten zusammensetzen.*	

10	**Tümpel, Wassergraben, Teich**	*erfüllt*
10.1	> 2 a Gesamtfläche (inkl. Randfläche)	☐
📌	*Anrechenbar sind Tümpel, Wassergraben und Teiche, deren Gesamtfläche inkl. Randflächen mindestens 2 a beträgt. Die Randflächen entsprechen einem mindestens 3 m breiten Streifen.*	

11	**Fachgerechte Nistmöglichkeiten/Nistkästen für Vögel, Fledermäuse, Wildbienen in Betriebsfläche oder an Gebäuden**	*erfüllt*
11.1	≥ 20 Stück	☐
📌	*Auf der Betriebsfläche oder an Gebäuden sind mindestens 20 Nistmöglichkeiten oder Nistkästen für Vögel, Fledermäuse oder Wildbienen vorhanden. Für fachgerechtes Anbringen der Nistkästen wird eine Absprache mit dem örtlichen Vogelschutzverein empfohlen.*	

12	**Förderung von Bestäubern: Bienenvölker**	*erfüllt*
12.1	≥ 3 Bienenvölker	☐
📌	*Es werden auf dem Betrieb mindestens 3 Bienenvölker gehalten.*	

13	**Individuelle Fördermassnahme**	*erfüllt*
13.1	Spezielle Aktivitäten, mit hoher Wirkung auf die Biodiversität, welche in der Weisung nicht aufgelistet sind.	☐
📌	*Anrechenbar sind spezielle Leistungen, welche nicht in diesem Massnahmenkatalog aufgeführt sind, jedoch nachweislich eine hohe Wirkung auf die Biodiversität haben.* *Als Nachweis gilt: Bestätigung durch Biodiversitätsberatung, Natur- oder Vogelschutzverein auf speziellem Formular (www.bio-suisse.ch/de/produzenten/biodiversitaet).*	

C: Agrobiodiversität
⇨ *Gefährdete und/oder alte Sorten:* *Eine grosse genetische Diversität ist wichtig für die Biodiversität sowie die Züchtung neuer Sorten. Dank der genetischen Vielfalt können Krankheiten und Schädlingen besser begegnet werden.* ⇨ *Sortenvielfalt: Durch den Einsatz einer grossen Sortenvielfalt im Obst-, Beeren- und Weinbau wird die Agrobiodiversität gefördert.* ⇨ *Gefährdete Nutztierrassen:* *Mit der Erhaltung von Rassen wird auch die genetische Vielfalt unserer Nutztiere bewahrt.*

14	**Anbau gefährdeter oder alter Ackerkulturen**	*erfüllt*
14.1	Mindestfläche: 0,25 ha	☐
📌	*Es müssen mindestens 0,25 ha an gefährdeten oder alten Ackerkulturen anbaut werden.* *Artenliste der gefährdeten oder alten Ackerkulturen:* *Einkorn, Emmer/Zweikorn, Kamut, Speisehirse/Rispenhirse, Lein, Leindotter, Buchweizen, Saflor/Färberdistel, Mohn, Safran, Linsen.* *Sorten der anderen Ackerkulturen können angerechnet werden, wenn sie in der von Bio Suisse zusammen mit ProSpecieRara erstellten Sortenliste aufgeführt sind.*	

15	**Anbau gefährdeter oder alter Gemüsesorten**	*erfüllt*
15.1	Mindestfläche: 10 a	☐
📌	*Angebaut werden müssen mindestens 10 a an alten Gemüsesorten (verschiedene Sorten anrechenbar) gemäss speziell erstellter Sortenlisten von Bio Suisse/ProSpecieRara.*	

16	**Anbau gefährdeter oder alter Rebensorten**	*erfüllt*
16.1	Anbau von einer Sorte auf einer Mindestfläche von 5 a	☐
16.2	Anbau einer weiteren Sorte, Mindestfläche pro Sorte: 5 a	☐
📌	*Pro alte Sorte, mit Bedeutung für die genetische Diversität, werden mindestens 5 a angebaut. Es gilt die speziell erstellte Sortenliste von Bio Suisse und ProSpecieRara.*	

17	**Anbau in der Schweiz gefährdeter Obst-, Beeren-, Reben- oder Gemüsesorten auf LN**	*erfüllt*
17.1	mindestens 10 Sorten, pro Sorte mindestens 1 Are	☐
17.2	mindestens 20 Sorten, pro Sorte mindestens 1 Are	☐
📌	*Anrechenbar, wenn mindestens 10 oder 20 gefährdete Sorten, gemäss spezieller Sortenliste von Bio Suisse und ProSpecieRara, angebaut werden. Es können dabei Obst-, Beeren-, Reben- und Gemüsesorten zusammengezählt werden.* *Pro Sorte muss mindestens 1 Are angebaut werden, ein Obstbaum zählt dabei als eine Are.*	

18	**Sortenvielfalt im Obstbau (auf LN)**	*erfüllt*
18.1	mindestens 20 Sorten, pro Sorte mind. 1 Baum	☐
18.2	mindestens 40 Sorten, pro Sorte mind. 1 Baum	☐
📌	*Betriebe mit mindestens 20 verschiedenen Sorten im Obstbau (Kern- und/oder Steinobst anrechenbar) erfüllen eine Massnahme, bei mind. 40 Sorten zwei Massnahmen. Gefährdete Obstsorten, welche unter 17 aufgeführt werden, können hier nochmals angerechnet werden.*	

19	**Sortenvielfalt im Beeren- und Kräuteranbau (auf LN)**	*erfüllt*
19.1	mindestens 10 Sorten, pro Sorte mindestens 0,5 Aren, Gesamtfläche mindestens 10 Aren	☐
19.2	mindestens 20 Sorten, pro Sorte mindestens 0,5 Aren, Gesamtfläche mindestens 20 Aren	☐
📌	*Betriebe, welche auf einer Fläche von mindestens 10 a resp. 20 a, mindestens 10 resp. 20 verschiedene Kräuter- und/oder Beerensorten anbauen, erfüllen diese Massnahmen. Pro Sorte muss mindestens 0,5 Aren angebaut werden. Gefährdete Sorten, welche unter 17.1/17.2 aufgeführt werden, zählen hier nochmals.*	

20	**Sortenvielfalt im Weinbau (auf LN)**	*erfüllt*
20.1	mindestens 4 Sorten, pro Sorte mind. 4 Aren	☐
20.2	Mindestens 6 Sorten, pro Sorte mindestens 4 Aren	☐
📌	*Betriebe mit mindestens 4 verschiedenen Sorten im Weinbau erfüllen diese Massnahme, wenn pro Sorte mindestens 4 Aren angebaut werden. Beim Anbau von 6 Sorten auf je mindestens 4 Aren wird eine weitere Massnahme erfüllt.*	

21	**Haltung gefährdeter Nutztierrassen: Rinder**	*erfüllt*
21.1	5 GVE oder Teilnahme an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara	☐
📌	*Betriebe, die an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara teilnehmen, erfüllen die Massnahme ohne GVE-Untergrenze. Ansonsten müssen mindestens 5 GVE gefährdete Rinderrassen (gemäss Rassenliste von ProSpecieRara) auf dem Betrieb gehalten werden. Diese Tiere müssen von einem Betrieb stammen, der an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara teilnimmt.*	

22	**Haltung gefährdeter Nutztierrassen: Schafe, Ziegen, Wollschwein, Geflügel**	*erfüllt*
22.1	3 GVE oder Teilnahme an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara	☐
📌	*Betriebe, die mit mindestens einer Nutztierrasse der aufgeführten Tierkategorien an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara teilnehmen, erfüllen die Massnahme ohne GVE-Untergrenze. Ansonsten müssen mindestens 3 GVE gefährdete Kleintiere (Schafe, Ziegen, Wollschwein und/oder Geflügel) gemäss der Rassenliste von ProSpecieRara) gehalten werden. Diese Tiere müssen von einem Betrieb stammen, der an einem Erhaltungszuchtprogramm von ProSpecieRara teilnimmt.*	

D: Biodiversität in Produktionsflächen

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

Massnahmen im Grünland

24	**Verzicht auf Einsatz von rotierenden Mähgeräten bei der Mahd der Biodiversitätsförderflächen**		*erfüllt*
24.1	Verzicht auf 100 % der Biodiversitätsförderfläche	BFF	☐
📌	*Massnahme gilt als erfüllt, wenn auf 100 % der BFF auf den Einsatz rotierender Mähgeräte verzichtet wird. Ausnahme: Motorsensen für den Einsatz in steilem Gelände.*		
⇨	*Fördert den Schutz von Insekten, Reptilien und Kleinsäugern.*		

25	**Verzicht auf Einsatz von Mähaufbereitern**		*erfüllt*
25.1	60 % auf fixer Fläche während ganzem Jahr	Grünlandfläche	☐
25.2	100 %	Grünlandfläche	☐
📌	*Auf 60 % resp. 100 % der Grünlandfläche wird auf den Einsatz von Mähaufbereitern verzichtet. 25.1 bezieht sich auf die das ganze Jahr hindurch gleichbleibende Fläche.*		
⇨	*Fördert den Schutz von Insekten.*		

26	**Rückzugsstreifen für Kleintiere in Ökowiesen und Ökoweiden**		*erfüllt*
26.1	Fläche der Rückzugsstriefen: mindestens 5 % der Bezugsfläche Bezugsfläche: 25 % der Ökowiesen und Ökoweiden	Ökowiesen und -weiden	☐
26.2	Fläche der Rückzugsstriefen: mindestens 5 % der Bezugsfläche Bezugsfläche: 50 % der Ökowiesen und Ökoweiden	Ökowiesen und -weiden	☐
📌	*Die Bezugsfläche beträgt bei 26.1 ein Viertel, bei 26.2 die Hälfte aller Ökowiesen und Ökoweiden (mindestens Qualitätsstufe 1) auf dem Betrieb. Von dieser Fläche muss in der genutzen Parzelle bei jedem Schnitt oder jeder Weidenutzung von Umtrieb zu Umtrieb 5 % der gemähten oder geweideten Fläche als Altgras stehen gelassen oder ausgezäunt werden. Bei mehrmaliger Nutzung wird der Altgrasstreifen von Nutzung zu Nutzung auf der Fläche verschoben. Der Betrieb kann frei wählen, ob die Rückzugstreifen nur in den Ökowiesen oder den Ökoweiden oder in beiden stehengelassen werden.* *Beispiel: Ein Betrieb mit 8 ha Ökowiesen und Ökoweiden erfüllt die Massnahme 26.1, wenn er 10 a als Rückzugsstreifen stehen lässt (ein Viertel von 8 ha = 2 ha, davon 5 % = 10 a)* *Um Massnahme 26.2 zu erfüllen, müssen 20 a als Altgras stehen gelassen werden.*		
⇨	*Hohe Wirkung auf Insekten, die sich in die noch nicht gemähten Wiesen zurückziehen können. Tiere insbesondere Vögel haben noch Nahrung.*		

27	**Verzicht auf Grassilage**		*erfüllt*
27.1	100 % bis 31. August	Grünlandfläche	☐
📌	*Betriebe, die bis am 31.8. zu 100 % auf Grassilage zur Futterkonservierung verzichten, erfüllen diese Massnahme. Zugekaufte Grassilage für die Fütterung wird toleriert.*		
⇨	*Nützlingsförderung, da tendenziell späterer Schnitt.*		

28	**Verzicht auf Grassilage und nur Bodenheu (ohne Belüftung)**		*erfüllt*
28.1	100 % bis 31. August	Grünlandfläche	☐
📌	*Betriebe, die bis am 31.8. zu 100 % auf Grassilage und auf die Heubelüftung zur Futterkonservierung verzichten, erfüllen diese Massnahme. Zugekaufte Grassilage für die Fütterung wird toleriert.*		
⇨	*Nützlingsförderung, da Insekten trockenes Heu verlassen können.*		

29	**Wildheuflächen im Sömmerungsgebiet**	*erfüllt*
29.1	Mindestfläche: 20 a	☐
29.2	Mindestfläche: 40 a	☐
☝	*Gemeint sind Wildheuflächen im Sömmerungsgebiet, welche mit Sense oder Balkenmäher bewirtschaftet werden. Nicht anrechenbar sind Heuwiesen und maschinell bewirtschaftete Heuflächen im Sömmerungsgebiet. Die geforderten 20 a resp. 40 a können sich aus mehreren Teilflächen zusammensetzen.*	
⇨	*Wildheuflächen sind besonders artenreiche Wiesen an steilen und abgelegenen Standorten im Sömmerungsgebiet. Sie tragen so zu einer hohen regionalen Strukturvielfalt bei. Durch das Heuen werden Vergandung und Verbuschung verhindert.*	

Massnahmen im Ackerbau

30	**Nutzungsvielfalt im Berggebiet: Ackerbau ab Bergzone 2**	*erfüllt*
30.1	Mindestfläche: 25 a (Kleinbetriebe < 10 ha = mind. 10 a)	☐
☝	*Betriebe, welche ab Bergzone 2 mindestens 25 a Getreide, Kartoffeln oder Gemüse anbauen, können diese Massnahme erfüllen.*	
⇨	*Förderung offener Lebensräume und der Nutzungsvielfalt im Berggebiet*	

31	**Bunt- und Rotationsbrache und/oder Saum auf Ackerfläche**		*erfüllt*
31.1	> 1 % der Fruchtfolgefläche, mindestens jedoch 10 a	FFF	☐
31.2	> 2 % der Fruchtfolgefläche, mindestens jedoch 10 a	FFF	☐
☝	*Diese Massnahme erfüllen Betriebe, welche auf mindestens 1 % resp. 2 % der Fruchtfolgefläche (offene Ackerfläche und Kunstwiese) oder Dauerkulturen (gemäss DZV) eine Bunt-, Rotationsbrache und/oder Saum auf Ackerfläche (gemäss Definition DVZ) angelegt haben.* *Die Mindestfläche für BFF beträgt jeweils 10 Aren.* *Beispiel: Bei einer Fruchtfolgefläche von 15 ha müssen mindestens 15 a resp. 30 a Brache oder Saum angelegt werden.*		
⇨	*Brachen und Säume sind wertvolle Vernetzungs- und Rückzugselemente und schaffen für viele Kleintiere ideale Überwinterungsstrukturen.*		

32	**Hoher Anteil Kunstwiese in der Fruchtfolge**	*erfüllt*
32.1	30 % der Fruchtfolgefläche	☐
☝	*Der Anteil an Kunstwiese in der Fruchtfolgefläche (offene Ackerfläche und Kunstwiese) muss mindestens 30 % betragen. Die Kulturdauer beträgt mindestens 2 Jahre, im Gemüsebau mindestens 1 Jahr.*	
⇨	*Fördert Kleintiere und Bodenlebewesen in und über dem Boden.*	

33	**Verzicht auf mechanische Unkrautregulation im Getreideanbau**		*erfüllt*
33.1	*Mindestfläche Getreide 1ha, davon mindestens 25 % oder max. 3 ha ohne mechanische Unkrautregulierung*	Getreidefläche	☐
☝	*Bei betriebsspezifischer Eignung kann auf mindestens 25 % der Getreidefläche aber max. 3 ha auf mechanische Unkrautregulierung mit Hackgerät oder Striegel verzichtet werden. Anrechenbar ist diese Massnahme ab einer Mindestfläche von 1 ha Getreidebau.* *Mechanische Einzelstockbekämpfung ist erlaubt.* *Beispiel: Ein Betrieb mit 5 ha Getreide darf auf einer Fläche von total 1,25 ha keine mechanische Unkrautregulierung durchführen. Ein Betrieb mit mehr als 12 ha Getreidefläche verzichtet auf max. 3 ha auf mechanische Unkrautregulierung.*		
⇨	*Der Verzicht auf den Striegel fördert bodenbrütende Vögel und selten gewordene Ackerflora.*		

34	**Untersaat in einjährigen Kulturen**		*erfüllt*
34.1	Mindestens 10 % der offenen Ackerfläche, max. 3 ha	oAF	☐
📌	*Auf mindestens 10 % der oAF muss eine Untersaat in einjährigen Kulturen gemacht werden: Einsaat von Klee, Gras, Klee/Gras- oder Gras-Mischung.*		
⇨	*Durch die Untersaat wird das Nistplatzangebot für Bodenbrüter erhöht und Nützlinge wie Spinnen, Käfer, Ameisen gefördert.*		

35	**Mischkulturen im Getreidebau**		*erfüllt*
35.1	jährlich mindestens 10 % der offenen Ackerfläche, Mindestfläche 25 a, max. 3 ha	oAF	☐
📌	*Auf jährlich mindestens 10 % der oAF werden Mischkulturen im Getreide angebaut. Die Mindestfläche beträgt 25 a.* *Betriebe mit > 30 ha oAF müssen maximal 3 ha Mischkulturen anbauen.* *Geeignete Kombinationen im Getreidebau sind Getreide kombiniert mit beispielsweise Eiweisserbsen oder Ackerbohnen. Es zählen nur Mischungen zwischen verschiedenen Arten.*		
⇨	*Bewirkt bessere Ausnützung von Nährstoffen, Erosionsschutz und fördert Agrobiodiversität.*		

36	**Winterbegrünung im Winterhalbjahr mit Zwischenfrucht oder Gründüngung**		*erfüllt*
36.1	> 75 %, Saat spätestens 15.9., Umbruch ab 14.2.	Fläche der Sommerkulturen	☐
📌	*Gründüngung oder Zwischenfrucht im Winterhalbjahr auf ≥ 75 % der Fläche der Kulturen, die im Frühjahr gesät werden.* *Spätester Saatzeitpunkt: 15.9.; frühester Umbruch/Mulchen: 14.2.*		
⇨	*Winterbegrünungen sind wichtig für Überwinterung von Insekten, Vögeln und Kleintieren.*		

37	**Förderung der Bodelebewesen: Einsatz von Mistkompost**		*erfüllt*
37.1	Nährstoffbedarf wird zu mindestens 75 % mit Kompost gedeckt	FFF	☐
📌	*Betriebe, welche mindestens 75 % ihres Nährstoffbedarfs mit Kompost decken, erfüllen diese Massnahme.*		
⇨	*Förderung der Bodenlebewesen.*		

38	**Bodenschonender Ackerbau: Pflugverzicht**		*erfüllt*
38.1	Pflugeinsatz in jeder Parzelle nur nach Wiesenumbruch und 1 x innerhalb einer ≥ 5 jährigen FF erlaubt. Bei kürzerer FF nur nach Wiesenumbruch (entspricht ca. 60 % pfluglos).	oAF	☐
38.2	Pflugeinsatz nur nach Wiesenumbruch. Mindestens 5-jährige FF (entspricht ca. 80 % pfluglos).	oAF	☐
⇨	*Aufbau von Humus und Bodenlebewesen sowie höhere Bodenbedeckung auf der Ackerfläche.*		

39	**Bodenschonender Ackerbau: Direktsaat und Streifenfrässaat**		*erfüllt*
39.1	Mind. 20 % der oAF, mind. 50 a, max. 3 ha	oAF	☐
📌	*Auf mindestens 20 % der oAF (max. jedoch auf 3 ha) wird Direkt- und/oder Streifenfrässaat gemacht. Die Mindestfläche beträgt 50 a.*		
⇨	*Aufbau von Humus und Bodenlebewesen sowie höhere Bodenbedeckung auf der Ackerfläche.*		

E: Biodiversität in Spezialkulturen
Obstbau

40	**Förderung der Naturvielfalt im Obstbau: Fahrgassen alternierend mähen/ mulchen**	*erfüllt*
40.1	50 % der Obstbaufläche Mindestfläche 25 a	☐
40.2	50 % der Obstbaufläche Mindestfläche 50 a	☐
📌	*Die Fahrgassen im Obstbau werden auf 50 % der Fläche des Betriebszweigs vom 1. April bis 31. August alternierend gemäht oder gemulcht.* *Das Intervall zwischen dem Mähen oder Mulchen beträgt dabei mindestens 5 Wochen.* *Die Mindestfläche beträgt 25 resp. 50 Aren.*	
⇨	*Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, die sich in noch nicht gemähte Wiesen zurückziehen können und ein lückenloses Angebot an Pollen und Nektar vorfinden.*	

41	**Förderung der Flora und Fauna in Intensivobstanlagen**		*erfüllt*
41.1	Etablieren einer artenreichen Flora (Wildpflanzen) auf der Fläche der Fahrgassen. Auf mindestens 25 % aller Fahrgassen. Mindestlänge 200 m (Breite: mind. 30 cm). Zusätzlich pro Anlage sind mindestens drei im Leitfaden aufgelistete Massnahmen umzusetzen (Unterschlupfmöglichkeiten für Insekten).	200 m und 3 Massnahmen pro Anlage	☐
41.2	Etablieren und extensives Pflegen einer artenreichen Flora (Wildpflanzen) auf der Fläche der Fahrgassen. Auf mindestens 25 % aller Fahrgassen Mindestlänge 400 m (Breite: mind. 30 cm). Zusätzlich pro Anlage sind mindestens drei im Leitfaden aufgelistete Massnahmen umzusetzen (Unterschlupfmöglichkeiten für Insekten).	400 m und 3 Massnahmen pro Anlage	☐
📌	*In mindestens 25 % aller Fahrgassen, entspricht jeder vierten Fahrgasse, werden auf einer Gesamtlänge von mindestens 200 m resp. 400 m (Breite: mind. 30 cm) Wildpflanzen etabliert und gepflegt.* *Zusätzlich werden pro Anlage mindestens drei der unten aufgelisteten Massnahmen zur Förderung von Insekten und Kleinlebewesen umgesetzt:* *Kleiner Ast- und/oder Steinhaufen, Holzbeige, Wildbienenhotel und Florfliegenkasten.*		
⇨	*Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, lückenloses Angebot an Pollen und Nektar.*		

42	**Förderung von Wildkräutern in der Obstanlage (Ansaat in der Baumreihe — Sandwich-System)**	*erfüllt*
42.1	Auf 5 % der Fläche der Obstanlagen, Mindestfläche 25 a: Mindestreihenlänge mit Ansaat: 100 m	☐
42.2	Auf 10 % der Fläche der Obstanlagen, Mindestfläche 50 a: Mindestreihenlänge mit Ansaat: 200 m	☐
📌	*In den Baumreihen von mind. 5 % /10 % der Fläche aller Obstanlagen werden im Sandwich-System Wildkräuter angesät. Die Mindestfläche der Obstanlage beträgt 25 oder 50 a, dabei müssen mind. 100 bzw. 200 m der Baumreihen mit den Wildkräutern angesät werden.*	
⇨	*Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, lückenloses Angebot an Pollen und Nektar.*	

43	**Hecken und Sträucher im Obstbau**	*erfüllt*
43.1	≥ 10 Sträucher pro ha, zählt ab mindestens 10 Sträuchern	☐
43.2	≥ 15 Sträucher pro ha	☐
📌	*Anrechenbar sind Hecken und Sträucher wie Haselstrauch, Heckenrose, Brombeer- und Himbeersträucher oder andere Sträucher am Rand der Reihen oder in der Obst-Parzelle.* *Sträucher am besten entlang der Hagelnetze pflanzen.* *Insgesamt müssen pro ha Obstbau mindestens 10/15 Sträucher resp. Bäume vorhanden sein. Gleiches gilt bei einer Obstbaufläche von < 1 ha.*	
⇨	*Hecken und Sträucher tragen zur Strukturvielfalt bei und bieten Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.*	

44	**Extensive Wiesen- und Wildkräuterstreifen entlang Obstanlage**	*erfüllt*
44.1	Mind. 1 m breiter Streifen und einer Fläche von mind. 1a/ha, nur Längsseiten der Anlage anrechenbar. Obstbauanlage ab 50 a.	☐
44.2	Mind. 1 m breiter Streifen und einer Fläche von mind. 2a/ha, nur Längsseiten der Anlage anrechenbar. Obstbauanlage ab 50 a.	☐
📌	*Ein extensiver, blühender Wiesen- oder Wildkräuterstriefen von mindestens 1 m Breite wird entlang einer Obstanlage angelegt. Die Fläche dieses Streifens muss pro ha Obstanlage mindestens 1 a (44.1) resp. 2 a (44.2) ausmachen. Mindestfläche der Obstanlage: 50 a.*	
⇨	*Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, lückenloses Angebot an Pollen und Nektar.*	

45	**Anbau resistenter Obst-Sorten**	*erfüllt*
45.1	25–50 a, in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz	☐
45.2	mehr als 50 a, in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz	☐
📌	*Auf einer Mindestfläche von 25 oder 50 a werden resistente Obst-Sorten angebaut und mit einem reduzierten Pflanzenschutz kombiniert. Verboten ist der Einsatz von Kupfer sowie Schwefelbehandlungen nur zur Resistenzerhaltungsstrategie gemäss FiBL.*	
⇨	*Durch die Verwendung resistenter Sorten kombiniert mit einem eingeschränkten Pflanzenschutz wird die Fauna, v.a. die Nützlinge geschont.*	

46	**Reduzierter naturschonender Pflanzenschutz im Obstbau**	*erfüllt*
46.1	25–50 a, in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz 66 % der Obstbaufläche	☐
46.2	mehr als 50 a, in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz, auf 100 % der Obstbaufläche	☐
📌	*Auf einer Mindestfläche von 25 oder 50 a werden resistente Obst-Sorten angebaut und mit einem reduzierten Pflanzenschutz kombiniert. Verboten ist der Einsatz breitwirkender Mittel:* *Spinosad (Audienz) und Pyrethrum/Rotenon.*	
⇨	*Durch die Verwendung resistenter Sorten kombiniert mit einem eingeschränkten Pflanzenschutz wird die Fauna, v.a. die Nützlinge geschont.*	

Rebbau

47	**Förderung der Naturvielfalt im Rebbau: Fahrgassen alternierend bearbeiten (mulchen, mähen oder walzen)**	*erfüllt*
47.1	50 % der Rebbaufläche Mindestfläche 25 a	☐
47.2	50 % der Rebbaufläche Mindestfläche 50 a	☐
📌	*Die Fahrgassen im Rebbau werden auf der gesamten Fläche des Betriebszweigs vom 1. April bis 31. August alternierend bearbeitet (gemulcht, gemäht oder gewalzt). Das Intervall zwischen dem Mulchen, Mähen oder Walzen beträgt dabei mindestens 5 Wochen (ÖQV schreibt ein Intervall von 6 Wochen vor). Die Mindestfläche des Betriebszweigs beträgt 25 resp. 50 Aren.*	
⇨	*Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, die sich in noch nicht gemähte Wiesen zurückziehen können und ein lückenloses Angebot an Pollen und Nektar vorfinden.*	

48	**Förderung der Naturvielfalt im Rebbau: Fahrgassen alternierend mähen oder walzen (ohne mulchen)**	*erfüllt*
48.1	50 % der Rebbaufläche Mindestfläche 25 a	☐
48.2	50 % der Rebbaufläche Mindestfläche 50 a	☐
📌	*Betriebe, welche die Fahrgassen alternierend mähen oder walzen, jedoch nicht mulchen, erfüllen diese Massnahme.*	

49	**Hecken und Sträucher im Rebbau**	*erfüllt*
49.1	5 Sträucher auf einer ha	☐
49.2	5 Sträucher auf einer weiteren ha	☐
📌	*Anrechenbar sind Hecken, Kleinbäume (z. B. Weinbergpfirsich) und Sträucher, wie Haselstrauch, Heckenrose, Brombeer- und Himbeersträucher u. a. am Rand der Reihen oder in der Rebenparzelle. Insgesamt müssen pro ha Rebbau mindestens 5 Sträucher resp. Bäume vorhanden sein. Gleiches gilt bei einer Rebbaufläche von < 1 ha.*	
⇨	*Hecken und Sträucher tragen zur Strukturvielfalt bei und bieten Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.*	

50	**Förderung von seltenen Zwiebelpflanzen im Rebbau**	*erfüllt*
50.1	200 m in der Reihe gezielte Bodenbearbeitung mit Resultat	☐
50.2	400 m in der Reihe gezielte Bodenbearbeitung mit Resultat	☐
📌	*In 200 m resp. 400 m Reihenlänge werden seltene Zwiebelpflanzen wie Wilde Tulpe, Acker-Gelbstern, Weinbergstraubenhyazinthe, Doldiger Milchstern u. a. Arten im Rebbau gefördert. Dies wird erreicht durch eine gezielte Bodenbearbeitung und Pflanzung der Zielarten in einzelnen Reihen der Reben in Parzellen mit genereller Dauerbegrünung. Zur Umsetzung dieser anspruchsvollen, aber sehr wertvollen Massnahme muss eine Naturschutzfachperson beigezogen werden.*	
⇨	*Förderung seltener Zwiebelpflanzen.*	

51	**Anbau resistenter Rebbau-Sorten**	*erfüllt*
51.1	25–50 a in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz	☐
51.2	mehr als 50 a in Kombination mit reduziertem Pflanzenschutz	☐
📌	*Auf einer Mindestfläche von 25 a oder 50 a werden PIWI-Sorten angebaut und mit einem reduzierten Pflanzenschutz kombiniert (bei Kupfer max. 10 % der zugelassenen Menge).*	
⇨	*Durch die Verwendung resistenter Sorten kombiniert mit einem eingeschränkten Pflanzenschutz wird die Fauna v.a. die Nützlinge geschont.*	

52	**Kupferverzicht im Rebbau**	*erfüllt*
52.1	25 % der Rebbaufläche	☐
52.2	50 % der Rebbaufläche	☐
📌	*Auf 25 % resp. 50 % der Rebbaufläche wird vollständig auf den Einsatz von Kupfer verzichtet.*	

53	**Schonende Insektenregulierung**	*erfüllt*
53.1	Auf mind. 50 % der Rebbaufläche	☐
53.2	Auf mind. 80 % der Rebbaufläche	☐
📌	*Auf 50 % resp. 80 % der Rebbaufläche erfolgt die Insektenregulierung ohne die zugelassenen Pflanzenschutzmittel.*	

54	**Liegenlassen von Rebenschnittgut in Parzelle (nicht häckseln)**	*erfüllt*
54.1	50 % der Rebbaufläche, mind 50 a.	☐
📌	*Anstatt das Schnittgut zu häckseln, wird es neben den Rebstöcken liegen gelassen.*	

55	**Trockenmauern im Rebbau**	*erfüllt*
55.1	25 m	☐
55.2	50 m	☐
📌	*Die Trockenmauern müssen eine Gesamtlänge von mindestens 25 m resp. 50 m haben und nach traditioneller Technik aus losen Steinen aufgebaut sein. Die Gesamtlänge kann sich auch aus mehreren kürzeren Abschnitten zusammensetzen. Diese Massnahme ist nicht kumulierbar mit 9.1 und 9.2.*	

Gemüsebau

56	**Pflege oder Anlegen eines blumenreichen Wiesenstreifens bei Folientunnel oder Gewächshäusern**	*erfüllt*
56.1	Wiesenstreifen mindestens 1m breit, Fläche: 2 % der Fläche des gedeckten Anbaus, mindestens jedoch 100 m^2.	☐
📌	*Entlang von Folientunnels oder Gewächshäusern wird ein mindestens 1 m breiter Streifen einer blumenreichen Wiesenmischung angesät (empfohlen werden Blumenwiesen- und Blumenrasenmischungen). Die Fläche des Wiesenstreifens beträgt mindestens 2 % der Fläche des geschützten Anbaus, in jedem Fall jedoch mindestens 100 m^2.* *Schnitttermine und Schnitthäufigkeit gemäss Pflegeanleitung der Saatgutmischung.* *Beim Blumenrasen muss das Schnittgut des ersten Schnitts abgeführt werden.*	
⇨	*Der blütenreiche Bestand fördert Insekten, Nützlinge und Bienen durch ein Angebot an Pollen und Nektar.*	

57	**Einsaat von nützlingsfördernden Begleitpflanzen in die Gemüsekulturen**	*erfüllt*
57.1	in mindestens einer Kultur, Mindestfläche 25 a	☐
57.2	in mindestens einer Kultur, Mindestfläche 50 a	☐
📌	*In mindestens einer Gemüsekultur werden nützlingsfördernde Begleitpflanzen eingesät. Es muss eine Mindestfläche von 25 a resp. 50 a erreicht werden.*	
⇨	*Förderung von Insekten und Kleinlebewesen, lückenloses Angebot an Pollen und Nektar.*	

58	**Mischkultur im Gemüsebau**	*erfüllt*
58.1	mind. 10 % der offenen Ackerfläche	☐
📌	*Auf jährlich mindestens 10 % der Gemüseanbaufläche werden Mischkulturen (auch reihenweise) angebaut.*	
⇨	*Bewirkt eine bessere Ausnützung von Nährstoffen, Erosionsschutz und trägt zur Agrobiodiversität bei.*	

59	**Vielfalt an botanischen Familien im Gemüseanbau**	*erfüllt*
59.1	Anbau von mindestens 5 verschiedenen botanischen Familien; je mindestens 8 % der Gemüsefläche	☐
59.2	Anbau von mindestens 7 verschiedenen botanischen Familien; je mindestens 4 % der Gemüsefläche	☐
📌	*Der Massnahmenbereich 59 kann nur von Betrieben gewählt werden, deren Gemüseanteil ≥ 50 % der LN ausmacht. Kann die geforderte Gemüsefläche von 8 % oder 4 % pro Sorte bei einer Sorte nicht erfüllt werden, können die fehlenden Flächenprozente mit einer sechsten resp. achten Familie aufgefüllt werden.*	
⇨	*Vielfalt an botanischen Familien erhöht die Agrobiodiversität.*	

60	**Schonende Insektenregulierung im Gemüsebau**	*erfüllt*
60.1	Auf mind. 10 % der Gemüsebaufläche	☐
60.2	Auf mind. 20 % der Gemüsebaufläche	☐
📌	*Auf 10 % resp. 20 % der Gemüsebauflächen werden keine PSM zur Insektenregulierung ausgebracht.*	

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[3]) und verfügbarem Stickstoff gemäss Artikel 2.4.2.1) und die Ausgeglichenheit zwischen Nährstoffbedarf und Nährstoffangebot (Nährstoffbilanz gemäss Artikel 2.4.2.3).

[3] Eine DGVE entspricht 105 kg N und 35 kg P_2O_5 gemäss Gewässerschutzgesetz

2.4.1 Begriffsdefinitionen

Hofdünger	Dünger-Verordnung (DüV, SR 916.171) Art. 5 Abs. 2 a: ■ Gülle, Mist, Mistwässer, Gülleseparierungsprodukte, Gärgülle aus Biogasanlagen[4], 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 Prozent (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[5]	fachgerecht unter Luftabschluss in Biogasanlagen vergärtes pflanzliches, tierisches oder mikrobielles Material mit einem Anteil an nicht landwirtschaftlichem Co-Substrat von mehr als 20 %. Gärgut flüssig (TS-Gehalt kleiner als 20 %) wird auch als Recyclingdünger flüssig (bzw. früher als Presswasser) bezeichnet.
	c) unverrottetes pflanzliches Material	z. B. Nebenprodukte aus Gemüserüstereien, Brennereien und Mostereien oder Extraktionsschrot
	d) verbrauchtes Pilzsubstrat	
Handelsdünger	organisch oder mineralisch	Umfasst sämtliche in der Betriebsmittelliste (FiBL) aufgeführte Düngerprodukte, ausser Recyclingdünger fest

2.4.2 Standortgerechte Nährstoffversorgung

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

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 Hektar darf bei besten Bedingungen im Talgebiet den Nährstoffanfall von 2,5 DGVE/ha nicht übersteigen. Für die Berechnung des durchschnittlichen Tierbesatzes eines Betriebes sind die verschiedenen Flächenintensitäten zu berücksichtigen. Im gedeckten Anbau darf mehr als 2,5 DGVE/ha resp. 135 kg N verfügbar ausgebracht werden, wenn der Bedarf der Kulturen nachweislich höher ist (Suisse-Bilanz).

[4] Gärgülle setzt sich aus unseparierten (flüssigen und festen) Reststoffen aus einer Biogasanlage zusammen und zählt als Hofdünger, wenn in der Biogasanlage maximal 20 Prozent Material (FS) nicht landwirtschaftlicher Herkunft vergoren werden. In diesem Fall gelten die Schwermetallgrenzwerte für Hofdünger der Chem RRV: 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

[5] Mit Gärgut ist im Bio Suisse Regelwerk immer ein Recyclingdünger, kein Hofdünger gemeint.

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[6]	**kg N_{verf}**[7]**/ha DF**[6]
Ackerbau- und Übergangszonen	2,5	135
Hügelzone	2,1	113
Bergzone 1	1,8	97
Bergzone 2	1,4	76
Bergzone 3	1,2	65
Bergzone 4	1,1	59

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

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

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 der landwirtschaftlichen Beratungszentralen AGRIDEA Lindau und Lausanne 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 Hektare düngbare Flächen folgende Werte nicht überschreitet:

Ackerbauzone und Übergangszone:	2,0 DGVE/ha düngbare Fläche
Hügelzone:	1,6 DGVE/ha düngbare Fläche
Bergzone 1:	1,4 DGVE/ha düngbare Fläche
Bergzone 2:	1,1 DGVE/ha düngbare Fläche
Bergzone 3:	0,9 DGVE/ha düngbare Fläche
Bergzone 4:	0,8 DGVE/ha düngbare Fläche

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.

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

[7] N_{verf} = Verfügbarer Stickstoff. Detaillierte Angaben zur Stickstoff-Verfügbarkeit siehe Art. 2.4.2.4;
Bsp. Rindvieh: 2,5 DGVE x 105 kg Ntotal -15 % unvermeidbare Verluste x 60 % Ausnützungsgrad = 135 kg N_{verf})

2.4.2.5 **Phosphor**

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

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

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

2.4.3 Anforderungen an zu- und weggeführte Düngemittel

Die Verwendung chemisch-synthetischer Stickstoffverbindungen, leichtlöslicher Phosphate sowie hochprozentiger chlorhaltiger und reiner Kalidünger ist verboten. Im biologischen Landbau zugelassene Düngemittel sind in Art. 2.4.4.5 sowie in der jährlich aktualisierten 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 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.

2.4.3.1 **Hofdünger**

a) Hofdüngerzufuhr: Rückstände und Fremdstoffe

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

Hofdünger muss von anerkannten Biobetrieben stammen. Wo keine ausreichende Versorgung mit hofeigenen oder von Biobetrieben zugeführten Hofdüngern möglich ist, darf maximal die Hälfte des Bedarfs an Stickstoff resp. Phosphor[8] gemäss Suisse-Bilanz von nicht biologischen Betrieben stammen.

Für Betriebe die in Gebieten mit Mangel an verfügbaren Biohofdüngern 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 darf maximal 50% des Bedarfes[8] mit zugeführter Gärgülle abgedeckt werden.

Nicht biologische Hofdünger dürfen nur von folgenden Betrieben zugeführt werden:

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

[8] massgebend ist der Nährstoff, der die 50-Prozentgrenze als erster übersteigt.

b) Hofdüngerabgabe
Ein Biobetrieb muss mindestens 50 Prozent 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 Biobetrieben 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 Biobetriebe abgegeben wird, wie zur Herstellung angenommen wurde. Die Distanzlimiten von Art. 2.4.3.1c) 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.

c) Hofdüngerzufuhr und -abgabe: Distanzlimiten und Energieaufwand
Die maximale Luftdistanz, aus der Hofdünger zugeführt oder abgegeben werden dürfen, beträgt für:
- Gülle, Gärgülle 20 km
- Geflügelmist 80 km
- Mist von allen anderen Tieren 40 km

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.

Hofdüngerabnahme und -abgabe
Bei Nutzung von Biowiesen durch nicht biologisch wirtschaftende Nachbarn (z. B. Kunstwiese in der Fruchtfolge von Gemüsebetrieben) darf der konventionelle Nutzer seinen Hofdünger ausbringen, sofern dabei die Mengen genau erfasst und in der Nährstoffbilanz des Biobetriebes verbucht werden. Zudem müssen die übrigen Anforderungen des Kapitels 2.4 «Nährstoffversorgung» eingehalten werden. (PAK 17.6.1997, T. 2.3)

Nährstoffreduziertes Futter: Wird Gülle von Betrieben zugeführt, welche nährstoffreduzierte Futtermittel einsetzten, dürfen die Zahlen bezüglich Nährstoffanfall in der Suisse-Bilanz auf die Werte gemäss Abnahmevertrag (auch HODUFLU) reduziert werden. Die Bestimmungen der Wegleitung Suisse-Bilanz müssen eingehalten werden. (MKA 6/2003)

Zugelassene Labels für Hofdüngerzufuhr von Nichtbiobetrieben:

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

(MK 7/2004)

Der Tausch von Gülle und Mist zwischen einem Nichtbiobetrieb und einem Knospe-Betrieb ist unter folgenden Bedingungen zulässig:
- Die Transportwege müssen schlussendlich kürzer sein.
- Beide Betriebe müssen gegenseitig Hofdüngerabnahmeverträge abschliessen.
- Es dürfen max. 50 % vom Bedarf (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 oben stehenden Liste erfüllen.
- Die Nährstoffmenge in DGVE muss identisch sein. (MKA 5/2005)

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

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

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

2.4.3.2 Recyclingdünger

a) Recyclingdüngerzufuhr: Rückstände und Fremdstoffe

Wo keine ausreichende Versorgung mit hofeigenen oder von Biobetrieben zugeführten Nährstoffen möglich ist, darf maximal die Hälfte des Bedarfs an Stickstoff resp. Phosphor[9] gemäss Suisse-Bilanz mit Gärgut flüssig oder fest abgedeckt werden. Eingesetzte flüssige Recyclingdünger müssen in der Betriebsmittelliste gelistet sein.

Zufuhr von Rohmaterial aus nicht biologischem Anbau zur Kompostierung oder Vergärung auf dem Betrieb: Rohmaterialien zur Kompostierung oder Vergärung haben den Hygieneklassen der Liste der Ausgangsmaterialien für Vergär- und Kompostieranlagen[10] des BLW zu entsprechen. Nicht speziell ausgerüstete Betriebe können nur seuchenhygienisch unbedenkliche Materialien der Klasse a verwenden.

Dem Recyclingdünger zugefügte Hofdünger müssen die Qualitätsanforderungen für Hofdünger gemäss Art. 2.4.3.1 a) erfüllen. Hofdünger von Nichtbiobetrieben werden dem nicht biologischen Hofdüngeranteil gemäss Art. 2.4.3.1 angerechnet. Besteht der Verdacht auf erhöhte Schwermetallwerte oder Vorhandensein von GVO, kann die Kontrollstelle eine Rückstandsanalyse verlangen.

Recyclingdünger flüssig (Gärgut flüssig, Presswasser): Zugeführte Recyclingdünger flüssig (Anteil nicht landwirtschaftliches Co-Substrat ≥ 20 %) haben die Schwermetallgrenzwerte der ChemRRV[11] einzuhalten.

Zufuhr von Kompost und Recyclingdünger fest (Gärgut): Zugeführter Kompost und Recyclingdünger fest haben die Schwermetallgrenzwerte der ChemRRV[11] einzuhalten, sowie die Qualitätsrichtlinien der Branche für Kompost und Gärgut[12] zu erfüllen. Die in der ChemRRV festgelegten Ausbringmengen (25 t TS/ha alle 3 Jahre) dürfen nicht überschritten werden.

b) Distanzlimiten und Energieaufwand

Die maximale Luftdistanz einer Anlage, aus der Recyclingdünger zugeführt oder abgegeben werden dürfen, beträgt für:
- lose gehandelte Komposte 80 km
- Kompost-Rohmaterial, Pilzsubstrat, Gärgut fest 40 km
- Gärgut flüssig 20 km

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

2.4.3.3 Biogasanlagen

Knospe-Betriebe dürfen Biogasanlagen betreiben, an Anlagen beteiligt sein und Gärgut als Hof- oder Recyclingdünger zuführen (Anforderungen an Zufuhr siehe auch 2.4.3.1 und 2.4.3.2). Es ist nicht zwingend notwendig, dass der Knospe-Betrieb eigene Hofdünger hat.

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

[10] Liste der Ausgangsmaterialien für Vergär- und Kompostieranlagen
www.blw.admin.ch → Themen → Produktionsmittel → Dünger

[11] 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

[12] Verband Kompost- und Vergärwerke Schweiz, Qualitätsrichtlinie 2010 der Branche für Kompost und Gärgut:
www.kompost.ch/anlagen/xmedia/2010_Qualitaetsrichtlinie_Kompost_Gaergut.pdf

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[13] der Inspektoratskommission der Kompostier- und Vergärbranche definierten Anforderungen vergoren werden.
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
Ein Knospe-Betrieb muss von einer Biogasanlage so viele Nährstoffe zurücknehmen, wie er Nährstoffe mit seinen Hofdüngern geliefert hat. Weitere Bezüge werden dem konventionellen 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 viel Nährstoffe als anrechenbarer Biodünger weggeführt werden, wie Hofdünger aus Knospe-Betrieben zugeführt wurde. Der Hofdünger eines Knospe-Betriebes darf nicht via Biogasanlage an einen konventionellen Betrieb abgegeben werden. Die Nährstoffmengen werden in kg Phosphor berechnet.

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 unter 2.4.3 aufgeführten Kriterien sowie Anhang 2 der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft.
Zusätzliche Kriterien für die Aufnahme von Düngern in die Betriebsmittelliste:

a) Dünger aus Mist und Gülle[14]	■ Getrocknete Hofdünger sind nicht zugelassen. ■ Im Ausnahmefall können getrocknete Hofdünger zugelassen werden, sofern diese alle Bedingungen gemäss 2.4.3.1 a) dieser Weisung erfüllen.
b) Dünger aus rein mechanisch aufbereiteten pflanzlichen Rohstoffen (Leguminosenmehle, Trester, Algen, usw.)	■ Erste Wahl aus biologischem Anbau, falls nicht vorhanden, aus konventionellem Anbau. ■ Nachweis der GVO-Freiheit bei kritischen Kulturen (Zulassung von GVO-Sorten der entsprechenden Kultur) ■ Herkunft Europa und Mittelmeerraum; Herkunft Übersee 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 Übersee 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 konventionellem Landbau. ■ In der Schweiz nicht zugelassene Haltungssysteme müssen möglichst ausgeschlossen werden (Käfighaltung usw.). ■ Herkunft Europa und Mittelmeerraum; Herkunft Übersee 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 Übersee zugelassen werden können.

[13] Positivliste der Inspektoratskommission der Kompostier- und Vergärbranche der Schweiz: www.kompostverband.ch → Information → Qualität → Inputmaterialien

[14] 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.

e) mineralische Dünger (Rohphosphat, Kalisulfat, Kalimagnesia, usw.)	■ nur mechanisch-thermische Aufbereitung. ■ Herkunft Europa und Mittelmeerraum; Herkunft Übersee nur im Ausnahmefall, wenn nachweislich kein gleichwertiges Produkt in Europa verfügbar ist. ■ Chemisch-synthetisch hergestellte Chelate sind verboten.

2.4.4 Anwendungsbestimmungen für einzelne Nährstoffe

2.4.4.1 Kalium und Magnesium

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

2.4.4.2 Spurenelemente

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

a) Einsatz

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

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

b) Ausnahmen

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

2.4.4.3 Produkte

Die zugelassenen Produkte sind in der Betriebsmittelliste aufgeführt.

2.4.4.4 Vermeidung von Nährstoffverlusten

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

Hofdüngerlagerung

Damit ein Betrieb als Neuumsteller zertifiziert werden kann, müssen beim Hauptstall 50 % der verlangten Hofdüngerlagerkapazität gemäss Tabelle des Kontrollberichtes der Kontrollstellen oder gemäss Suisse-Bilanz vorhanden sein. Als Hauptställe gelten diejenigen Ställe, in denen Futter für die Winterfütterung eingelagert wird und die mindestens 10 Wochen belegt sind. Werden die Tiere während der Winterfütterung in verschiedenen Ställen gehalten und es kann kein Stall als eigentlicher Hauptstall bezeichnet werden, muss bei jedem Stall anteilsmässig genug Lagerkapazität vorhanden sein oder der Transport der Gülle von einem Stall zum anderen muss im Winter gewährleistet sein. Diese Regelung gilt auch für die Mistlagerung mit Sickersaftauffang, dort kann jedoch in begründeten Fällen auch eine grössere Stapelhöhe angerechnet werden. Wenn aber ein Kanton mehr als 50 % verlangt, gelten selbstverständlich die strengeren Anforderungen vom Kanton. Es werden keine Betriebe mehr als Voll-Knospe-Betriebe anerkannt, wenn sie die kantonal vorgeschriebenen Lagerkapazitäten nicht tatsächlich erfüllen, d. h. es werden keine Atteste mit Fristen zur Sanierung, die länger als die Umstellungszeit dauern, akzeptiert. Die Umstellungsbetriebe behalten bis zur Erfüllung der Vorgaben den Umstellungsstatus. (MKA 7/2002)

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

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

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

Schaf-, Ziegen- und Pferdemist brauchen keine befestigte Mistplatte und keine Güllegrube, sofern der Mist bei Auftreten von Sickerwasserverlust sofort abgedeckt wird oder eine gewässerschutzkonforme Feldrandkompostierung durchgeführt wird. Voraussetzung ist eine kantonale Gewässerschutzbestätigung. (PAK 9.12.1997, T. 3.9)

2.4.4.5 Zugelassene Hilfsmittel zur Düngung und Bodenverbesserung

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

a) Hofeigene Dünger

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

b) Zugeführte organische Dünger

- Kompost
- Betriebsfremder, tierischer Mist/Jauche/Gülle und organische Abfälle gemäss Weisung «Nährstoffversorgung»
- 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

c) Zugeführte mineralische Dünger

- Gesteinsmehle wie Urgesteinsmehl, Quarzmehl, Basaltmehl und Tonerdemehle wie Bentonit und andere
- Meeralgenkalk
- 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)

d) 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

e) 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 Kapitel 2.4:

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 Biobetrieb vorhanden sein.

2.5 Schutz vor Verunreinigungen

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

2.5.1 Verzicht auf Gentechnik

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

2.5.2 Koexistenz mit benachbarten GVO-Kulturen

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

Abdrift
Die Pflicht des Biobetriebes zur Abdriftvermeidung ist in den Bundesverordnungen und in den Bio Suisse Labelanforderungen vor allem im Zusammenhang mit der schrittweisen Umstellung geregelt, indem alle möglichen Massnahmen und Nachweise zur Vermeidung von Abdrift von den konventionellen Flächen auf die biologischen Flächen verlangt werden.

Allerdings haben auch alle anderen Betriebe die Pflicht, Abdrift zu vermeiden. Es gibt ein Gerichtsurteil, das die Verantwortung für die Qualität der Produkte immer dem Produzenten auferlegt. Es ist bei unverschuldeter Kontamination praktisch unmöglich, die Haftung auf den effektiven Verursacher abzuwälzen.

Zur Unterstützung hat Bio Suisse ein Hilfsinstrument für Betriebsleiter von Landwirtschaftsbetrieben erstellt. Es dient zur Erfassung des Abdriftrisikos und schlägt konkrete Massnahmen zur Vermeidung von Kontamination vor. Diese Risikoanalyse wird von jedem Lebensmittel produzierenden Betrieb gemäss Lebensmittelgesetzgebung verlangt.

Risikoanalyse Abdrift in der landwirtschaftlichen Produktion
Kontaminationsrisiko: Werden an Ihre Parzellen angrenzende Parzellen mit Pflanzenschutzmitteln behandelt?

- Nein → geringes Risiko
- Ja
- Wenn ja: Sind darunter bezüglich Pflanzenschutzmitteleinsatz kritische Kulturen wie Wein, Gemüse, Obst?
- Wenn ja: Sind Ihre an diese konventionellen Parzellen angrenzenden Parzellen sensible Kulturen wie Wein, Gemüse, Obst, Ackerkulturen, Kartoffeln?

Wenn dreimal ja: Risiko für Abdrift und Rückstände vorhanden. In diesem Fall muss der Betriebsleiter des biologischen Betriebes ein Konzept erarbeiten mit folgendem Inhalt:
1. Parzellenplan mit konventionellem Anbau und gefährdeten Parzellen
2. Einschätzung der effektiven Abdriftgefahr. Die Abdriftgefahr muss im Einzelfall eingeschätzt werden. Abdrift ist abhängig von der verwendeten Spritztechnik, den Wind- und Temperaturverhältnissen und den topografischen Gegebenheiten.
3. Massnahmen zur Verhinderung der Kontamination (siehe unten)

Vermeidung von Kontaminationen:
- Barriere (z. B. Hecken, Schutznetze)
- Nicht bewirtschaftete Pufferstreifen (Breite angeben: ……)
- Randreihen werden nachweislich konventionell vermarktet
- Schriftliche Vereinbarung mit dem konventionell arbeitenden Nachbar, dass bei ungünstigen Bedingungen (z. B. Wind) nicht gespritzt wird (Kopie ins Dossier legen)
- Randreihen des konventionell arbeitenden Nachbarn werden biologisch bewirtschaftet
- Regelmässige Rückstandsanalysen zur Überprüfung der Situation
- Andere Massnahmen, welche:

  ……
  ……

Schadstoffimmissionen
Bei Problemflächen, die Schadstoffen ausgesetzt sind (z. B. Gemüseflächen neben Strassen) kann der Kontrolleur eine Analyse beantragen. Massgebend, dass die Produkte verkauft werden können, sind die Grenzwerte der Stoffverordnung. (PAK 12.11.1996, T. 2.6)

2.6 Pflanzengesundheit

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

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

Die Auswahl und Ausführung der Massnahmen muss gezielt, d. h. für die Nebenorganismen schonend erfolgen.

Die Unkrautregulierung erfolgt durch Kulturmassnahmen und mechanische Mittel. Abflammen ist erlaubt.

Jegliche Anwendung von Herbiziden und Wachstumsregulatoren (Halmverkürzer, chemische Fruchtausdünnung, 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 und andere Tiere) zu stärken, können Regulierungs- und Stärkungsmittel gemäss Art. 2.6.4 und der jährlich aktualisierten 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 Präparate gemäss Art. 2.6.4 und der jährlich aktualisierten Betriebsmittelliste des FiBL zugelassen. Dies macht insbesondere dann Sinn, wenn nach Abschätzung der Schädlings-Nützlings-Entwicklung ein bedeutender Schaden an den Kulturen zu erwarten ist. Die Auswahl und Ausführung der Massnahmen muss gezielt, d. h. für die Nebenorganismen schonend erfolgen.

2.6.3 Pflanzenschutzmittel

Die Verwendung chemisch-synthetischer und gentechnisch hergestellter Pflanzenschutzmittel ist verboten. Deren Rückstände dürfen auf den Produkten nicht nachweisbar sein, sofern sie nicht auf eine allgemeine Umweltbelastung zurückzuführen sind. Parzellen, die der Gefahr einer starken 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. Erlaubte Pflanzenschutzmittel sind in der Liste in Art. 2.6.4 und der jährlich aktualisierten Betriebsmittelliste des FiBL festgelegt. In diesen Listen nicht ausdrücklich aufgeführte Mittel sind nicht zugelassen.

Leere Gebinde von unerlaubten Pflanzenschutzmitteln dürfen nicht auf dem Biobetrieb vorhanden sein.

2.6.4 Zugelassene Pflanzenbehandlungsmittel

Es dürfen grundsätzlich nur von der eidgenössischen Bewilligungsbehörde (Forschungsanstalt Agroscope Changins- Wädenswil ACW) bewilligte Mittel, welche in der Betriebsmittelliste des FiBL enthalten sind, angewendet werden. Ausgenommen sind mechanische Bekämpfungsmittel. Alle Auflagen wie Aufwandmengen und Wartefristen sind einzuhalten. Zugelassen sind demnach:

2.6.4.1 Biologische und biotechnische Massnahmen

- Insektenabwehr mit Pheromonen wie die Verwirrungstechnik
- Repellents pflanzlicher und tierischer Herkunft
- Natürliche Feinde wie z. B. Schlupfwespen, Raubmilben, Nematoden und Gallmücken im Freiland und Gewächshaus
- Natürliche Mikroorganismen wie Bacillus thuringiensis, Granulose-Virus, insektenpathogene Pilze
- Mechanische Abwehrmittel wie Kulturschutznetze, Schneckenzäune, beleimte Kunststoff-Fallen und Leimringe

2.6.4.2 Präparate gegen Pilzkrankheiten

- Schwefelpräparate in raubmilbenschonender Konzentration im Obst-, Wein- und Gemüsebau
- Anorganische Kupferpräparate im Obst-, Wein-, Gemüse-, Kartoffel- und Hopfenanbau (gesetzlich maximal zulässige Aufwandmenge: 4 kg Reinkupfer pro Hektar und Jahr). Höchstmengen Reinkupfer pro Hektar behandelte Fläche und Jahr:
  - Kernobst 1,5 kg
  - Steinobst 4 kg
  - Beerenobst 2 kg
  - Gemüse 4 kg
  - Kartoffel 4 kg
  - Hopfenanbau 4 kg
  - Weinbau 4 kg, wobei diese Menge über einen Zeitraum von 5 Jahren bilanziert werden kann. Dabei darf die Höchstmenge von 6 kg pro Hektar und Jahr auf keinen Fall überschritten werden. Für Einsatzmengen über 4 Kilo pro Hektar und Jahr besteht eine obligatorische Meldepflicht an die Zertifizierungsstelle.

2.6.4.3 Präparate gegen tierische Schädlinge

- Schmierseifenpräparate
- Pflanzenextrakte wie Pyrethrum, Rotenon, Quassia, Tabak
- Pflanzenöle und Mineralöle
- Schwefelpräparate

Mäuse und Lagerschädlinge
Mäusebekämpfung: Die Mäusebekämpfung im Freien mit Kohlenmonoxid ist erlaubt. Die MKA empfiehlt die Mäusebekämpfung mit mechanischen Mäusefallen. (MKA 5/2002, 24.5.2002, T. 3.3)

2.6.4.4 Beistoffe

- Weissöle und Kiefernharzöl als Beistoffe zur Effizienzsteigerung.

→ ***Zu 2.6.4: Betriebsmittelliste des FiBL, Teil «Zugelassene Pflanzenschutzmittel»***

2.6.5 Dämpfen

Das Dämpfen des Bodens im Freiland ist untersagt.

Weitere Ausführungsbestimmungen zu Kapitel 2.6:

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

Obligatorischer Spritzentest
Die für den Pflanzenschutz eingesetzten zapfwellenangetriebenen oder selbstfahrenden Geräte müssen mindestens alle vier 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 25.9.2003)

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 Gültigkeit

Die in dieser Weisung geregelten Anforderungen sind bis 31.12.2016 gültig. Ab 1.1.2017 wird im Bereich Energieeinsatz höhere Effizienz gefordert werden.

2.7.2 Allgemeine Anforderungen

Gewächshäuser müssen grundsätzlich mit einer Gebäudehülle, welche einen mittleren U-Wert von maximal 2,4 W/m²K aufweist oder mit isolierten Wänden (doppelschichtig oder einfach mit Noppenfolie) und isolierten Dachflächen (doppelschichtig, oder einfachbeschichtet mit einem Energieschirm) ausgerüstet sein.

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 Ausnahmegenehmigung.

2.7.3 Gemüsebau und Topfkräuterproduktion

In der Periode vom 1. Dezember bis 28. Februar können Gewächshäuser, welche die baulichen Anforderungen unter Art. 2.7.2 erfüllen, auf maximal 10 °C geheizt werden.

Gewächshäuser, welche die baulichen Anforderungen unter Art. 2.7.2 nicht erfüllen, dürfen in der kalten Jahreszeit lediglich frostfrei gehalten werden (maximal 5 °C). Bis 31.12.2014 gilt dies in der Periode vom 1. Dezember bis 28. Februar. Ab 01.01.2015 gilt dies für den Zeitraum vom 1. November bis 31. März.

2.7.4 Treibereikulturen und Sprossen

Treibereikulturen (Chicorée-Arten, Schnittlauch, Rhabarber, Löwenzahn, Blumenzwiebeln) und Grünsprossen welche auf Substraten (z. B. Erde) angezogen werden, gelten als Anbau. Sie können ganzjährig bis maximal 18 °C beheizt werden, wenn das Gewächshaus die Anforderungen unter Art. 2.7.2 erfüllt.

Die Treiberei von Chicorée auf Wasser (ohne Substrat) und Sprossen ohne Substrat (ausschliesslich aus Saatgut, Wasser und Licht) gilt als Verarbeitung und wird in Teil III «Richtlinien für Verarbeitung und Handel», Kapitel 4.7 geregelt.

2.7.5 Zierpflanzen

Zierpflanzen in Gewächshäusern können ganzjährig bis maximal 18 °C beheizt werden, wenn die Gebäudehüllen der Gewächshäuser die unter Art. 2.7.2 erwähnten Anforderungen erfüllen.

Gewächshäuser, welche die unter Art. 2.7.2 erwähnten baulichen Anforderungen nicht erfüllen, dürfen in der Periode vom 1. Dezember bis 28. Februar lediglich frostfrei gehalten werden (maximal 5 °C).

Ab 01.01.2015 gilt dies für den Zeitraum vom 1. November bis 31. März. In begründeten Fällen kann die MKA für bestehende Gebäude während der Restnutzungszeit Ausnahmen bewilligen.

Für Gewächshäuser mit besonders umweltfreundlichen Heizungssystemen (z. B. Wärmekraft-Koppelungssysteme, Wärmepumpen, Biogas-Heizungen) kann die MKA höhere Heiztemperaturen bewilligen.

2.7.6 Jungpflanzenanzucht

Gemäss den Bedürfnissen des Pflanzguts können Heizung und Beleuchtung ohne weitere Einschränkungen eingesetzt werden, wenn die Gebäudehülle die Anforderungen unter Art. 2.7.2 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 unter Art. 2.7.2 erfüllt.

3 Spezifische Produktionsvorschriften Pflanzenbau

3.1 Gemüse und Kräuter

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) der Kapitel 2.1 bis 2.7 gelten zusätzlich zu den folgenden kulturspezifischen Anforderungen.

3.1.1 Erden und Substrate

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

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

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

3.1.2 Substratzusammensetzung

Substratprüfung

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

Mischen von Düngern oder Substraten

Beim Mischen von Düngern oder Substraten durch Bioproduzenten oder Lohnunternehmer ist Folgendes zu beachten:

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

→ ***zu Art. 3.1.1–3.1.2: Betriebsmittelliste des FiBL, Teil «Dünger»***

3.1.3 Jungpflanzen

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

Nicht biologisches Pflanzgut

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

Ausnahmeregelung für den Einsatz von biologischem aber nicht Knospe-anerkanntem Pflanzgut bei Gemüse

Nicht Knospe-anerkanntes Pflanzgut darf auf Antrag eingesetzt werden wenn:

a) das bereits beschaffte oder in eigener Anzucht befindliche Pflanzgut durch Witterung, Schädlinge, Krankheiten oder äussere Gewalt vernichtet wurde (z. B. Hagel, Frost, Schneckenfrass, Wildschweinschaden etc.);
b) der Pflanzgutlieferant das rechtzeitig[15] bestellte, Knospe- oder Demeter-anerkannte, biologische Pflanzgut nicht liefern konnte (Ursachen wie oben);
c) das rechtzeitig bestellte Pflanzgut bei der Lieferung die branchenüblichen Qualitätskriterien nicht erfüllt hat und deshalb zurückgewiesen werden musste;
d) kein anderes gleichwertiges, Knospe-anerkanntes Pflanzgut in der Datenbank www.organicXseeds.ch verfügbar ist;
e) kein Anbieter Knospe-anerkanntes Pflanzgut, auch nicht bei rechtzeitiger Bestellung, produzieren kann.

[15] Rechtzeitig = Die Zeitspanne zwischen Bestellung und Pflanzung muss so lange sein, dass die übliche Anzucht von Biopflanzgut möglich ist.

Ausnahmegesuche müssen schriftlich bei der Biosaatgutstelle des FiBL eingereicht werden. Über die Gesuche erfolgt eine Meldung an die Zertifizierungsstelle.

Verkauf von Gemüse in Töpfen
Der Verkauf von Gemüse (inkl. Salat) in Töpfen ist nur als Jungpflanze (keine konsumfertige Ware) erlaubt. (MKA 6/2007, 21.9.2007, T. 2.5)

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

3.1.4 Dämpfen von Flächen und Erden

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

Die Tiefdämpfung zur Bodenentseuchung bedarf einer Ausnahmebewilligung.

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

3.1.5 Anbau unter Glas und Plastik

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

3.2 Obst und Beeren

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) der Kapitel 2.1 bis 2.7 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

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 offen gehalten oder mit organischem Material (z. B. Rinden-Kompost, Rapsstroh) oder langlebigen Kunststoffgeweben abgedeckt werden.

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 in Art. 2.6.4 sowie in der jährlich aktualisierten 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 für Bioobst»).

3.3 Reben

Die Grundsätze und Ziele sowie die Weisungen (praktische Anwendung) der Kapitel 2.1 bis 2.7 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. 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 in Art. 2.4.4.5 sowie in der jährlich aktualisierten 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 Artikel 2.6.4 sowie in der jährlich aktualisierten 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 diese 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 konventionellen 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.

Die Grundsätze der Produktionsvorschriften Pflanzenbau von Bio Suisse (Kap. 2.1–2.7) 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 konventionellen 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, gemäss Bio Suisse Richtlinien und gemäss der Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft, Anhang 2, Ziff. 5. Mindestens 75 % des Gewichts jedes einzelnen Substratbestandteils landwirtschaftlichen Ursprungs müssen aus Bioproduktion stammen.

3.4.3 Substrat

Substrathersteller, welche Biosubstrat an Knospe-Pilzproduzenten liefern, werden als Verarbeitungsbetriebe kontrolliert und zertifiziert. Substrathersteller müssen einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse abschliessen.

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 Bioproduktion stammen. In erster Linie muss Stroh von Knospe-Betrieben (vollumgestellt oder in Umstellung), in zweiter Linie Stroh aus gesamtbetrieblich umgestellten Biobetrieben im In- und Ausland eingesetzt werden. Für jede Charge importierten Strohs muss eine Bestätigung der gesamtbetrieblichen Umstellung vorliegen. Dies gilt auch für Produzenten, die Biostroh importieren.

3.4.3.2 Mist im Substrat

Der Mist im Substrat muss zu 100 % von gesamtbetrieblich umgestellten Biobetrieben stammen. Bei Nichtverfügbarkeit kann die MKA (bzw. die MKI) 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 % Biostroh ein (unter Einhaltung der in Art. 3.4.3.1 festgehaltenen Vorschriften).
b) Die Pferde müssen gemäss Kapitel 4.2 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 Biobetrieb abgegeben werden. Die Abgabe an Hobbygärtner ist erlaubt.

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 von der FiBL bestätigt werden.

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-synthetischem Pflanzenschutzmittel 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.

Grundlage

Die Sprossentreiberei (Keimlinge, Bleichsprossen) gilt im Gegensatz zur Pilzproduktion gemäss Vorstandsentscheid vom 22.12.1997 als Lebensmittelverarbeitung. Deswegen fällt sie in den Kompetenzbereich der Markenkommission Verarbeitung und Handel (MKV). Die genaue Abgrenzung ist in den Grundsätzen von Kapitel 3.5 beschrieben. Die Sprossenproduktion erfolgt somit in teilumgestellten Verarbeitungsbetrieben mit Warenflusskontrolle. Bedingung dafür ist der Abschluss eines Bio Suisse Lizenzvertrages. Dabei ist die Parallelproduktion nicht biologischer und biologischer Sprossen verboten. Zudem können keine Sprossen-Lizenzen an nicht biologisch bewirtschaftete Landwirtschaftsbetriebe erteilt werden.

Auf Landwirtschaftsbetrieben wird die Sprossentreiberei analog zur Hofverarbeitung kontrolliert und zertifiziert (vgl. Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung» in Teil III). Die betroffenen Betriebe müssen sich bei der gewählten Kontrollstelle als Hofverarbeiter anmelden. Danach überprüfen Kontrolleure die Betriebe auf ihre landwirtschaftliche Produktion und auf die Sprossentreiberei. Betriebe, welche Samen im Zukaufswert von mehr als CHF 150'000.– verarbeiten, müssen in jedem Fall einen Lizenzvertrag abschliessen.

Alle produktionstechnischen Anfragen zur Sprossentreiberei und ein allfälliges Gesuch für einen Lizenzvertrag sind demnach an die MKV zu richten.

Bei der Produktion von Grünsprossen (auf Substraten angezogene Sprossen) handelt es sich um eine landwirtschaftliche Produktion, welche nur auf gesamtbetrieblich umgestellten Betrieben erfolgen darf. Es gelten die Bestimmungen des Gemüsebaus und zuständig ist die Markenkommission Anbau.

Saatgut
Der Einsatz von Knospe-Saatgut ist sowohl bei Keimlingen wie bei Grünsprossen zwingend vorgeschrieben.

Wenn zu wenig Knospe-Saatgut auf dem Markt vorhanden ist, kann die Biosaatgutstelle am FiBL eine Ausnahmebewilligung für EU-Biosaatgut ausstellen. (MKA 5/2009, 3.9.2009. T.2.7).

3.6 Zierpflanzen und Topfkräuter

Die Grundsätze und Ziele und Weisungen (praktische Anwendung) von Kapitel 2.1 bis 2.7 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 und Substrate
In der Anzucht sollte auf Torf weitgehend verzichtet werden. Für den Torfgehalt gibt es folgende Obergrenzen.

	maximaler Torfgehalt	**minimaler Kompostanteil**
Jungpflanzen-Anzuchtsubstrate und Substrate für Moorbeetpflanzen	70 %	–
Kultursubstrate für Gruppenpflanzen und Stauden	30 %	20 %
Kultursubstrate für Topfpflanzen (inkl. Kräuter)	50 %	10 %
Einheimische Wildpflanzen	0 %	20 %

Die Rezepturen für Substrate bei Sonderkulturen (z. B. Moorbeet, Sukkulente) können von den allgemeinen Richtlinien abweichen und werden im Einzelfall von der MKA beurteilt. Bei der Treiberei wird die Deckerde zum Gesamtsubstrat gerechnet.

Zugekaufte Handelssubstrate müssen auf der Betriebsmittelliste aufgeführt sein. Betriebseigene Rezepturen werden bei der Kontrolle überprüft. Es dürfen nur Komponenten aus der aktuellen Betriebsmittelliste gemischt werden, sowie pflanzliche und mineralische Rohmaterialien (inkl. Torf), gemäss Bio-Verordnung des EVD Anhang 2.

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 Kapitel 2.2 «Vermehrungsmaterial» geregelt.

Zusätzliche Anforderungen für einheimische Wildpflanzen: Die Vermehrung hat möglichst generativ (über Saatgut) zu erfolgen. Für Saatgut und Mutterpflanzen muss ein Herkunftsregister geführt werden. Für die geographische Herkunft gelten die Empfehlungen der Schweizerischen Kommission für die Erhaltung von Wildpflanzen SKEW (mit Sammelort und Höhenlage). Das Sammeln von Basissaatgut untersteht den Artikeln 19 und 20 des Natur- und Heimatschutzgesetzes (NHG, SR 451). Bei den Mutterpflanzen ist eine möglichst breite genetische Population erforderlich. Die genetische Vielfalt und Vitalität der Mutterpflanzen wird erreicht, indem sie mit Samen aus dem Wildstandort ergänzt werden.

3.6.6 Anzuchtlokale

Im Winter (1.12. bis 28.2.) dürfen die Kulturflächen lediglich frostfrei (ca. 5 °C) gehalten werden. Ausnahmen von dieser Regelung sind in folgenden Fällen möglich:

a) bei der Anzucht von Pflanzgut und Vermehrungsmaterial (nach Definition in Kap. 2.2 «Vermehrungsmaterial» geregelt) sowie bei der Mutterpflanzenhaltung zur Stecklingsgewinnung;
b) bei Gewächshäusern mit besonders umweltfreundlichen Heizungstypen (z. B. Wärmekraft-Koppelungssysteme, Wärmepumpen, Biogas-Heizungen) oder mit bestmöglich insolierter 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.

Diese Ausnahmeregelung gemäss Art. 3.6.6 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: Bodenunabhängige Kulturen von Heil- und Küchenkräutern sind für den Verzehr bestimmte, in Behältern angebaute Kulturen, die zusammen mit dem Behälter verkauft und vermarktet werden. Im biologischen Gemüsebau gelten folgende Präzisierungen:

a) Der Anbau von bodenunabhängigen Kulturen von Heil- und Küchenkräutern für den Schnitt von Bundware ist verboten.
b) Die Beheizung der Gewächshäuser ausserhalb der Vegetationsperiode ist nur während des Jungpflanzenstadiums erlaubt. Das Jungpflanzenstadium einer Topfkultur beträgt gemäss Definition maximal die Hälfte der Zeitperiode von der Saat bis zum Verkaufszeitpunkt und darf zudem 5 Wochen nicht überschreiten. Beispiel: Für eine Topfkultur Basilikum verlaufen von der Saat bis zum Verkauf 10 Wochen. Während den ersten 5 Wochen ist die Pflanze eine Jungpflanze.

3.6.9 Anbau von Schnittblumen in Töpfen

Schnittblumen aus bodenunabhängigem Anbau dürfen auch ohne Behälter verkauft werden.

3.6.10 Handel und Vermarktung

3.6.10.1 Handel von biologischen Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräutern

Für den Handel von biologischen Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräutern an den Endverkauf ist das Merkblatt der MKV: «Verkauf von Biopflanzen und Bioblumen mit der Knospe» zu beachten.

3.6.10.2 **Handel und Direktvermarktung von nicht biologischen Zierpflanzen**

Nicht biologische Zierpflanzen (ausser Gemüsejungpflanzen und Topfkräuter) können von einer Knospe-Gärtnerei gehandelt und direkt vertrieben werden, wenn sie folgende Bedingungen erfüllen:

a) Negativdeklaration «nicht biologisch» an jeder Pflanze bei etikettierter Ware oder spezieller Farbcode (Etikette oder Topf) bei nicht etikettierter Ware;[16]
b) Deklaration des ursprünglichen Produzenten;
c) Die nicht biologischen Pflanzen werden innerhalb der jeweiligen Klimazone oder Verkaufsabteil (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.

[16] Bei Bezeichnung mit Farbcode muss an der Kasse oder beim Eingang sowie bei der jeweiligen Zone eine genaue Deklaration (inkl. Produzent) erfolgen.

4 Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung

4.1 Tierhaltung

Den artspezifischen Bedürfnissen aller Nutztiere ist Rechnung zu tragen. Dabei werden ethische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigt. Angestrebt wird eine hohe Lebensleistung der Tiere, jedoch keine Spitzenleistungen. Embryotransfer ist nicht zugelassen.

Durch angepasste Aufstallung und Gelegenheit zu Betätigung und Bewegung werden die Bedürfnisse der verschiedenen Nutztierarten berücksichtigt. Die Tierschutzverordnung des Bundes muss vollumfänglich eingehalten werden. Die Tiere der Rindergattung, einschliesslich der Bubalus- und Bisonarten, Tiere der Pferdegattung, Schafe, Ziegen, Tiere der Schweinegattung sowie Geflügel sind nach den Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf im Freien von Artikel 61 der DZV und dessen Ausführungsbestimmungen zu halten. Für die Haltung von Kaninchen gelten die Bestimmungen über die besonders tierfreundlichen Stallhaltungssysteme von Artikel 60 der DZV und dessen Ausführungsbestimmungen.

Der Tierbestand muss an die landwirtschaftliche Nutzfläche, den Standort und die Klimabedingungen angepasst sein. Der Tierbestand darf im Talgebiet pro ha landwirtschaftliche Nutzfläche 2,5 DGVE nicht überschreiten. In höheren Lagen und bei ungünstigen Standortverhältnissen ist der Tierbesatz zu reduzieren.

4.1.1 Ställe

Die Liegeflächen für alle Tiere müssen gemäss RAUS-Programm ausgestaltet sein. Die Ställe müssen mit Tageslicht versehen sein. Vollspaltenböden und vollperforierte Böden sind verboten.

Materialien und Farben im Stallbau müssen unschädlich sein. Es sind möglichst unschädliche und biologisch gut abbaubare Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu verwenden.

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 10.12.1996)

Wenn die Munimast aufgegeben wird, aber die bereits vor dem Umstellungsdatum eingestallten Tiere noch ausgemästet werden, kann für max. 3 Monaten eine Ausnahmebewilligungen zum Weiterbetrieb von Vollspaltenböden beantragt werden. Eine Verlängerung ist explizit ausgeschlossen. Das Gesuch muss vor dem 1. Januar des ersten Umstellungsjahres eingereicht werden. (PAK 14.1.1997)

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. (MKA 7/2005, 22.9.2005, T. 2.3)

→ ***zu Kap. 4.1.1 Betriebsmittelliste des FiBL, Teile: «Mittel gegen Fliegen», «Reinigungs-, Desinfektions- und Hygienemittel für Ställe» und «Reinigungs- und Entkeimungsmittel für Melkgerätschaften»***

4.1.2 Anbindehaltung

Es ist nicht zulässig, Tiere angebunden zu halten. In Absprache mit der Zertifizierungsstelle können jedoch angebunden gehalten werden:

- Einzelne Tiere für begrenzte Zeit aus Sicherheits- bzw. Tierschutzgründen;
- Tiere der Rindergattung, sofern die Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf im Freien nach Artikel 61 der DZV eingehalten werden;
- Ziegen bis zum 31. Dezember 2018 in bereits vor dem 1. Januar 2001 bestehenden Gebäuden, sofern die Tiere auf reichlich mit Einstreu versehenen Flächen gehalten und individuell betreutwerden.
- Bis zum 31.12.2010 konnte die MKA auf Gesuch hin für die Anbindehaltung von Arbeitspferden Ausnahmen gewähren.

Auslauf und Weide

Die Verordnung über Ethoprogramme des Bundes muss 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 Ethoprogrammverordnung eine Ausnahmebewilligung erteilt, so gilt diese Ausnahmebewilligung automatisch für die Vermarktung unter der Knospe. (MKA 4/2002)

Ausnahme von der Weidepflicht der Masttieren 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)

Ausnahme von der Weidepflicht der Masttieren 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)

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 Prozent der Ration (Umstellungsbetriebe: bis 100 Prozent) 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.

Wiederkäuer müssen mindestens 90 Prozent der Futtertrockensubstanz pro Tierkategorie in Form von frischem, siliertem oder getrocknetem Raufutter erhalten.

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.

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: 5000 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 Raufutter 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 Raufutter gezählt; jedoch wird z. B. Maiskolbenschrot bereits unter der Kategorie Kraftfutter eingeteilt).
- Zuckerrübenschnitzel
- Futterrüben unverarbeitet
- Kartoffeln unverarbeitet
- Abgang aus Obst-, Früchte- und Gemüseverarbeitung (Äpfel, Trauben, Karotten, Randen, etc.)
- Biertreber (Malztreber): Es muss ein unterschriebenes InfoXgen-Formular vorliegen (Formular kann unter www.infoxgen.com heruntergeladen werden)
- Spelzen von Dinkel, Gerste, Hafer, Reis
- Sojabohnen-, Kakao- und Hirseschalen

Die Aufzählung ist abschliessend.

Anrechenbarkeit von Raufutteranteilen in Mischfutter: Bei Mischfutter, welches mindestens 50 % Raufutteranteil (TS) hat, kann der effektive Raufutteranteil in der Mischung zum Raufutter gerechnet werden.

4.2.2 Milchfütterung bei Säugetieren

Der Mindestzeitraum, während dem unveränderte Milch 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.

Milchpulver darf in dieser Zeit nur als Ergänzung eingesetzt werden. Bei Wiederkäuern ist die Gabe von Raufutter obligatorisch. Mastkälbern muss mindestens 1'000 Liter Vollmilch (unveränderte Kuhmilch) vertränkt werden. Milchersatzpulver ist nicht zugelassen.

Die Bio-Verordnung sieht keine Ausnahmen für die Verfütterung von nicht biologischem Milchpulver vor. Beim Tod des Muttertiers, schwerer Erkrankung des Muttertieres, Drillingsgeburten und abgestossenen Tieren, wo nicht genügend Biomilch für die jungen Tiere vorhanden ist, ist aber das Tierwohl höher zu gewichten. Die Zertifizierungsstelle toleriert in diesen Fällen die Verwendung von nicht biologischem Milchpulver, auch wenn es nicht der Futtermittelliste von Bio Suisse/ALP/FiBL entspricht (Protokoll BLW – Bio Suisse, Arbeitsgruppe Vollzug Biotierhaltung, 16.4.2002, 4) (siehe auch Kap. 4.5). Als Alternative zu nicht biologischem Milchpulver darf in den oben genannten Fällen auch nicht biologische Frischmilch eingesetzt werden.

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. Pro Tierkategorie muss mindestens 90% der Ration aus Knospe-Futter bestehen. Wird Knospe-Futter aus der Umstellung auf biologischen Landbau zugeführt, darf der Anteil an Umstellungsfutter 30 Prozent 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.

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. Die Gesamtration je Tierkategorie muss jedoch immer aus 90% Knospe-Futter bestehen. Spezifische Bestimmungen sind unter den entsprechenden Tierkategorien aufgeführt. Sofern nicht biologisches Futter zugelassen ist und auch eingesetzt wird, sinkt der Anteil des BioV Futters um die entsprechende Menge.

4.2.3.4 Nicht biologische Futtermittel

Für den Einsatz von nicht biologischen Futtermitteln gelten grundsätzlich die Bestimmungen in den Bio Verordnungen des Bundes und des WBF. Die zugelassenen nicht biologischen Futtermittel dürfen nur als Einzelkomponenten oder als Bestandteil eines zertifizierten Futtermittels (Hilfsstoff-Knospe-Futter) auf den Betrieb geführt werden. Bei der Herstellung von Mischfuttermitteln auf dem Betrieb sind die entsprechenden Weisungen zu beachten.

Bei nachgewiesenen Futtermittelertragsverlusten, insbesondere auf Grund aussergewöhnlicher Witterungsverhältnisse, kann der direkt betroffene Tierhalter nach vorgängiger schriftlicher Zustimmung durch die Zertifizierungsstelle für einen begrenzten Zeitraum den Einsatz von nicht biologischem Raufutter bewilligen. Sind ganze Gebiete von Futtermittelertragsverlusten betroffen, kann das Bundesamt die Zustimmung auch gebietsweise erteilen.

Futtermittel aus gebeiztem Saatgut, auch bei Nachsaaten nach Krähenfrass oder Wildschweineschäden, gilt als nicht biologisches Futter. Davon ausgenommen ist Futter aus Saatgut, welches auf behördliche Anordnung gebeizt werden muss. Futter von Kulturen aus gebeiztem Saatgut, welche vor der Umstellung angesät wurden, wie z. B. Wintergerste, gilt bei der Verfütterung an die eigenen Tiere als Umstellungsfutter (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 entsprechen. Ausnahmen:

- Konventionelles Altbrot als Lockfutter ist in kleinen Mengen toleriert.
- U1-Betriebe dürfen zugekaufte nicht biologische Kraftfutter-, Ergänzungs- und Mineralstofffuttermittel noch bis 31.1. des ersten Umstellungsjahres aufbrauchen. Eigene Futtermittel aus den Vorjahresernten sowie vor der Umstellung zugekaufte Raufutter dürfen bis Ende der Winterfütterung (30.4.) aufgebraucht werden.
- Nicht biologische Futtermittel für Pensionspferde gemäss Art. 4.2.4.2 und Futtermittelhandel als klar abgegrenzter Nebenerwerb.
- Nicht biologisches Milchpulver (mit gehärteten Fetten) auf Verschreibung von Tierarzt eingesetzt (bei Durchfall, Drillinge, Verstossen von Jungtieren oder Tod/Krankheit des Muttertieres bei Ziegen/Schafen) und im Behandlungsjournal eingetragen.

Weiden auf nicht biologischen Flächen

Tiere in Wanderherden sowie gesömmerte Tiere 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).

Auf nicht biologischen Flächen dürfen nur Tiere in Wanderherden sowie gesömmerte Tiere geweidet werden, die nicht gemolken werden. (MKA 5/2013)

4.2.3.5 Mineral- und Ergänzungsfuttermittel

Mineral- und Ergänzungsfuttermittel müssen den Anforderungen der Futtermittelliste Bio Suisse/ALP/FiBL entsprechen. Es dürfen ausschliesslich die in der FiBL Betriebsmittelliste aufgeführten Produkte verwendet werden. Nur wenn es sich um Ausgangssubstanzen handelt (Silicium, Tonerde etc.), müssen diese nicht in der BML gelistet sein.

In der Praxis finden sich Ergänzungsfuttermittel, die nicht als Diätfuttermittel bei der ALP gelistet sind, aber eine über den Ernährungszweck hinausgehende physiologische Wirkung haben. Diese Produkte werden als Ergänzungsfuttermittel gehandelt und müssen der Futtermittelliste Bio Suisse/ALP/FiBL entsprechen. 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. Diät- und Ergänzungsfuttermittel, welche nicht der Futtermittelliste Bio Suisse/ALP/FiBL entsprechen, dürfen nur auf Anordnung des Tierarztes eingesetzt werden. Der Einsatz ist im Behandlungsjournal einzutragen.

Derzeit gibt es keine Eisenpaste zur Eisenversorgung junger Ferkel, die der Futtermittelliste Bio Suisse/ALP/FiBL entspricht. Durch eine auf ein Jahr befristete Erlaubnis des Tierarztes können hier herkömmliche Eisenpasten eingesetzt werden. Die GVO-Freiheit muss jedoch gewährleistet und über ein Infoxgen-Formular bestätigt sein.

Konventionelle Melasse als Staubbinder in Futtermitteln: Bio Suisse hat den Futtermühlen erlaubt, 3 % konventionelle Melasse als Staubbinder oder Presshilfsstoff zu verwenden. Unter folgenden Bedingungen dürfen auch Selbstmischer konventionelle Melasse im Rahmen von 3 % einsetzen:
- Das fertige Futtermittel darf maximal 3 % nicht biologische Melasse enthalten.
- Bei der Herstellung des Futtermittels müssen genaue schriftliche Aufzeichnungen der Mengen aller Komponenten gemacht werden.
- Das Kraftfutter von Selbstmischern darf maximal 20 % Raufutter (gemäss Definition in Art. 4.2.3) enthalten.
- Explizit nicht möglich ist demnach der Einsatz von nicht biologischer Melasse im Futtermischwagen (TMR) oder zu Strohhäcksel.

4.2.4 Spezifische Vorschriften für einzelne Tierkategorien

4.2.4.1 Bestimmungen für Wiederkäuer

Wiederkäuer müssen mindestens 90 Prozent der Futtertrockensubstanz pro Tierkategorie in Form von frischem, siliertem oder getrocknetem Raufutter erhalten.

Wiederkäuer erhalten 100 % biologisches Futter. Davon müssen gemäss Art. 4.2.3.1 mindestens 90 % Knospe-Qualität aufweisen. Die restlichen 10 % können mit folgenden Futtermitteln, welche nach Bio-Verordnung (CH oder EU) zertifiziert sind, abgedeckt werden:

Liste der zulässigen nach Bio-Verordnung (CH oder EU) zertifizierten Futtermittel für Wiederkäuer
- Raufutter gemäss Art. 4.2.1.2
- Leinsaat
- Dextrose
- Melasse aus der Zuckerproduktion
- Früchtesirup
- Kartoffelprotein
- Maiskleber
- Bierhefe

4.2.4.2 Bestimmungen für Nichtwiederkäuer

Nichtwiederkäuer müssen mit 90 % Knospe-Futtermitteln gefüttert werden.
Müssen für Schweine und Geflügel zur Ergänzung der betriebseigenen Futtergrundlage Futtermittel zugekauft werden und sind biologische Futtermittel nicht in ausreichender Menge verfügbar, so dürfen in Absprache mit der Zertifizierungsstelle bis zum 31. Dezember 2015 nicht biologische Eiweissfuttermittel zugekauft werden. Der Anteil der Eiweissfuttermittel aus nicht biologischem Anbau darf, bezogen auf die Trockensubstanz, pro Jahr höchstens 5 Prozent des gesamten Futterverzehrs für Schweine und Geflügel betragen.

Liste der zulässigen nach Bio-Verordnung (CH oder EU) zertifizierten Futtermittel für Nicht-Wiederkäuer
- Raufutter gemäss Art. 4.2.1.2
- Leinsaat
- Dextrose
- Melasse aus der Zuckerproduktion
- Früchtesirup
- Kartoffelprotein
- Maiskleber
- Bierhefe
- Molkereiabfälle für Schweine (siehe Art. 5.4.2)

Liste der zulässigen nicht biologischen Futtermittel für Nichtwiederkäuer
- Kartoffelprotein
- Maiskleber*
- Bierhefe*
- Molkereiabfälle für Schweine (siehe Art. 5.4.2)

Für die mit * bezeichneten Komponenten muss ein unterschriebenes InfoXgen-Formular vorliegen

Spezialregelung für Pensionspferde
Der Futtermittelanteil aus nicht biologischem Anbau darf für Pensionspferde 10 % des gesamten Futterverzehrs betragen. Das Futter darf keine GVO-Komponenten (Definition gemäss Schweizer Recht) enthalten.

4.2.5 Verbotene Futtermittel und Fütterungsmethoden

4.2.5.1 Verbotene Futtermittel und Fütterungsmethoden für alle Tiere

- chemisch-synthetische Zusatzstoffe (Harnstoff, antimikrobielle Leistungsförderer, Enzyme, synthetische Aminosäuren usw.);
- Tiermehl
- Gastroabfälle
- Mastmethoden mit Zwangsfütterung sowie die Haltung von Tieren unter Bedingungen, die zu Anämie führen können.

Siliermittel
Bei Nachgärung im Silo sind nur die in der Betriebsmittelliste aufgeführten Siliermittel oder Salzwasserlösung mit Wasserpresse (oder Abdecken) zugelassen. Luprosil und andere chemisch-synthetische Mittel sind ausdrücklich verboten. (MKA 8/2000)

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 Kapitel gelten für Futtermittel dieselben Definitionen wie sie in der «Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL)», SR 817.022.51 vom 23.11.2005 (Stand am 1. Mai 2011) für Lebensmittel festgehalten sind:

Art. 2 GVO-Erzeugnisse
GVO-Erzeugnisse sind Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe, die:
a) gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind;
b) GVO enthalten;
c) aus GVO gewonnen wurden;
d) aus Kreuzungen verschiedener GVO oder aus Kreuzungen von GVO mit andern Organismen hervor gehen.

Die Definitionen der VGVL gelten sinngemäss auch für Futtermittel.

Kritische Futtermittelkomponenten sind alle Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel, die auch in gentechnisch veränderter Qualität irgendwo auf der Welt angebaut werden. Die Komponentenliste ist auf der Bio Suisse Website abrufbar. Die in der Schweiz zugelassenen Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel sind in der «Verordnung des BLW über die GVO-Futtermittellisten» (SR 916.307.11) aufgeführt.

Biokonforme Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel sind Futtermittel, die den Anforderungen der Futtermittelliste von Bio Suisse/ALP/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. Die Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung» ist zu beachten.

Für Begriffe zu Futtermitteln (z. B. Ausgangserzeugnisse, Einzelfuttermittel usw.) gelten die Definitionen der Futtermittel-Verordnung sowie der Futtermittelbuch-Verordnung (FMBV).

4.2.6.2 **Bestätigungen**

Bei kritischen Futtermittelkomponenten muss gewährleistet sein, dass es sich nicht um GVO-Erzeugnisse handelt. Es muss auch gewährleistet sein, dass keine Vermischung (absichtlich oder unabsichtlich) mit GVO-Erzeugnissen stattgefunden hat.

Zur Sicherstellung dieser Anforderung muss von jeder einzelnen kritischen Futtermittelkomponente und von kritischen Futtermittelzusatzstoffen, die an Knospe-Tiere verfüttert werden sollen, eine Infoxgen-Zusicherungserklärung (www.infoxgen.com) vorhanden sein.

Die Infoxgen-Zusicherungserklärung beinhaltet die Bestätigung des Herstellers der kritischen Futtermittelkomponente, dass es sich nicht um ein GVO-Erzeugnis handelt. Die Bestätigung hat mit folgendem Wortlaut zu erfolgen:

a) Pflanzliche oder tierische Erzeugnisse im natürlichen Zustand, frisch oder haltbar gemacht:
«Bei der Herstellung dieses Produktes haben wir keinen gentechnisch veränderten Organismus (GVO) eingesetzt. Wir haben keine Information, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten könnte.»

b) Pflanzliche oder tierische Erzeugnisse, industriell verarbeitet:
- «Bei der Herstellung dieses Produktes haben wir keinen gentechnisch veränderten Organismus (GVO) eingesetzt. Wir haben keine Information, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten könnte.»
- «Für alle Produkte, die wir bei der Herstellung dieses Produktes einsetzen, liegen uns Bestätigungen von den Unternehmen, die diese herstellten, mit gleicher Reichweite und Inhalt wie (a) vor. Diese Erklärungen befinden sich in unseren Unterlagen und sind nicht abgelaufen oder widerrufen.»

4.2.6.3 **Vollzug**

Kritische Futtermittelkomponenten können über verschiedene Wege an Knospe-Tiere verfüttert werden. Je nach Situation erfolgt die Umsetzung der in Art. 4.2.6.2 aufgeführten Anforderungen wie folgt:

a) Hilfsstoff-Knospe-Futtermittel:
Hersteller von Hilfsstoff-Knospe-Futtermitteln haben die Dokumente gemäss Art. 4.2.6.2 dieser Weisung 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 Jahresinspektion vorzulegen.

b) Biokonforme Einzelfuttermittel:
Hersteller von biokonformen Einzelfuttermitteln haben die Dokumente gemäss Art. 4.2.6.2 für jeden Wareneingang von kritischen Futtermittelkomponenten im Betrieb, der für die Fabrikation von biokonformen Einzelfuttermitteln verwendet wird, zu erbringen. Die Dokumente können anlässlich der Inspektion des Knospe-Produzenten vom Hersteller der biokonformen Einzelfuttermittel eingefordert werden.

Der Hersteller der biokonformen Einzelfuttermittel bestätigt die Einhaltung dieser Weisung sowie der Futtermittelliste von Bio Suisse/ALP/FiBL gegenüber dem Knospe-Produzenten auf eine der folgenden Arten:

1) Etikette: Auf der Verpackung oder einer daran angebrachten Etikette, bei Loselieferungen auf den Begleitpapieren zur Lieferung wird ein Hinweis mit folgendem Wortlaut gemacht: «Das Produkt entspricht der Futtermittelliste von Bio Suisse/ALP/FiBL».

2) Futtermittelbestätigung: Das Formular «Futtermittelbestätigung» der Zertifizierungsstelle wird unterzeichnet.

4.2.6.4 **Selbstmischer und Lohnmischer**

Selbstmischer und Lohnmischer haben die Dokumente gemäss Art. 4.2.6.2 für jeden Wareneingang von kritischen Futtermittelkomponenten im Betrieb zu erbringen. Die Dokumente sind anlässlich der Inspektion 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 Biobetrieben angepasst sind. Anzustreben ist eine hohe Lebensleistung der Tiere. Gentechnische Eingriffe und hormonelle Brunstsynchronisation sind untersagt. Die künstliche Besamung ist erlaubt. Andere Formen der künstlichen oder anderweitig beeinflussten Reproduktion (z. B. Embryotransfer, Spermasexing, Klonen) sind jedoch nicht zulässig. Die Zertifizierungsstelle kann in Übereinstimmung mit der MKA zur Erhaltung von gefährdeten genetischen Ressourcen Ausnahmen bewilligen. Entsprechende Tiere und deren Produkte dürfen nicht mit dem Hinweis auf die biologische Landwirtschaft vermarktet werden.

4.3.1 Tierzucht

In biologischen Betrieben soll der Natursprung soweit als möglich gepflegt werden. Bei der Auswahl der Tiere ist der Lebensleistung der Ahnen besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

4.3.2 Embryotransfer, Klonen

Auf dem Betrieb dürfen keine aus Embryotransfer (ET) stammenden oder geklonten Tiere gehalten werden. Ausgenommen sind Tiere der Rindergattung im Aufzuchtvertrag mit einem nicht biologisch geführten Betrieb. Diese Tiere müssen in diesem Fall nach einer vertraglich festgelegten Frist wieder auf den Ursprungsbetrieb zurückkehren. Tiere aus ET, welche bereits vor dem 1. Januar 2001 oder vor der Umstellung auf Biolandbau auf dem Betrieb gehalten wurden, können noch bis zu ihrem Abgang auf dem Knospe-Betrieb gehalten werden. Direkt aus ET stammende oder geklonte Stiere oder deren Sperma dürfen nicht eingesetzt werden.

Sperma von ET-Stieren und gesextes Sperma: nicht biologische Aufzuchttiere, welche nach einer festgelegten Frist wieder auf den nicht biologischen Betrieb zurückkehren, dürfen mit Sperma von ET-Stieren und gesextem Sperma besamt werden. (MKA 2/2009 und MKA 4/2010)

4.4 Herkunft der Tiere, Wartefristen und Tierverkehr

Nutztiere müssen grundsätzlich aus Knospe-Betrieben stammen. Ausgenommen von dieser Vorschrift sind Tiere der Pferdegattung, welche nicht zur Nahrungsmittelproduktion eingesetzt werden, männliche Zuchttiere und Hobbytiere. Zur Unterstützung dieses Zieles kann die MKA nicht biologische Tiere befristet mit einer Lenkungsabgabe belegen.

4.4.1 Zukauf von Tieren aus biologischen aber nicht Bio Suisse Betrieben

Zugekaufte Biotiere aus Nicht-Knospe-Betrieben müssen während mindestens drei Monaten nach den Bio Suisse 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.

Tierhandel

Gehandelte Biotiere können nicht immer innerhalb eines Tages zum nächsten Biobetrieb gebracht werden. Diese Biotiere werden unter Umständen für ein paar Tage bei einem Nichtbiobetrieb eingestallt. Biotiere verlieren ihren Biostatus wenn die Zeitspanne zwischen Aufladen auf dem Herkunftsbetrieb und Abladen auf dem Abnahmebetrieb bzw. Schlachthof mehr als 24 Stunden beträgt. Das BLW und Bio Suisse tolerieren die unten definierten Zeiträume, in welchen die Biotiere ihren Status nicht verlieren.

Nutzviehhandel

Ein Biotier kann max. 14 Tage bei einem Viehhändler, Markt oder Ausstellung (mit nicht biologischem Betrieb) eingestallt werden, ohne dass das Tier den Biostatus verliert. Wenn ein Tier innerhalb der 14 Tage geschlachtet werden muss, gilt es als konventionelles Tier. Bedingung für den Handelsbetrieb: Er muss die GVO-freie Fütterung beweisen können, d. h., dass der Betrieb z. B. bei QM-Schweizerfleisch dabei sein muss.

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

Nachweis von biologisch zugekauften Tieren: Wenn ein Produzent ein Biotier zukauft, muss das Begleitdokument mit Knospe-Vignette oder das Biozertifikat mit Begleitdokument gegenüber der Kontrolle vorgewiesen werden, die zeigen, dass das Tier von einem biologischen Betrieb stammt. (MKA 3/2006)

Importierte Tiere dürfen nur mit der Knospe ausgelobt werden, wenn deren überwiegende Gewichtszunahme in der Schweiz erfolgt ist oder wenn diese den überwiegenden Teil ihres Lebens in der Schweiz verbracht haben. (MKA 1/2007)

4.4.2 Zukauf nicht biologischer Tiere

Sind zur Ergänzung der natürlichen Bestandesvergrösserung oder zur Bestandeserneuerung Tiere aus Bio Suisse Betrieben oder Biobetrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar, so dürfen in Absprache mit der Zertifizierungsstelle nullipare weibliche Jungtiere (Tiere, die noch nicht geworfen haben) alljährlich in einem Umfang von bis zu 10 Prozent des Bestandes an ausgewachsenen Tieren der Pferde- oder Rindergattung, einschliesslich der Büffel- und Bison-Arten, oder bis zu 20 Prozent des Bestandes an ausgewachsenen Schweinen, Schafen oder Ziegen aus nicht biologischen Betrieben eingestallt werden. Für Biobetriebe mit weniger als 10 Tieren der Rinder- oder der Pferdegattung oder mit weniger als fünf Schweinen, Schafen oder Ziegen ist die Erneuerung auf ein Tier im Jahr beschränkt. Sind Tiere aus Biobetrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar, so darf zum Aufbau eines neuen Tierbestandes Geflügel aus nicht biologischen Betrieben zugekauft werden, wenn die Küken spätestens am dritten Lebenstag eingestallt werden. Für nicht biologische Küken von Lege- und Masthybriden muss vor dem Zukauf eine Ausnahmebewilligung der MKA eingeholt werden.

Bei der Berechnung der zugelassenen Anzahl Tiere beim Tierzukauf von nulliparen weiblichen Zuchttieren, wird die Anzahl der ausgewachsenen Tiere ohne die männlichen Zuchttiere als Basis genommen. Ab 0,5 wird aufgerundet (z. B.: bei 15 bis 24 Tieren dürfen 2 Tiere innerhalb der 10 %-Regelung zugekauft werden).

4.4.2.1 Ausnahmen für den 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 Prozent des Bestandes einzustallen, sofern Tiere aus Biobetrieben 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.

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 Biobetrieben 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 es keine Biotiere hat.

4.4.3 Wartefristen für Tiere aus nicht biologischen Betrieben

Um als Biotiere zu gelten, müssen Nutztiere, die nicht aus Biobetrieben stammen und die nach dem Beginn der Umstellung zugekauft werden, nach diesen Bio Suisse 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.

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 Biobetrieben 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 Biotiere 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 Biobetrieb wird die Frist angerechnet, muss aber noch auf dem anderen Biobetrieb vervollständigt 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)

Kalbt ein zugekauftes nicht biologisches Tier während der Wartefrist auf einem Biobetrieb, hat das Junge den Biostatus. (MKA 7/2006)

Verkauf von Tieren vor der Zertifizierung und Anerkennung als Umstellungsbetrieb mit der Umstellungs-Knospe ist nicht möglich.

4.4.4 Aufzuchtverträge, Vertragsaufzucht und Aufzucht in Betriebszweiggemeinschaften

Biobetriebe 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) Biobetriebe übernehmen Tiere zur Aufzucht von anderen Biobetrieben: keine Einschränkungen (Protokoll BLW– Bio Suisse, Arbeitsgruppe Vollzug Biotierhaltung, 20.3.2001).

b) Biobetriebe 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 Biotier vermarktet wird. Auf dem Biobetrieb 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 Biotierhaltung, 12.11.2000). Das Tier erhält keinen Biostatus, auch wenn es während zwei Jahren auf dem Biobetrieb steht (Protokoll BLW – Bio Suisse, Arbeitsgruppe Vollzug Biotierhaltung, 23.8.2001).

c) Biobetriebe geben ihre Tiere zur Aufzucht an Nichtbiobetriebe: Nach der Rückkehr vom nicht biologisch bewirtschafteten Betrieb gelten die Tiere als nicht biologisch zugekauft und durchlaufen die Wartefristen gemäss Art. 4.4.3; dies unabhängig davon, ob das Tier während der Aufzuchtdauer im Eigentum des Biobetriebes gestanden hat oder nicht. Zudem ist die Rücknahme nur innerhalb der 10 %-Limite für Jungtiere möglich.

d) 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)

4.4.5 Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb (Alpung und Sömmerung)

4.4.5.1 Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb

Biotiere werden zur Weidenutzung oft auf andere Betriebe verschoben. Solange alle beteiligten Betriebe nach Bio-Verordnung oder nach Bio Suisse 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 Biotiere ihren Status, wenn die Sömmerung auf Betrieben erfolgt, welche die Anforderungen des 4. Abschnittes der Sömmerungsbeitragsverordnung (SöBV) 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 Kapitel aufgezählten Varianten zu beachten:

- Die Tiere bleiben im Besitz des Biobetriebes und kehren auf diesen zurück.
- Innerhalb der Währschaftsfrist (9 Tage) bei Verkauf dürfen die Tiere auf den Biobetrieb zurückkehren. Die Tiere behalten den Status, den sie vor dem Verlassen des Biobetriebes hatten.
- In allen übrigen nicht aufgeführten Fällen verlieren die Biotiere ihren Anerkennungsstatus.
- Die Regelungen gelten sowohl für die Milchproduktion als auch für die Fleischproduktion.

Tierverkehr
- Sofern die Tiere auf Betriebe verstellt wurden, auf welchen die Biovermarktung nicht zugelassen war, darf die Milch ab dem Tag, an dem sie auf den Biobetrieb zurückkehren, wieder der Biovermarktung zugeführt werden.
- Fleisch produzierende Tiere, welche im Biokanal vermarktet werden, müssen vor der Schlachtung, falls der Sömmerungsbetrieb kein Biobetrieb ist, auf den Bio-Heimbetrieb zurückkehren. Das Begleitdokument, welches das Tier in den Schlachthof begleitet, muss auf dem Biobetrieb 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 Biobetrieben	
Art und Status der beweideten Flächen	LN, nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Biotiere werden auf nicht biologischer LN geweidet. Milchtiere werden auf dem Knospe-Betrieb gemolken.
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 der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden Ställen	Grundlage: Bio-Verordnung Art. 16a Abs.8 Das Futter wird der nicht biologischen Futterzufuhr belastet. Der nicht biologische Anteil darf 5 % des TS-Verzehrs nicht überschreiten. Bei Ganztagesweide werden 14 kg TS pro Tag und pro GVE und bei Halbtagesweide 7 kg TS pro Tag und pro GVE berechnet.

Fall 2: Heimbetrieb; Tiere ausschliesslich von Biobetrieben	
Art und Status der beweideten Flächen	LN, nicht biologisch
Beschreibung der Situation	Biotiere werden auf nicht biologischer LN gesömmert, im Prinzip analog Sömmerung auf Sömmerungsweide.
Probleme	Damit die Tiere den Biostatus behalten, muss vertraglich geregelt sein, dass die Vorschriften des 4. Abschnittes der SöBV eingehalten werden.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden Ställen	Während dieser Zeit ist eine Knospe-Milchvermarktung nicht möglich, analog zur Sömmerung auf nicht biologischer Sömmerungsweide.

Fall 3: Vorsass, Maiensäss; Vorweide; Tiere ausschliesslich von Biobetrieben	
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 dazu gehörenden Ställen	Die Knospe-Milchvermarktung ist gestattet.

Fall 4: Vorsass, Maiensäss, Vorweide; Tiere von Biobetrieben, 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 dazu gehörenden Ställen	Für die Milchvermarktung siehe Weisung «Alpung und Sömmerung», Art. 4.4.5.2, Titel «Herkunft der Tiere». Wird neben dem Biomilchvieh ausschliesslich nicht biologisches Galtvieh oder Mutterkühe angenommen, so ist die Knospe-Milchvermarktung gestattet.

Fall 5: Vorsass, Maiensäss, Vorweide; Tiere ausschliesslich von Biobetrieben	
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 dazu gehörenden Ställen	Die Knospe-Milchvermarktung ist gestattet.

Fall 6: Vorsass, Maiensäss, Vorweide; Tiere von Biobetrieb, 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 % Biomilchtiere
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden Ställen	siehe Weisung «Alpung und Sömmerung», Art. 4.4.5.2, Titel «Herkunft der Tiere»

Fall 7: Nicht biologische Vorsass, Maiensäss, Vorweide; Tiere von Biobetrieben 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 Biokontrolle. Vorschriften der SöBV werden eingehalten. Biobetriebsleiter kann als Hirt von Alpbesitzern angestellt sein. Tiere vom Knospe-Betrieb behalten ihren Status.
Probleme	Ein Biobauer ist verantwortlich für einen nicht biologischen Betrieb. Da er aber angestellt ist und ausser der Sömmerung der Biotiere keine weitere Verflechtung mit dem Biobetrieb besteht, wird das so toleriert.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden Ställen	Während dieser Zeit ist die Knospe-Milchvermarktung nicht möglich

Fall 8: Alpbetrieb; Tiere ausschliesslich von Biobetrieben	
Art und Status der beweideten Flächen	Sömmerungsweide, Knospe
Beschreibung der Situation	Wenn der Sömmerungsbetrieb von einem oder mehreren Knospe-Betriebsleitern geführt wird (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 dazu gehörenden Ställen	Die Knospe-Milchvermarktung ist gestattet.

Fall 9: Alpbetrieb; Tiere von Biobetrieben, 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 Biobauern liegt, müssen die Knospe-Richtlinien eingehalten werden.
Probleme	Nicht 100 % Biomilchtiere auf Knospe-Betrieb
Bedingungen für Knospevermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden Ställen	siehe Weisung «Alpung und Sömmerung», Art. 4.4.5.2, Titel «Herkunft der Tiere».

Fall 10: Alpbetrieb; Tiere von Biobetrieben, 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 übernommen werden müssen. Da die Verantwortung beim Biobauern liegt, müssen die Knospe-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 dazu gehörenden Ställen	siehe Weisung «Alpung und Sömmerung», Art. 4.4.5.2, Titel «Herkunft der Tiere». Wird neben dem Biomilchvieh ausschliesslich nicht biologisches Galtvieh oder Mutterkühe angenommen, so ist die Knospe-Milchvermarktung gestattet.

Fall 11: Alpbetrieb, Gemeinschaftsweide; Im vom Knospe-Betrieb benutzten Stall stehen ausschliesslich Biotiere	
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 dazu gehörenden 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 12: Alpbetrieb, Gemeinschaftsalp; Im vom Knospe-Betrieb benutzten Stall stehen ausschliesslich Biotiere	
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 dazu gehörenden Ställen	Die Knospe-Milchvermarktung ab Senntum des Knospe-Betriebes ist gestattet.

Fall 13: 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 Biostatus.
Probleme	Vorschriften des 4. Abschnittes der SöBV müssen eingehalten werden, damit Tiere den Biostatus behalten.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden Ställen	Während dieser Zeit ist die Knospe-Milchvermarktung nicht möglich. Die Knospe-Vermarktung von Fleischtieren direkt ab einer Nicht-Knospe-Alp ist nicht möglich (siehe auch Art. 4.4.5.1 Titel «Tierverkehr»).

Fall 14: Hirtenbetrieb	
Art und Status der beweideten Flächen	LN, Knospe und 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 Abschnitt 4 der SöBV 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 dazu gehörenden 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 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	
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden 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 16: 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 der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden Ställen	Grundlage: BioV Art. 16a Abs. 8. Das Futter wird dem nicht biologischen Futteranteil belastet. Der nicht biologische Anteil darf 5 % des TS-Verzehrs nicht überschreiten. Bei Ganztagesweide werden 14 kg TS pro Tag und pro GVE und bei Halbtagesweide 7 kg TS pro Tag und pro GVE berechnet. Die Knospe-Milchvermarktung aus dem Stall des Knospe-Betriebes ist gestattet.

Fall 17: 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. Die nicht biologische Futteraufnahme übersteigt die 5 %-Toleranz.
Bedingungen für Knospe-Vermarktung der Milch während dem Aufenthalt auf diesen Flächen und in den dazu gehörenden Ställen	Eine Knospe-Milchvermarktung ist während der Weidezeit auf diesen Flächen nicht möglich. Es erfolgt ein Sömmerungsabzug im Tierbesatz.

Spezielle Vorschriften für Ziegen

Fall 18: 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 Bioziegen kehren am Abend auf den Biobetrieb 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 19: 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 Biobetrieben zu erfolgen. In besonderen Fällen kann die Sömmerung auf Betrieben erfolgen, welche die Anforderungen des 4. Abschnittes der Sömmerungsbeitragsverordnung vom 14. November 2007 (SöBV) einhalten.

Die so gesömmerten Tiere verlieren ihren Biostatus 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 in Art. 1.1.8 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 Kapitel.

Hofdüngerlagerung
Es darf keine unmittelbare Gefahr einer Gewässerverschmutzung bestehen. Wenn keine Mistplatte vorhanden ist, muss die Mistmiete laufend abgedeckt werden und während derselben Vegetationsperiode ausgebracht werden.

Moorschutz
Die Auszäunung aller Moorflächen wird empfohlen, weil so die Gefahr des Parasitenbefalls verringert werden kann. Es gelten zudem die Auflagen des jeweiligen kantonalen Natur- und Heimatschutzgesetzes.

Herkunft der Tiere
Auf Knospe-Sömmerungsbetrieben müssen sämtliche, zum Betrieb gehörenden milchproduzierenden Tiere den Biostatus 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 gemäss Kapitel 1.10 «Kennzeichnung» zu sehen ist. Alpschweine, welche auf einem Knospe-Sömmerungsbetrieb gealpt werden, müssen biologischer Herkunft sein.

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 Artikel 4.4.5.1 «Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb» sowie in Teil III Kap. 17 «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung» gemacht.

Alpschweine
Alpschweine müssen nach den Bestimmungen des Kapitels 5.4 «Schweine» gehalten werden. Die Fütterung muss richtlinienkonform sein. Es gelten die tiermedizinischen Vorschriften der Richtlinien. Vorbeugende Behandlungen wie Entwurmen, Bekämpfung der Moderhinke und Panaritium müssen vom Tierarzt begleitet sein.

Wenn Bioferkel auf einem Nichtbiosömmerungsbetrieb gealpt werden, verlieren diese Schweine ihren Biostatus. Die vom Betrieb gelieferten Ferkel für die Sömmerung auf Nichtbioalpen können aus nicht biologischer Zuchtstammen. Die Rücknahme von Alpschweinen auf den Heimbetrieb, die auf einem Nicht-Knospe-Sömmerungsbetrieb gehalten wurden, ist möglich. Haltung und Fütterung auf dem Knospe-Betrieb müssen richtlinienkonform sein.

Alpschweine nicht biologischer Herkunft dürfen nicht mit der Knospe bzw. mit dem Hinweis auf «bio» vermarktet werden.

Auf einer Knospe-Alp mit einem Anteil konventioneller Kühe muss die Schotte für die Knospe-Schweine nicht dem konventionellen Futter angerechnet werden. Es müssen aber zwingend Knospe-Ferkel zugekauft werden.

Auslauf Alpschweine: Die Masse für den Auslauf müssen auch auf der Alp der Weisung «Schweinehaltung» entsprechen. Ob der Auslauf befestigt sein muss oder nicht, muss im Einzelfall mit dem kantonalen Gewässerschutz abgesprochen sein.

Weitere Ausführungsbestimmungen zu Kap. 4.4:

Kalbt ein Knospe-Rind oder eine Knospe-Kuh innerhalb der 14 Tage auf dem nicht biologischen Betrieb des Viehhändlers, dann behält das Kalb den Biostatus, wenn es in dieser Zeit an einen Knospe-Betrieb verkauft wird. (MKA 8/2005)

Schlachtviehandel
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 Biotiere, 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
Siehe Art. 1.1.5.2 «Selbständiger Nebenerwerb».

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.

Die Wartezeit zwischen der letzten Verabreichung eines chemisch-synthetischen allopathischen Tierarzneimittels und der Gewinnung von von einem solchen Tier stammenden Lebensmitteln beträgt grundsätzlich das Doppelte der auf der Packung aufgeführten, gesetzlich vorgeschriebenen Zeit.

Der prophylaktische Einsatz chemisch-synthetischer allopathischer Medikamente, Antibiotika und Hormone ist verboten.

Zootechnische Eingriffe sind auf ein Minimum zu beschränken. Sie müssen durch qualifiziertes Personal im dafür am besten geeigneten Alter der Tiere ausgeführt werden.

4.5.1 Vorbeugende Behandlungen und erlaubte Mittel

Kokzidiose-Impfungen sind in der Geflügelhaltung erlaubt. Die Verwendung von Kokzidiostatika, vorbeugende Eiseninjektionen bei Schweinen sowie die Verwendung von Hormonen oder ähnlichen Stoffen zur Kontrolle der Fortpflanzung (z. B. Einleitung oder Synchronisierung der Brunst) oder zu anderen Zwecken, sind nicht zulässig. Die Hormone dürfen jedoch im Falle einer therapeutischen tierärztlichen Behandlung einem einzelnen Tier verabreicht werden. Auf tierärztliche Verordnung sind chemischsynthetische Wurmkuren und Impfungen erlaubt. Behandelte Tiere müssen jederzeit eindeutig als solche identifizierbar sein. Für die Desinfektion der Zitzen sind die in der Liste der ALP aufgeführten Mittel erlaubt.

Auch auf der Alp dürfen die Tiere nicht prophylaktisch behandelt werden. Das Alppersonal muss mittels Behandlungsjournal belegen, dass die Behandlung nur bei Problemtieren durchgeführt worden ist. Eine prophylaktische Behandlung aller gealpten Tiere ist richtlinienwidrig.

Chemisch-synthetischen Trockenstellern dürfen nur eingesetzt werden, wenn Euterprobleme aufgrund einer bakteriologischen Untersuchung der Milch nachgewiesen wurden. Dies gilt auch für Knospe-Tiere auf nicht biologischen Alpen.

Der Einsatz von Boli zur Langzeitentwurmung gilt als prophylaktische Verabreichung eines Chemotherapeutikums und ist grundsätzlich nicht zulässig. Eingesetzt werden dürfen Boli auf Alpen und Gemeinschaftsweiden, wo dies Vorschrift ist. Bei Wurmbefall darf nach tierärztlichem Befallsnachweis entwurmt werden.

Einsatz von flüssigem Mittel, das auf den Rücken der Tiere appliziert wird («pour-on» Produkte): Die erlaubten Mittel sind in der FiBL-Betriebsmittelliste aufgeführt. In Problemfällen dürfen andere Mittel nur über eine tierärztliche Verschreibung eingesetzt werden. Der Eintrag von tierärztlich verordneten Produkten im Behandlungsjournal ist obligatorisch. (MKA 4/2000)

Der Einsatz von nicht biologischem Milchpulver zu therapeutischen Zwecken ist erlaubt, wenn dies in jedem Fall für jedes Tier individuell mit dem Tierarzt abgesprochen und im Behandlungsjournal festgehalten wird. Nach Abschluss der Behandlung dürfen Reste von nicht biologischem Milchpulver nicht zur normalen Fütterung weiterverwendet werden. (MKA 6/2011)

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 in Art. 4.4.3 festgelegten Umstellungsfristen erneut durchlaufen.

Nicht dazugezählt werden die Behandlungen bei Impfungen, Parasitenbekämpfungen, Betäubung bei Kastration und Beringung und Kastration (nach Artikel 4.5.4), 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 Wartefristen

Ausgenommen von der doppelten Wartezeit sind Mittel zur Trockenstellung von Kühen mit Euterproblemen. Vor dem Einsatz von Trockenstellern hat zwingend eine bakteriologische Untersuchung der Milch zu erfolgen.

Die Milch behandelter Tiere kann nach Ablauf der einfachen, gesetzlichen Wartefrist nicht biologisch vermarktet werden. Auch während der Wartefrist für Tiere aus nicht biologischen Betrieben (z. B. 6 Monate für Rinder innerhalb er 10 %-Grenze für konventionellen Zukauf) darf die Milch konventionell vermarktet werden. Wenn ein Betrieb sein ganze Milchmenge konventionell vermarktet, kann er die Milch dieser Tiere mit Wartefrist mit der übrigen Milch vermarkten. Wird die Milch zeitweise konventionell gesammelt (z. B. wegen Überangebot), jedoch weiter als Biomilch abgerechnet, müssen sämtliche Wartefristen vollumfänglich eingehalten werden. Dies ist nötig, weil der Biomilchabnehmer die Milch jederzeit in den Biokanal umleiten kann. (MKA 8/2005)

4.5.4 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:
- Schwänze kupieren bei Lämmern, wenn sich fütterungsbedingte Durchfälle nicht vermeiden lassen (Alpung) und das Ausscheren nicht hilft;
- 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

5.1 Rindvieh

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (Kapitel 4) gelten auch in der Rinderhaltung sinngemäss.

5.1.1 Haltung

Elektrische Kuhtrainer sind verboten. Das RAUS-Programm des Bundes ist, wie in Art. 4.1.1 vorgeschrieben, einzuhalten. Zusätzlich zum RAUS-Programm des Bundes ist Weidegang für Rindvieh obligatorisch. Ausgenommen von der Weidepflicht sind weibliche und männliche Tiere bis 120 Tage, Stiere und Tiere zur Kälbermast.
Für am 31.12.2011 bestehende Knospe-Betriebe gilt für die Weidepflicht bei Mastrindern und Mastochsen eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2014. In dieser Zeit genügt für diese Tierkategorien die Einhaltung des RAUS-Programmes.

5.1.2 Fütterung

Das Rindvieh ist vornehmlich mit Grundfutter zu ernähren. Kraftfutter darf nur der Ergänzung dienen. Der Futterzukauf ist in Art. 4.2 geregelt.

5.2 Schafe

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (Kapitel 4) gelten auch in der Schafhaltung 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 BVET 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. Der nicht biologische Futterzukauf ist in Art. 4.2 geregelt. Die Lämmer sind grundsätzlich mit Muttermilch aufzuziehen und zu mästen.

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 gemäss Art. 4.5.4 ausnahmsweise erlaubte Kupieren der Schwänze muss 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 Biobetrieb 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 24.7.1996, T. 2.7)

5.3 Ziegen

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (Kapitel 4) gelten auch in der Ziegenhaltung sinngemäss.

5.3.1 Haltung

Ziegen sind während der Vegetationsperiode täglich zu weiden. Die RAUS-Richtlinien des Bundes gelten unabhängig vom Alter der Ziegen. Während dem Abgitzeln müssen sich Muttertiere mindestens einen Tag frei bewegen können. Einzelhaltung in Abgitzelbuchten ist nur nach dem Gitzeln während maximal 7 Tagen und in Krankheitsfällen erlaubt. Böcke können einzeln gehalten werden. Hormonelle Brunstsynchronisation ist verboten.

5.3.1.1 Aufstallung und Stallmasse

	Zicklein	**Jungziegen**	**Ziegen und Böcke**		
		12–22 kg	**23–40 kg**	**40–70 kg**	**über 70 kg**
Anbindehaltung					
Standplatzbreite in cm Standplatzlänge in cm Einzelboxen in m^2	Haltung nur frei in Gruppen	Haltung nur frei in Gruppen	55 120 3,0	55 120 3,0	60 120 3,5
Laufstallhaltung					
Fressplatzbreite in cm * Gesamtfläche/Tier in m^2 Liegefläche/Tier in m^2	20 0,5 0,4	35 1,5 0,8	40 2 1,2	40 2 1,2	55 3,5 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 vornehmlich mit betriebseigenem Raufutter zu ernähren. Der Anteil des Kraftfutters (biologisch und nicht biologisch) am Gesamtverzehr darf maximal 10 Prozent betragen. Der Zukauf von nicht biologischem Futter ist in Kap. 4.2 geregelt.

5.3.3 Tiergesundheit

Die Haltung der Ziegen ist so zu optimieren, dass eine Entwurmung mit chemisch-synthetischen Medikamenten möglichst hinfällig wird. Auf tierärztliche Verordnung sind chemisch-synthetische Wurmkuren erlaubt.

Sanierung Pseudotuberkulose bei Ziegen: Die Jungziegen sind klar von den andern Ziegen zu trennen, die Fütterung mit nicht biologischem Milchpulver ist erlaubt, die Vermarktung erfolgt konventionell, ein detailliertes Sanierungskonzept ist zu verlangen (Kanton). Für die Lebensmittel ist der Kantonsveterinär zuständig (Protokoll BLW – Bio Suisse Arbeitsgruppe Vollzug Biotierhaltung 29.01.2002).

5.4 Schweine

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (Kapitel 4) gelten auch in der Schweinehaltung sinngemäss.

5.4.1 Haltung

Die Liegeflächen der Tiere dürfen keine Perforation aufweisen. Alle Liegeflächen müssen eingestreut sein.

5.4.1.1 Auslauf

Alle Schweine müssen ab dem 24. Lebenstag täglichen Zutritt zu einem Auslauf haben. Ausgenommen davon sind Muttersauen in den ersten 24 Tagen nach dem Abferkeln. Bei Galtsauen ist das Abschliessen der Fressstände nur während der Fütterung erlaubt, sonst ist Gruppenhaltung vorgeschrieben. 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. Für Tiere in am 31.12.2011 bestehenden Ställen genügt bis am 31.12.2020 die Gewährung von Auslauf gemäss RAUS-Bestimmungen.

5.4.1.2 Haltungsvorschriften für Zuchtsauen

Säugende Sauen und ihre Ferkel müssen an mindestens 20 Tagen während der Säugezeit, spätestens ab dem 24. Lebenstag der Ferkel, Zugang zu einem Auslauf haben. Die Säugezeit beträgt mindestens 42 Tage. Das Absperren von Einzelständen ist einzig[17] 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 bereit zu halten.

5.4.1.3 Masse

Bei Neu- und Umbauten sind die aufgeführten Masse verbindlich. Für Bio Suisse Betriebe mit am 31.12.2011 bestehenden Ställen, gilt eine Übergangsfrist zur Umsetzung einzelner neuer Bestimmungen bis zum 31.12.2020. Die Frist ist bei den betreffenden Punkten aufgeführt. Es handelt sich jeweils um Minimalmasse, insbesondere bei den Galt- und Mastschweinen wird empfohlen die Ställe grosszügig zu realisieren. Bei Haltungssystemen, welche grundlegend von der unten aufgeführten Systematik abweichen (z. B. Stolbastall, Fütterung ausserhalb der Bucht) werden die Masse sinngemäss übertragen, es gilt der Grundsatz der Gleichwertigkeit.

Die Fütterung und Gesundheitsvorsorge der Schweine (Anteil konv. Futter, Schotteeinsatz, etc.) ist in den entsprechenden Richtlinien und Weisungen aufgeführt.

Minimale Stall- und Auslaufmasse

Für die am 31.12.2011 bestehenden Ställe gelten die Masse der Weisung vom 01.01.2010. Diese Masse werden in den Tabellen in Klammer aufgeführt.

[17] Eine Fixierung der Sauen im Deckstall ist nicht erlaubt. Für am 31.12.2011 bestehende Ställe gilt eine Übergangsfrist bis 31.12.2020.

Tabelle 1: Säugende Muttersauen in Einzelhaltung, bis zum 23. Lebenstag der Ferkel	
Buchtenfläche (m^2/Sau)	7 [18]
Eingestreute Liegefläche inklusive Ferkelnest (m^2/Sau)	3,5 (2,9)
Beheizbares Ferkelnest (m^2/Wurf)	0,8 [19]

Tabelle 2: Säugende Muttersauen in Einzelhaltung bis zum 42. Lebenstag der Ferkel	
Buchtenfläche (m^2/Sau)	7
Eingestreute Liegefläche inklusive Ferkelnest (m^2/Sau)	3,5 (2,9)
Teilweise beheizbarer Ferkelbereich (m^2/Wurf)	1,2 [19]
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Sau)	12 [18, 20]
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 (2,5)
Teilweise beheizbarer Ferkelbereich (m^2/Wurf)	1,2 [19]
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Sau)	10,5 [18,20]
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 [21]	3,5	3,0	2,8
Auslauffläche	1,3 [22]	1,3	1,3
Minimale nicht überdachte Fläche	0,65	0,65	0,65

Tabelle 5: Eber	
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Tier) [23]	10
Auslauffläche (m^2/Tier)	4
Minimale nicht überdachte Fläche (m^2/Tier)	2

[18] Der Anteil der perforierten Fläche darf sowohl im Stallinnenraum wie auch im Auslauf je 30 % nicht übersteigen.

[19] Für die am 31.12.2011 bestehenden Ställe gilt die Übergangsfrist bis 31.12.2020.

[20] Bei einem nicht permanent zugänglichen Auslauf muss die Buchtenfläche mind. 7 m^2 pro Sau betragen.

[21] Die Gesamtfläche beinhaltet die gesamte Stallfläche inklusive Fressboxen, perforierte Flächen und Wühlareal.

[22] Bei kleinen Gruppen muss ein minimaler Auslauf von 6 m^2 mit einer minimalen Breite von 2 Metern vorhanden sein.

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

Tabelle 6: Ferkel bis 25 kg LG	
Liegefläche (m^2/Tier)	0,25 [24]
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Tier) [25]	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 [24]
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Tier) [25]	1,3 (1,1)
Minimale nicht überdachte Fläche (m^2/Tier)	0,23
Auslauffläche (m^2/Tier)	0,45
Minimale Auslauffläche total (m^2)	7

Tabelle 8: Mastschweine in Ausmast 60–110 kg LG	
Liegefläche (m^2/Tier)	0,6 [24]
Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof (m^2/Tier) [25]	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 (Art. 5.4.1.3).

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 bzw. nachgefüllt werden. Als minimale Grösse gilt pro 10 Muttersauen ein Kasten mit den minimalen Masse 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.

[24] Eine proportionale Verkleinerung der Liegefläche relativ zum Gewicht der Ferkel ist zulässig, sofern ausserhalb der Liegefläche genügend nicht perforierte Fläche für die Kompensation vorhanden ist. Die Gesamtfläche Stall inklusive Laufhof verkleinert sich dementsprechend.

[25] Mindestens 50 % der minimalen Auslauffläche müssen planbefestigt (nicht perforiert) sein. Im Stallinnern dürfen max. 30 % der Fläche perforiert sein. Für die am 31.12.2011 bestehenden Ställe gilt die Übergangsfrist bis 31.12.2020.

5.4.2 Fütterung

Den Schweinen muss langes Raufutter oder Stroh als Beschäftigungsmittel zur Verfügung stehen.

Der maximale nicht biologische Futteranteil gemäss Art. 4.2 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/ALP/FiBL geregelt. Den Zuchtsauen und Mastschweinen muss täglich Raufutter angeboten werden.

5.4.3 Arbeitsteilige Ferkelproduktion

Die arbeitsteilige Ferkelproduktion (AFP) ist auf Biobetrieben grundsätzlich möglich. 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).

Ohrmarken
Ferkel sind mit Ohrmarken mit Knospe-Labelteil zu kennzeichnen. Das Labelteil ist grün, trägt das Knospe-Logo, die TVD Nummer des jeweiligen Betriebes sowie öffentlich-rechtliche Zeichen. Nur anerkannte Knospe-Betriebe mit Schweinezucht können die grünen Knospe-Ohrmarken bestellen. Bei Umstellbetrieben wird die Markierung individuell geregelt.

Übergangsfrist: Schlachtschweine müssen ab 1.1.2015 zum Zeitpunkt der Schlachtung über eine Ohrmarke mit Knospe-Labelteil verfügen. Für Zuchtsauen ist die Übergangsfrist vorläufig unbegrenzt, trotzdem sind Remonten mit Ohrmarken mit Knospe-Labelteil zu kennzeichnen.

5.5 Geflügel

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (Kapitel 4) gelten auch in der Geflügelhaltung sinngemäss.

5.5.1 Brut

Der Brutvorgang gilt als landwirtschaftliche Produktion.

5.5.1.1 Herkunft

Elterntierküken können auch nicht biologischer Herkunft sein. Für Elterntiere gelten die gleichen Anforderungen wie für Legehennen. Bio Suisse kann eine Positivliste für Linien und Rassen erstellen.

5.5.1.2 Bruteier

Bruteier müssen grundsätzlich von Knospe-Elterntieren abstammen. Die Linienvielfalt soll jedoch gewährleistet werden. Für Mast- und Legehybriden dürfen bei kurzfristigem Engpass an Bruteiern mit Ausnahmebewilligung Bruteier von nicht biologischen in der Schweiz gehaltenen Elterntieren verwendet werden. Für alle anderen Geflügelarten dürfen nicht biologische Bruteier verwendet werden.

Die Küken, welche aus nicht biologischen Bruteiern von Biobrütereien ausgebrütet werden, haben den Status von nicht biologischen Küken. Sie können aber problemlos von Biobetrieben 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 Bio Suisse-Ausnahmebewilligung ausgehändigt werden. Diese gilt für die Abnehmer auf der Biokontrolle gleichzeitig als Bewilligung für das Einstallen der nicht biologischen Küken. Auf dem Lieferschein der Brütereien müssen die Küken als nicht biologisch gekennzeichnet werden.

5.5.1.3 Knospe-Küken

Grundsätzlich müssen Knospe-Küken aus einer zertifizierten Knospe-Brüterei stammen. Falls aus Knospe-Brütereien keine Küken gleichwertiger Qualität zur Verfügung stehen, können im Rahmen einer Ausnahmebewilligung der MKA nicht biologische Küken von Mast- und Legehybriden aus einer nicht biologischen Brüterei eingestallt werden. Für alle andern Geflügelrassen und -arten gilt: Sind Tiere aus Biobetrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar, so darf zum Aufbau eines neuen Tierbestandes Geflügel aus nicht biologischen Betrieben zugekauft werden, wenn es spätestens am dritten Lebenstag eingestallt wird.

5.5.1.4 Herkunftskontrolle und Warenfluss

Die Brüterei stellt für jede Kükenherde einen Tierpass aus. Die FK Eier und die FK Fleisch definieren in Zusammenarbeit mit den Zuchtorganisationen die relevanten Daten auf dem Tierpass. Der Tierpass garantiert die Rückverfolgbarkeit und enthält Informationen über den Gesundheitszustand und den Werdegang der Tiere (beginnend ab Elterntier-Küken: Herkunft, besondere Vorkommnisse, Gesundheitszustand, Impfungen, etc.). Der Tierpass begleitet die Tiere bis in den Legehennenstall oder den Poulet-Ausmaststall. Mit einem gültigen Tierpass muss kein Zertifikat mitgeliefert werden.

5.5.1.5 **Brüterei**

In den Arbeits- und Bruträumen muss ausreichend Tageslicht vorhanden sein. Es dürfen nur Beleuchtungskörper installiert sein, die keinen «Stroboskopeffekt» erzeugen, wie Glühlampen oder Hochfrequenzlampen. Die eingesetzten Desinfektionsmittel müssen in der Betriebsmittelliste aufgeführt sein. Wöchentlich bzw. mindestens nach jedem Schlupf müssen Proben von Mekonium, Steckeier (gestorbene, nicht ausgeschlüpfte Küken) oder Brütereistaub auf relevante Infektionskeime untersucht werden. Bei Lohnbrut darf im Umkreis von 250 m weder Umschlag von Geflügel stattfinden noch Geflügel gehalten werden. Um die Kosten für die Knospe-Küken im Rahmen zu halten, muss eine Brüterei auch Lohnbrut zulassen, sofern bei den fremden Elterntieren und Bruteiern die Hygienevorschriften eingehalten werden.

5.5.1.6 **Impf- und Hygienekonzept**

Die Vorgaben der Aufzuchtorganisationen können in Absprache mit der FK Eier und den Brütereien angepasst werden.

Die Impf- und Untersuchungsprogramme der Elterntierherden und Junghennenaufzucht werden von den Bioaufzuchtorganisationen erarbeitet. Die FK Eier hat ein Mitspracherecht. Neue Erkenntnisse aus der Komplementärmedizin werden ins Programm aufgenommen. Bei Lohnbrut müssen alle drei Wochen Kot- und Eierproben durch den Elterntierhalter auf relevante Infektionskeime wie Salmonella enteritidis und E. Coli untersucht werden.

5.5.1.7 **Lenkungsabgaben bei Küken**

Für nicht biologische Küken von Lege- und Masthybriden muss vor dem Zukauf eine Ausnahmebewilligung der MKA eingeholt werden. Für diese Küken muss, sofern der Preis pro Küken tiefer ist als für Knospe-Küken, eine Lenkungsabgabe entrichtet werden. Alle übrigen Küken fallen nicht unter die Abgabepflicht. Die Höhe der Lenkungsabgabe wird so angesetzt, dass der Einstandspreis für Knospe- und Nicht-Knospe-Küken gleich gross ist.

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.

Für Produzenten gilt folgender administrativer Ablauf: Der Knospe-Betrieb beantragt bei der MKA eine Ausnahmebewilligung für den Zukauf von nicht biologischen Küken und macht folgende Angaben: Anzahl Küken, Rasse resp. Linie und Begründung. Die MKA erteilt bei berechtigten Gesuchen die Ausnahmebewilligung und erhebt die Lenkungsabgabe. Bei der Kontrolle muss die Ausnahmebewilligung der MKA und die Quittung der bezahlten Lenkungsabgabe vorgewiesen werden.

5.5.2 **Junghennenaufzucht**

5.5.2.1 **Allgemeines**

Die Junghennen (JH) sollen in der Aufzucht die natürlichen Verhaltensweisen erlernen, welche sie im Legestall auch ausüben können. In der Aufzucht sollen Widerstandskraft und eine natürliche Immunisierung entwickelt und aufgebaut werden. Grundsätzlich gelten die gleichen Anforderungen wie für die Legehennen. Im Kapitel Junghennenaufzucht sind nur die von der Legehennenhaltung abweichenden Bestimmungen aufgeführt. Masse sind in der Tabelle im Art. 5.5.3.14 aufgeführt.

5.5.2.2 **Ställe und Herdengrösse**

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.

Es sind mehrere Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen, wenn folgende zwei Punkte eingehalten werden:
a) Die Stalleinheiten müssen freistehend sein und es muss ein Gebäudeabstand von mindestens 20 m eingehalten werden. 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 für den eigenen Junghennenstall können jeweils während der ersten 6 Lebenswochen bis zu 8000 (statt 4000) Tiere im selben Gebäude 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. Es dürfen maximal 4240 Kücken (+ 6%) eingestallt werden.

5.5.2.3 **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).

5.5.2.4 **Entmistung**

Der Junghennenstall muss spätestens 6 Wochen nach Einstallung entmistet werden.

5.5.2.5 **Aussenklimabereich**

Die Niveaudifferenz bei Stallsystemen mit tiefer liegendem AKB maximal darf 1,2 m betragen. Den Junghennen ist dem Aufzuchtprogramm entsprechend Zugang zum AKB zu gewähren.

5.5.2.6 **Weide**

Dem jeweiligen Alter entsprechend ist den Junghennen Weideauslauf zu gewähren. 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 aus auf der Weide 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.

5.5.2.7 **Ungedeckter Schlechtwetterauslauf**

Bei durchnässtem Weideboden und während der Vegetationsruhe kann den Tieren statt einer Weide ein ungedeckter Schlechtwetterauslauf zur Verfügung gestellt werden. Dies ist im Auslaufjournal festzuhalten. Der ungedeckte Schlechtwetterauslauf muss ausreichend mit geeignetem, scharrbarem Material eingestreut sein.

5.5.2.8 **Fütterung und Tränke**

Den Junghennen ist dem Alter entsprechend ein geeignetes Körnergemisch zu verabreichen.

Das Tränkesystem muss so konzipiert sein, dass die Tiere von einer offenen Wasserfläche Wasser aufnehmen können. Nippeltränken werden nur bis zum 42. Alterstag zusätzlich toleriert.

5.5.3 **Legehennen**

5.5.3.1 **Ställe und Herdengrösse**

Es werden nur vom Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) definitiv oder befristet bewilligte Stallsysteme mit der entsprechenden BVET-Bewilligungsnummer akzeptiert. Eigenbauten müssen vor Inbetriebnahme auf ihre Tierschutzkonformität geprüft werden. Für die Berechnung der begehbaren Flächen gelten die Grundlagen des BVET mit folgender Ausnahme: Anflugroste, -flächen und Sitzstangen vor den Nestern zählen nicht als anrechenbare begehbare Flächen. Bis zum 31.12.2002 erstellte Neuinstallationen von Systemen mit maximal 10 % der systemnotwendigen und für den Tierbesatz relevanten Rostflächen ohne Entmistungsanlage werden noch bis zum 31.12.2012 toleriert.

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. Es sind mehrere Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen, wenn folgende zwei Punkte eingehalten werden:

a) Die Stalleinheiten müssen freistehend sein und es muss ein Gebäudeabstand von mindestens 20 m eingehalten werden. 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.

5.5.3.2 **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.

5.5.3.3 **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).

5.5.3.4 **Einstreu und Entmistung**

33 Prozent der Stallgrundfläche müssen eingestreuter Scharrraum sein. Alle anrechenbaren Rost- und Gitterflächen müssen über eine direkt darunterliegende Entmistungsvorrichtung verfügen (Kotbänder, Kotschieber oder Kotbretter mit Handentmistung u.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.

5.5.3.5 **Sitzstangen und Legenester**

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

5.5.3.6 **Aussenklimabereich**

Den Legehennen ist Zutritt zu einem Aussenklimabereich (AKB) zu gewähren. Der AKB bietet ausreichend Schutz vor Witterung und Feinden (Fuchs, Marder, Habicht usw.). Der AKB ist strukturiert und mit einem Staubbad sowie geeigneter Einstreu versehen. Eine gute Zirkulation der Tiere zwischen Stall und AKB muss immer gewährleistet sein. Er bietet eine minimale Kopffreiheit von 150 cm bei festen und 120 cm bei mobilen Ställen.

Der nicht integrierte AKB muss den Legehennen während des ganzen Tages zugänglich sein (Ausnahmen gemäss RAUS-Programm). Bei sehr tiefen Temperaturen sind mindestens 35 cm breite Stallöffnungen pro hundert Legehennen offen zu behalten.

Bei integrierten Systemen kann der AKB zur begehbaren Fläche gezählt werden, wenn er während der ganzen Aktivitätszeit (Hellphase, natürliches und künstliches Licht) für die Tiere über alle Stallöffnungen zugänglich ist und über automatische Schieberöffnungen und Beleuchtung verfügt. In der Nacht darf der maximale Tierbesatz von 8 LH/m^2 (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.

5.5.3.7 **Weide**

Jeder Legehenne müssen mindestens 5 m² Weidefläche zur Verfügung stehen. Zur Regeneration der Weide darf ein Teil der Weidefläche ausgezäunt werden. Es muss jedoch immer mindestens 70% der minimalen vorgeschriebenen Weidefläche zur Verfügung stehen.

Die Weide muss Strukturen wie Büsche, Bäume, Schutznetze oder Unterstände enthalten, die den Tieren Schatten und Schutz vor Feinden bieten. Jede anrechenbare Struktur muss mind. 2 m² Schattenfläche anbieten. 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. Die Legehennen müssen die anrechenbaren Strukturen von jedem Punkt aus auf der Weide innerhalb von maximal 20 m erreichen können. Angerechnet werden kann die Weide bis zu einer maximalen Entfernung von 120 m.

Den LH muss ab Mittag und mindestens während 50 % des natürlichen Tages Weideauslauf gewährt werden. Die Auslaufzeit ist möglichst in die Abendstunden auszudehnen. Bei schlechten Witterungsbedingungen, beispielsweise bei starkem Wind, bei starkem Regen oder bei in Bezug auf das Alter der Tiere sehr tiefen Temperaturen darf der Zugang zur Weide eingeschränkt, durch den Auslauf in den ungedeckten Schlechtwetterauslauf ersetzt oder ganz unterlassen werden. Bei per 1.1.2014 bereits bestehenden Ställen, welche ihre Weideausläufe auf zwei gegenüberliegenden Seiten des Stalls haben und bei denen die Legehennen jeweils abwechslungsweise auf die Weide gelassen werden, kann mit einer Ausnahmebewilligung der MKA, die Weidefläche pro Seite auf 50 % der geforderten gesamten Weidefläche belassen werden.

5.5.3.8 **Ungedeckter Schlechtwetterauslauf**

Bei durchnässtem Weideboden und während der Vegetationsruhe kann den Tieren statt einer Weide ein ungedeckter Schlechtwetterauslauf zur Verfügung gestellt werden. Dies ist im Auslaufjournal festzuhalten. Der ungedeckte Schlechtwetterauslauf muss ausreichend mit geeignetem Material eingestreut sein.

5.5.3.9 **Fütterung und Tränke**

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

5.5.3.10 **Hähne**

Den Legehennen ist ein geeignetes Körnergemisch in die Einstreu oder auf den Boden zu verabreichen.

5.5.3.11 **Geregeltes Auslösen der Mauser**

Zur Verlängerung der Nutzungsdauer kann die Mauser künstlich ausgelöst werden, jedoch nicht vor der 60. Alterswoche. Während der mind. 14 Tage dauernden Phase mit nährstoffarmer Fütterung soll der Zugang zur Weide geschlossen werden, um zusätzliche Nährstoffaufnahme zu verhindern.

5.5.3.12 **Salmonellenkontrolle**

Alle Betriebe, welche Eier vermarkten, müssen jährlich mindestens eine Untersuchung auf Salmonella enteritidis durchführen lassen, vorzugsweise im Alter zwischen 30 und 40 Wochen (bakteriologische Untersuchung einer Sammelkotprobe oder Antikörpernachweis von 20 Eiern). In Betrieben, in welchen ein Teil der Althennen im Bestand bleiben und der Bestand mit Junghennen ergänzt wird (kein Rein-Raus System), muss die Untersuchung alle Tiere erfassen. Der Bericht über die Untersuchung der Junghennen (15.–20. Alterswoche) muss an den Legehennenhalter weitergegeben werden. Bei der Kontrolle sind die entsprechenden Untersuchungsberichte vorzulegen.

5.5.3.13 **Kleinbestände**

Bei Haltungen bis 20 Legehennen ohne Vermarktung gilt eine sinngemässe Anwendung dieser Vorschriften.

5.5.3.14 **Masstabelle für Legehennen und Aufzuchttiere**

	Junghennen 1.–42. Tag	**Junghennen 43.–126. Tag**	**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	zusätzlich toleriert		
Cuptränken	25 Tiere	25 Tiere	20 Tiere
Tränkerinne an Rundtränke	1 cm	1,5 cm	2 cm
Sitzstangen[26]			
Sitzstangen je Tier (min. 3,0 x 3,0 cm)	8 cm	14 cm	16 cm
Abstand (waagrecht)	20 cm	25 cm	30 cm
Wandabstand (waagrecht, Achsmass)	10 cm	20 cm	20 cm
Einzellegenest			5 Tiere
Gruppenlegenest			80 Tiere/m^2
Tierbesatz/Begehbare Flächen[26]			
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 im Stall	mind. 50 %	mind. 33 %	mind. 33 %
Tierbesatz im AKB	(35 Tiere/m^2)	16 Tiere/m^2	10 Tiere/m^2
Weideauslauf		0,2–1 m^2/Tier	5 m^2/Tier
Licht			
Max. Tageslänge mit Kunstlicht	16 h	16 h	16 h
Staubbad			
Mind. 15 cm tief		150 Tiere/m^2	100 Tiere/m^2
Öffnungen zum AKB und Auslauf			
Minimale Breite[27]		70 cm	70 cm
Minimale Höhe		40 cm	40 cm
Breite je 100 Tiere		50 cm	70 cm
ungedeckter Schlechtwetterauslauf		mind. 64 m^2 pro 1'000 Tiere	mind. 86 m^2 pro 1'000 Tiere

[26] Die Nestanflugroste sowie Sitzstangen über der Scharrfläche dürfen zur Erfüllung der Anforderungen nicht angerechnet werden.

[27] Bei Kleinhaltungen unter 100 Tieren sind kleinere Öffnungen zulässig.

5.6 Mastgeflügel und Wachteln

5.6.1 Mastgeflügel

5.6.1.1 Linienwahl

Die extensiven bis mittelintensiven Linien und Rassen müssen sich auf Grund ihrer genetischen Veranlagung speziell für die Grünauslaufhaltung eignen. Die für die Knospe-Produktion zugelassenen Linien werden durch die MKA festgelegt.

Für die Knospe-Pouletmast mit Hybridlinien sind ausschliesslich folgende extensive bis mittelintensive Mastlinien zugelassen: Sasso 451 LAB, Hubbard JA 657, JA 757.

Die Mindestmastdauer für Knospe-Mastpoulets beträgt 63 Tage. Die durchschnittliche Tageszunahme darf bis zum 63. Alterstag maximal 27,5 g betragen.

Bei Truten werden leichte und mittelschwere Hybriden bevorzugt. Die körperliche Voraussetzung für artgemässes Verhalten muss gegeben sein.

Bei Enten und Gänsen ist Rassegeflügel zugelassen. Masthybriden müssen von der MKA genehmigt werden.

5.6.1.2 Ställe und Herdengrösse

Als Stalleinheit gelten ein oder mehrere Gebäude, in welchen die maximale Tierzahl von zwei Herden (Gänse, Truten, Enten, Pouletvormast), bei Pouletausmast von 4 Herden, gehalten werden kann. Die maximale Herdengrösse muss der entsprechenden Mastgeflügelart angepasst sein. Sie beträgt bei Poulets in der Vormast 2'000 Tiere und in der Ausmast 500 Tiere, bei Truten, Enten und Gänsen 250 Tiere.

Es sind mehrere Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen, wenn folgende zwei Punkte eingehalten werden:

a) Die Stalleinheiten müssen freistehend sein und es muss ein Gebäudeabstand von mindestens 20 m eingehalten werden. 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 Ställe müssen so platziert werden, dass der Grünauslauf nach jedem Umtrieb gewechselt werden kann, um einer übermässigen Parasitenbelastung vorzubeugen. Die Auslauffläche darf maximal 2-mal jährlich mit Geflügel belegt werden. Zwischen den Belegungen ist eine Pause von mindestens 12 Wochen einzuhalten.

Ställe mit mehr als 450 Pouletmastplätzen müssen durch einen spezialisierten Kontrolleur bezüglich Stallsystem, Tierbesatz und Auslauf im Rahmen einer Antrittskontrolle abgenommen werden.

5.6.1.3 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, Enten und Gänsen ist im Stall ein maximaler Tierbesatz von 20 kg LG/m^2 erlaubt.

5.6.1.4 Tageslicht und Beleuchtung

Im Aktivitätsraum 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).

5.6.1.5 Einstreu

Die ganze Bodenfläche im Stall ist ausreichend einzustreuen.

5.6.1.6 Sitzstangen

Die Abmessungen und Form der Sitzstangen für Poulets, Truten, Perlhühner, Flugenten entsprechen der jeweiligen Tiergattung und dem Alter.

5.6.1.7 **Aussenklimabereich, Staubbad und Wasserfläche**

Dem Mastgeflügel ist, mit Ausnahme des Wassergeflügels, Zutritt zu einem AKB mit Staubbad zu gewähren. Das Staubbad ist im AKB integriert und vor Nässe geschützt. Für Mastpoulets muss die Staubbadtiefe mindestens 5 cm und für Truten mindestens 10 cm betragen. Wassergeflügel muss stets Zugang zu einer offenen Wasserfläche haben.

Der Aussenklimabereich muss überdacht und soweit nötig windgeschützt und den Tieren während des ganzen Tages zugänglich sein. Der tägliche Auslauf zum AKB darf im Bezug auf das Alter der Tiere bei sehr tiefen Temperaturen zeitlich eingeschränkt werden. Diese Einschränkung ist nur möglich, so lange der Tierbesatz im Stall höchstens 20kg LG/m^2 beträgt. Sind die Poulets schwerer, muss der AKB während des ganzen Tages zugänglich sein.

Bei der Berechnung der Stallgrundfläche können 50 Prozent der Fläche des Aussenklimabereichs angerechnet werden. Bei Neubauten ist als Verbindung vom Stall zum AKB ein automatischer Schieber empfohlen. Die Öffnungen zum AKB und Weideauslauf sind so zu bemessen und zu verteilen, dass die Tiere problemlos und uneingeschränkt zirkulieren können.

5.6.1.8 **Weide**

Die Weide ist den Bedürfnissen der jeweiligen Mastgeflügelart anzupassen. Dem jeweiligen Alter entsprechend ist der Mastgeflügelart Weideauslauf zu gewähren. Den Masttieren muss während mindestens 75 % des natürlichen Tages Weidezugang gewährt werden. Bei extremen Witterungsbedingungen kann dieser zeitlich beschränkt oder ganz unterlassen werden. Für den Weideauslauf sind die Morgen- oder Abendstunden zu bevorzugen. Für die Weidefläche von Poulets darf eine Auslaufdistanz von max. 40 m angerechnet werden. Der Grünauslauf muss Strukturen enthalten, die den Tieren Schatten und Schutz vor Feinden bieten.

Ist es bei anhaltender extremer Kälte und gefrorenem Boden nicht möglich, den mobilen Stall und den Elektrozaun zu verstellen, kann der Grünauslauf für eine zweite Mastdauer am selben Ort belassen werden.

5.6.1.9 **Fütterung und Tränke**

Das während der Ausmast verabreichte Futter muss mindestens 65 % Getreide enthalten, wobei bis zu 15 % Getreidenebenprodukte angerechnet werden können. Bei Geflügel muss das im Maststadium verabreichte Futter zu 65 Prozent aus Getreidekörnern und Körnerleguminosen (bzw. deren Produkte und Nebenprodukte) sowie Ölsaaten (bzw. deren Produkte und Nebenprodukte) bestehen.

Mastgeflügel, das Gras sinnvoll verwerten kann, muss einen erheblichen Futteranteil auf der Weide aufnehmen können.

Das Tränkesystem muss so konzipiert sein, dass die Tiere von einer offenen Wasserfläche Wasser aufnehmen können. Nippeltränken werden nur bei Jungtieren bis zum 42. Alterstag zusätzlich toleriert.

5.6.1.10 Masstabelle für Mastgeflügel

	Poulets Vormast	Poulets Ausmast	Truten	Gänse, Enten
Einrichtungen				
Fressplatz am Trog bei manueller Fütterung	4 cm/kg LG	2,5 cm/kg LG	1 cm/kg LG	2 cm/kg LG
Fressplatz am Trog bei mechanischer Fütterung	4 cm/kg LG	2,5 cm/kg LG	1 cm/kg LG	2 cm/kg LG
Futterrinne Rundautomaten	1,7 cm/kg LG	1 cm/kg LG	0,5 cm/kg LG	1 cm /kg LG
Futterteller	1,7 cm/kg LG	–	–	–
Cuptränken	25 Tiere	25 Tiere	–	–
Tränkerinne an Rundtränke	1,4 cm/kg LG	0,8 cm/kg LG	0,5 cm/kg LG	0,5 cm/kg LG
Tränkerinnenseite	2,1 cm/kg LG	1,25 cm/kg LG	1 cm/kg LG	1 cm/kg LG
Sitzstangen				
Sitzstangen	6 cm/kg LG	5 cm/kg LG	2,5 cm/kg LG mind. 16 cm/Tier	Flugenten 3 cm/kg LG
Mindestens über Boden	25 cm	30 cm	60 cm	
Abstand	20 cm	25 cm	50 cm[28]	
Wandabstand (waagrecht, Achsmass)	10 cm	15 cm	40 cm	
Tierbesatz				
Stallgrundfläche	■ 50 Tiere/m² (–21. Tag) ■ 40 Tiere/m² (–28. Tag)	■ 20 kg LG/m² ■ max. 25 kg LG/m² bei Anrechnung des AKB	20 kg LG/m²	20 kg LG/m²
Weideauslauf je kg LG		1 m²/kg LG	■ 1 m²/kg LG; ■ mind. 10 m²/Tier[29]	■ 4 m²/kg LG Gänse; ■ 1 m²/kg LG Enten
Licht				
Maximale Tageslänge mit Kunstlicht	16 h	16 h	16 h	16 h
Staubbad		500 kg LG/m²	300 kg LG/m²	*
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		30cm	20 cm	30 cm
Grundfläche AKB	ab 22. Tag 50 %	50 % der Stallgrundfläche	50 % der Stallgrundfläche	

* Wasserfläche an Stelle Staubbad: bis 50 Tiere mind. 3 m², pro weitere 50 Tiere 1 m² zusätzlich.

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

[29] Bei mehr als 10 kg LG pro Tier muss für jedes zusätzliche Kilogramm LG 1 m² zur Verfügung stehen.

5.6.2 Wachteln

5.6.2.1 Ställe und Herdengrösse

Die Gehege und Volieren müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die Verletzungsgefahr gering ist und die Tiere nicht entweichen können. In einem strukturierten Mehrklimazonenstall sollen die Wachteln ihr angeborenes Verhalten möglichst frei entfalten können. Je Stallabteil dürfen maximal 150 Wachteln oder 33 kg LG gehalten werden. Ein Stallgebäude beherbergt max. 1500 Wachteln. Japanische Wachteln brauchen gemäss TSchV Schutz vor extremen Temperaturen, Nässe und Wind. Eine zu hohe Staubbelastung muss durch geeignete Luftführung und regelmässige Reinigung verhindert werden.

5.6.2.2 Besatzdichte

Die gesamte Aktionsfläche eines Stallabteils mit gedecktem Aussenklimabereich muss unabhängig von der Tierzahl mindestens 2,5 m^2 betragen. Im Stall dürfen max. 15 Hennen oder 3,3 kg LG je m^2 gehalten werden. Im gedeckten Aussenklimabereich können max. 25 Hennen oder 5,5 kg LG je m^2 gehalten werden. Im integrierten Mehrklimazonenstall mit während der Aktivitätszeit permanent zugänglichem Aussenklimabereich können auf der gesamten Aktionsfläche ohne Grünauslauf 10 Wachtelhennen oder 2,2 kg LG je m^2 gehalten werden. Während der Dunkelphase sind maximal 20 Legewachtelhennen oder 4,4 kg LG je m^2 im Stall zulässig.

5.6.2.3 Tageslicht und Beleuchtung

Der Stall muss durch natürliches Tageslicht beleuchtet sein. Die Beleuchtungsstärke muss im Tierbereich mindestens 15 Lux betragen. Die Lichtphase darf nicht künstlich auf über 16 Stunden ausgedehnt werden.

5.6.2.4 Einstreu

Der Einstreuanteil im Stall muss mindestens 50 % betragen. Als Einstreumaterial können natürliche Materialien wie Stroh, Strohhäcksel, Dinkel- oder Haferspelzen und ähnliches eingesetzt werden.

5.6.2.5 Staubbad

Das Staubbad kann im Aussenklimabereich 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.

5.6.2.6 Geschützter Grünauslauf

Der geschützte Grünauslauf ist mehrheitlich begrünt und hat sinnvolle Strukturen wie Büsche, grössere Steine, grössere Holzstücke und einen Unterschlupf. Zum Schutz der Tiere ist im Bereich, den die Wachteln erreichen können, ein Gitter mit einer Maschenweite von 12 x 12 mm anzubringen. Ausserhalb dieses Bereiches kann die Maschenweite grösser sein. Die Tiere sollten ihren Kopf nicht durch die Maschen stecken können. Unabhängig von der Tierzahl beträgt die Mindestgrösse des geschützten Auslaufes 2,5 m^2. Pro Wachtel müssen mind. 0,4 m^2 Auslauf vorhanden sein. Bei 100 Tieren oder 22 Kg LG entspricht dies 40 m^2 (Bsp.: 5 m^2 pro Henne mit 10–12 Küken = ca. 0,4 m^2 pro Tier).

5.6.2.7 Unterschlupf und Nester

Als Rückzugsmöglichkeit müssen Unterschlupfmöglichkeiten eingerichtet werden; sind sie eingestreut, werden sie auch als Legeorte angenommen.

5.6.2.8 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 Hühnervögel 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.

5.6.2.9 Wachtelaufzucht

Für die Aufzuchttiere sind die Angaben und Abmessungen entsprechend anzupassen.

5.7 Kaninchen

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (Kapitel 4) gelten auch in der Kaninchenhaltung sinngemäss.

5.7.1 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.

5.7.1.1 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

5.7.1.2 Stallklima

Ställe für Kaninchen müssen mit Tageslicht versehen und gut belüftbar sein. Durchzug ist zu vermeiden.

5.7.1.3 Zuchtgruppen

Eine Zuchtgruppe besteht aus maximal 5 Zibben, einem Zuchtbock und deren Junge 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.

5.7.1.4 Remonten und Mastkaninchen

Eigene und zugekaufte Masttiere müssen alle Anforderungen von Art. 5.7.1 und 5.7.1.3 dieser Weisung 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 gilt Kap. 4.4 dieser Richtlinien.

Bis zum Alter von 60 Tagen sind maximal 60 Tiere pro Mastgruppe erlaubt. Für ältere Mastkaninchen beträgt die maximale Gruppengrösse 15 Tiere.

5.7.1.5 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 in Art. 5.7.1.1 definierten Mindestmasse pro Tier 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 Kap. 4.2 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: Das Bundesamt für Veterinärwesen (www.blv.admin.ch → Tierhaltung/Tierschutz) gibt eine Broschüre mit wertvollen Empfehlungen zur Kaninchenhaltung heraus.

5.7.2 Fütterung

Allen Kaninchen soll jederzeit genügend Rauhfutter von guter Qualität zur Verfügung stehen. Die Tiere werden grundsätzlich nur mit pflanzlichen Produkten gefüttert. Kraft- und Mischfutter müssen den Anforderungen der 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.

5.7.3 Zootechnische Massnahmen

Die Kastration der männlichen Tiere bei Mastgruppen ist verboten.

5.8 Speisefische

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (Kapitel 4) 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 Kapitel 1 in diesem Teil bzw. Kapitel 2 in Teil I dieser Richtlinien bezüglich Umstellung bzw. Kontrolle und Anerkennung sind sinngemäss einzuhalten.

5.8.1 Vermehrung und Zucht

Zugekaufte Jungfische und Eier müssen von Biobetrieben stammen. Sie müssen entweder in der Schweiz oder in direkten Nachbarländern produziert worden sein. Bei Nichtverfügbarkeit oder bei grösseren Bestandesausfällen kann die Zertifizierungsstelle eine Ausnahmebewilligung für den Zukauf von nicht biologischen Jungfischen oder Eiern erteilen. In diesem Fall muss vom Lieferanten eine Bestätigung vorliegen, dass diese den Bioanforderungen entsprechen (siehe Vorlage in Anhang 1 zu Kap. 5.8).

Die Fische müssen mindestens die letzten $^2/_3$ ihres Lebens auf dem Biobetrieb 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.

Warmbruthäuser (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.

Die zugelassenen Betäubungsmittel für das Abstreifen sind in der «Betriebsmittelliste für die Fischzucht» von FiBL und Bio Suisse aufgeführt.

5.8.2 Fütterung

Es ist Knospe- oder Hilfsstoff-Knospe-zertifiziertes Futter einzusetzen. Fischzuchtanlagen dürfen in Ausnahme zum Grundsatz in Kap. 4.2 die gesamte Futtermenge zukaufen. Ansonsten müssen alle Fütterungsanforderungen eingehalten werden.

5.8.3 Teich und Anlage

Geschlossene Kreislaufanlagen[30] für die Fischproduktion sind 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 (vgl. Kap. 2.3). 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 artgerechtes Verhalten der Fische (Schwarmbildung, Territorialverhalten) 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 weiter verschärft 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.

5.8.4 Wasserqualität

5.8.4.1 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.

[30] Indooranlagen mit hohem Einsatz von Technik und Energie.

5.8.4.2 **Auslauf**

Die Gewässergüte im Auslauf muss den Anforderungen der kantonalen und eidgenössischen Gewässerschutzvorschriften[31] genügen. Dazu muss ein gültiges Gewässerschutzattest des Kantons vorliegen. Gegebenenfalls müssen die Schwebestoffe in einem Absetzbecken aufgefangen werden.

5.8.4.3 **Anlage und Teiche**

Temperatur, pH, Sauerstoff- und Ammoniakgehalt des Wassers müssen den artspezifischen Bedürfnissen der Fische entsprechen (Richtwerte für Forellen: Temperatur max. 16 °C, pH zwischen 7 und 8, Sauerstoff mind. 6 mg O_2/l, Ammoniak max. 0,01 mg/l). 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. genügt bei direkt zusammenhängenden Becken eine Analyse im letzten Becken).

Zur Sauerstoffanreicherung des Einlaufs oder der Teiche/Becken sind folgende Massnahmen erlaubt: Kaskaden, Siebtürme, Wasserräder, Springbrunnen, Umwälzpumpen. Eine künstliche Belüftung der Anlage mit Flüssig-O_2 ist jedoch nicht zulässig und darf nur vorübergehend und in Ausnahmefällen bei extremer Witterung (Meldepflicht an die Zertifizierungsstelle), zu Transportzwecken oder bei der Aufzucht von Jungfischen in Bruthäusern durchgeführt werden.

Sedimentierte Futterreste oder Fäkalien müssen selber verwertet oder an einen anderen Biobetrieb 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 Biobetrieb abgegeben werden.

5.8.5 **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 (Art. 5.8.11).

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.

5.8.6 **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 1 kg Fisch auf 5 Liter Wasser bzw. bei einer Transportdauer von über zwei Stunden von 1 kg Fisch auf 8 Liter Wasser darf nicht überschritten werden.

5.8.7 **Tötung**

Die Tötung der Fische hat im Wasser oder unverzüglich nach der Entnahme aus dem Wasser zu erfolgen. Insbesondere das Erstickenlassen ist verboten. Folgende Tötungsmethoden sind erlaubt: Schlagverfahren, Strom. Die Fische müssen nach der Tötung unverzüglich ausgenommen oder verarbeitet werden.

[31] GSchV, Anhang 3.3, 2 Besondere Anforderungen, 27 Fischzuchtanlagen

5.8.8 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» von FiBL und Bio Suisse im Anhang 2 zu Kap. 5.8 aufgeführt. Behandlungen mit nicht aufgeführten Mitteln dürfen nur in Absprache mit einem auf Fischwirtschaft spezialisierten Tierarzt, dem FIWI (Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin der Universität Bern) oder dem Fischgesundheitsdienst FGD des Verbandes Schweizerischer Fischzüchter vorgenommen werden (vgl. dazu auch Art. 4.5). Zur Reduktion der eingesetzten Medikamentenmenge 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.

Nach dem Einsatz von chemotherapeutischen Behandlungsmitteln sind folgende Wartefristen bis zur Knospe-Vermarktung der Fische einzuhalten: Bei den eingesetzten Wirkstoffen ist die in Tagesgraden angegebene Wartezeit zu verdoppeln. Ist keine Wartezeit angeführt, gilt eine generelle Wartefrist für alle eingesetzten Mittel von 1'000 Tagesgraden (das heisst bei einer Wassertemperatur von 10 °C 100 Tage und bei 15 °C 66 Tage). Ist nur eine Wartezeit für Warmblütler angegeben, so ist diese mit 36 (°C) zu multiplizieren, um auf die Wartezeit in Tagesgraden zu kommen. Bei Vermarktung innerhalb dieser Wartefristen müssen die Fische deutlich als konventionell («nicht biologisch aufgezogen») gekennzeichnet werden. Die für die Knospe-Vermarktung zulässige Anzahl der Behandlungen ist in Kap. 4.5 geregelt.

Tote Fische müssen dem Teich/der Anlage unverzüglich entnommen werden.

5.8.9 Aufzeichnungen und Kontrolle

Es ist ein Fischjournal zu führen. Darin sind alle Hygiene-, Behandlungs-, Sortier- und Handlingmassnahmen, die ermittelten Werte der Gewässergüte sowie Besatz- bzw. Abgangsdaten 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 muss insbesondere die Einhaltung der in den artspezifischen Regelungen (Art. 5.8.11) festgelegten maximalen Aufenthaltsdauer in künstlichen Behältnissen, der maximalen Besatzdichte für jeden Teich und der Mindesthaltungsdauer hervorgehen.

Bei der Erstkontrolle werden die Kubikinhalte der Teiche/Becken und die entsprechenden Besatzobergrenzen ermittelt und festgehalten.

5.8.10 Verarbeitung und Vermarktung

Die Verarbeitung hat nach den Anforderungen in Teil III dieser Richtlinien zu erfolgen. Insbesondere sind darin die Kapitel 3 und 17 zu beachten (Weisungen «Fleisch und Fleischerzeugnisse» sowie «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung»).

Der Einsatz von färbenden Futterzusatzstoffen (für sog. «Lachsforellen») muss beim Verkauf der Fische deklariert werden.

5.8.11 (Art)spezifische Regelungen

5.8.11.1 Zucht von carnivoren See- und Meerfischen (Schwarmfische, z. B. Egli, Seesaibling) in Teichen, Becken und 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: Egli 6 Monate, Salmoniden 18 Monate

5.8.11.2 **Zucht von carnivoren Fliessgewässerfischen (Salmoniden; z. B. Bachforelle, Regenbogenforelle, Fluss-Saibling) 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 Behältnisse müssen – mit Ausnahme der ersten vier Lebensmonate der Fische – mit zusätzlichen Habitatmassnahmen ausgestattet sein (Rückzugsmöglichkeiten, Fliess- und Totwasserzonen; vgl. dazu auch Art. 5.8.3 dieser Weisung).

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 18 Monate (handelsübliches Schlachtgewicht 220–350 Gramm). Bei sehr tiefen Besatzdichten (unter 5 kg/m^3) und hoher Teicheigenproduktion kann die Mindesthaltungsdauer verkürzt werden.

5.8.11.3 **Zucht von Cypriniden (Karpfenteichwirtschaft)**

Die Haltung hat in Naturteichen (inkl. natürliche Uferzonen) zu erfolgen. Lediglich der Aufenthalt der Brütlinge zur Anfütterung und die Hälterung 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: 3’000K1/7’000S1 bzw. 600K2/2’500S2 bzw. 1’500S3 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 Nichterhältlichkeit 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 Kap. 5.8 entsprechen. Die Brutaufzucht beschränkt sich auf den ersten Sommer, die Konditionsfütterung auf die Jugendphase (K1 und K2), während maximal 2 Wochen im Frühjahr und 3 Wochen im Herbst (ausführliche Dokumentation im Fischjournal).

Anhang 1 zu Teil II, Kap. 5.8

VORLAGE: Bestätigung für nicht biologische Jungfische und Eier

Mit der Unterzeichnung dieser Vereinbarung bestätigt der/die Lieferant/in, dass die gelieferten nicht biologischen Jungfische/Eier keiner der untenstehenden Behandlungen unterzogen wurden bzw. keine der untenstehenden Merkmale aufweisen. Bei unwahren Angaben bzw. einer Verletzung der vorliegenden Vereinbarung, kann der Lieferant schadenersatzpflichtig werden. Der Lieferant haftet insbesondere für Schäden, wenn die Lieferung von nicht konformen Jungfischen/Eiern Sanktionen gegen den Bezüger zur Folge hat.

Nicht zugelassene Merkmale, Behandlungen und Futtermittel

- gentechnisch veränderte, durch Polyploidisierung, durch Bestrahlung (Monosexing) oder durch Gynogenese entstandene Fische/Eier
- prophylaktische Behandlung mit Chemotherapeutika, Antibiotika oder Hormonen
- Fütterung mit Antibiotika, Wachstumsförderern, Hormonen, gentechnisch veränderten Futtermitteln, Futterkomponenten oder Zusatzstoffen

Herkunft

- Fischeier oder Jungfische müssen aus der Schweiz oder ihren direkten, angrenzenden Nachbarländern stammen.

Jungfische/Eier (Art)	gelieferte Anzahl	Lieferdatum	Visum

Jungfisch-/Eierbezüger

Vorname, Name:

Betriebsnr.:

Adresse, Ort:

Jungfisch-/Eierlieferant

Vorname, Name:

Adresse, Ort:

Ort, Datum und Unterschrift des Lieferanten:

Dieses Formular muss auf dem Betrieb aufbewahrt werden.

Anhang 2 zu Teil II, Kap. 5.8

Betriebsmittelliste für die Fischzucht

1. Reinigungs- und Desinfektionsmittel für entleerte Fischbecken und Teiche sowie für Gerätschaften und Fussbäder

Reine Substanzen
- Alkohol (Ethanol)
- Ameisensäure (Methansäure)
- Branntkalk (Ätzkalk, Calciumoxid)
- Essigsäure (Ethansäure)
- Natriumpercarbonat
- Natronlauge (Natriumhydroxid)
- Peressigsäure (Peroxyessigsäure)
- Soda (Natriumcarbonat)
- Wasserstoffperoxid
- Zitronensäure

Handelsprodukte
- Desamar K 30 (vormals: Actomar K 30)
- Désogerme 3A Aquaculture
- Detarox
- HD-Extra Bio aquatic
- Virasure aquatic
- Virkon S und Virkon Aquatic

2. Desinfektionsmittel für nicht entleerte Becken und Teiche

Alle Desinfektionsmassnahmen, die in nicht entleerten Becken und Teichen durchgeführt werden, müssen im Fischjournal notiert werden (Art. 5.8.9). Solche Massnahmen sollten auf ein Minimum beschränkt werden.

2.1 Zugelassene Mittel für den Einsatz ohne Bewilligung/Empfehlung

Folgende Mittel dürfen vom Fischzüchter selber eingesetzt werden:

Reine Substanzen
- Kaliumpermanganat
- Kochsalz (Natriumchlorid)
- Natriumpercarbonat
- Wasserstoffperoxid
- Zitronensäure

Handelsprodukte
Detarox

2.2 Zugelassene Mittel für den Einsatz auf Empfehlung eines Tierarztes

Sofern die unter 2.1 genannten Mittel nicht genügen, dürfen auch die folgenden Mittel eingesetzt werden. Diese Mittel dürfen nur vom Bestandestierarzt verschrieben werden, allenfalls auf Empfehlung des FIWI[1] oder eines auf Fischwirtschaft spezialisierten Tierarztes. Es gilt eine Notierungspflicht im Fischjournal (s. Art. 5.8.9). Die für die Biofischzucht geltenden Wartefristen gemäss Art. 5.8.8 sind einzuhalten. Bei Vermarktung innerhalb dieser Wartefristen müssen die Fische deutlich als konventionell («nicht biologisch aufgezogen») gekennzeichnet werden. Es dürfen keine Fische vor der gesetzlich vorgeschriebenen Absetzfrist vermarktet werden.

[1] FIWI, Institut für Tierpathologie, Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin, Nationale Fischuntersuchungsstelle (NaFUS), Länggass-Strasse 122, Postfach 8466, 3001 Bern. Telefon 031 631 24 65.

Reine Substanzen	**Wartefrist**
Formalin	60 Tagesgrade
Handelsprodukte	
Desamar K 30 (vormals: Actomar K 30), Betadine (nur für Eier, welche nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind)	60 Tagesgrade
Desamar B 100 (vormals: Actomar B 100), Désogerme 3A Aquaculture, HD-Extra Bio aquatic	60 Tagesgrade
Halamid	60 Tagesgrade
Pyceze (registriertes Tierarzneimittel, Kategorie C, enthält Bronopol)	60 Tagesgrade
Virasure aquatic, Virkon S / aquatic	60 Tagesgrade

3. Behandlungsmittel für Fische

Rezeptpflichtige Behandlungsmittel dürfen nur vom Bestandestierarzt, allenfalls auf Empfehlung des FIWI[2] oder eines auf Fischwirtschaft spezialisierten Tierarztes eingesetzt werden; es gelten spezielle Wartefristen (siehe unten) und eine Notierungspflicht im Fischjournal (Art. 5.8.9). Die Diagnose oder der Untersuchungsbericht ist bei der Kontrolle vorzuweisen. Die für die Biofischzucht geltenden Wartefristen gemäss Art. 5.8.8 sind einzuhalten. Bei Vermarktung innerhalb dieser Wartefristen müssen die Fische deutlich als konventionell («nicht biologisch aufgezogen») gekennzeichnet werden. Es dürfen keine Fische vor der gesetzlich vorgeschriebenen Absetzfrist vermarktet werden.

Im Seuchenfall gelten die Anordnungen der Behörden.

Zur Reduktion der eingesetzten Medikamentenmenge sollte die Behandlung wenn immer möglich isoliert, in einem kleineren Becken erfolgen, sofern die nötigen Handlingmassnahmen für die Fische zumutbar sind und wenn eine isolierte Behandlung überhaupt sinnvoll und durchführbar ist.

Behandlungen sollten auf ein Minimum beschränkt werden. Als Vorsorgemassnahme sei insbesondere auf die Möglichkeit der Impfung der Fische hingewiesen (sobald Impfstoffe zugelassen sind).

4. Betäubungsmittel für das Abstreifen der Fische

Reine Substanzen	**Wartefrist**[3]
Nelkenöl	keine
Ethyl-3-Aminobenzoat und 2-Phenoxyethanol	420 Tagesgrade
Handelsprodukte	
Aqui-S (Wirkstoff: Eugenol; entspricht Nelkenöl)	keine
Finquel MS 222 und Tricain S	420 Tagesgrade

[2] FIWI, Institut für Tierpathologie, Zentrum für Fisch- und Wildtiermedizin, Nationale Fischuntersuchungsstelle (NaFUS), Länggass-Strasse 122, Postfach 8466, 3001 Bern. Telefon 031 631 24 65.

[3] Bei Vermarktung innerhalb dieser Wartefrist (z. B. wenn die Tiere beim Abstreifen eingehen) müssen die Fische deutlich als konventionell («nicht biologisch aufgezogen») gekennzeichnet werden. Es dürfen keine Fische vor der gesetzlich vorgeschriebenen Absetzfrist vermarktet werden.

5.9 Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze der Tierproduktion (Kapitel 4) gelten auch in der Bienenhaltung sinngemäss.

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

Imker, welche für einen nicht Knospe-zertifizierten Landwirtschaftsbetrieb verantwortlich sind, sind nicht zur Knospe-Imkerei zugelassen.

Die Bienenhaltung auf einem Knospe-Betrieb kann nicht biologisch sein, wenn diese an eine Drittperson vermietet wird, welche keine Verantwortung für einen Knospe-Betrieb hat.

Bio Suisse kann für bestimmte Gebiete und Regionen festlegen, dass die dort erzeugten Produkte nicht mit der Knospe vermarktet werden dürfen. Die Minimalanforderungen müssen jedoch auch in solchen Regionen eingehalten werden.

Ein Knospe-Betrieb kann seine Bienenhaltung gemäss den in den Weisungen festgehaltenen Minimalbedingungen bewirtschaften, wenn er die Erzeugnisse nicht mit der Knospe auszeichnet.

5.9.1 Minimalanforderungen

Einzelne Bienenstände können an Standorten gehalten werden, welche die Anforderungen nach Art. 5.9.3 nicht erfüllen, sofern die übrigen Bestimmungen erfüllt sind. Deren Erzeugnisse dürfen nicht als Knospe-Produkte gekennzeichnet werden.

5.9.2 Herkunft der Bienen

Bei der Wahl der Rassen ist der Fähigkeit der Tiere zur Anpassung an die Umweltbedingungen, ihrer Vitalität und ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten Rechnung zu tragen. Europäischen Rassen der Apis mellifera und ihren lokalen Ökotypen ist der Vorzug zu geben.

Zur Erneuerung des Bestands können jährlich 10 % der Königinnen und Schwärme, die dieser Weisung nicht entsprechen, der biologischen Einheit zugesetzt werden, sofern die Königinnen und Schwärme in den Bienenstöcken auf Waben oder Wachsböden aus biologischen Einheiten gesetzt werden. In diesem Fall gilt der Umstellungszeitraum nicht.

Im Fall einer hohen Sterberate aus gesundheitlichen Gründen oder in Katastrophensituationen kann das Bundesamt für Landwirtschaft den Wiederaufbau des Bestands durch den Zukauf nicht biologischer Bienenvölker erlauben, wenn Bienenvölker, die den Vorschriften dieser Weisung entsprechen, nicht verfügbar sind; in diesem Fall gilt der Umstellungszeitraum von einem Jahr.

5.9.3 Standort der Bienenstöcke

Für den Standort der Bienenstöcke gilt:

a) In einem Umkreis von 3 km um den Bienenstock muss die Bienenweide im Wesentlichen aus Pflanzen der biologischen Landwirtschaft und/oder Wildpflanzen nach Kapitel 2 der Bio-Verordnung sowie aus Kulturpflanzen bestehen, die den Vorschriften dieser Verordnung zwar nicht entsprechen, deren landwirtschaftliche Pflege jedoch den ökologischen Leistungsnachweis des Bundes erfüllen und welche die biologische Qualität der Imkereierzeugnisse nicht nennenswert beeinträchtigen. «Im Wesentlichen» bedeutet, dass mehr als 50 % der Bienenweide aus solchen Flächen bestehen.

b) Der Bienenstock muss sich in ausreichender Entfernung von möglichen nicht landwirtschaftlichen Verschmutzungsquellen, wie z. B. städtischen Gebieten, Autobahnen, Industriegebieten, Abfalldeponien, Abfallverbrennungsanlagen usw., befinden. Die Zertifizierungsstelle legt in Absprache mit der MKA Massnahmen fest, welche die Einhaltung dieser Anforderung gewährleisten. Die Bestimmungen dieses Buchstabens gelten nicht für Gebiete, in denen keine Pflanzenblüte stattfindet; sie gelten auch nicht während der Ruhezeit der Bienenvölker.

c) Der Standort muss genug natürliche Quellen an Nektar, Honigtau und Pollen für die Bienen und Zugang zu Wasser bieten.

5.9.4 Standortverzeichnis

Der Betreiber hat der Zertifizierungsstelle eine Karte in einem geeigneten Massstab vorzulegen, auf welcher der Standort der Bienenstöcke mit Angabe des Ortes (Flur-, Grundstücksangabe), Tracht, Völkerzahl, Lagerplätze für Produkte, und gegebenenfalls der Orte, an denen bestimmte Verarbeitungs- und/oder Verpackungsvorgänge stattfinden, eingetragen sind. Lassen sich solche Standorte nicht bezeichnen, so muss der Betreiber der Zertifizierungsstelle geeignete Unterlagen und Nachweise, gegebenenfalls mit geeigneten Analysen, vorlegen, aus denen hervorgeht, dass die seinen Bienenvölkern zugänglichen Gebiete die Bedingungen dieser Weisung erfüllen.

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

5.9.5 Bienenvolkverzeichnis

Zu jedem Bienenvolk hat der Betreiber ein Bienenvolkverzeichnis zu führen. Darin sind festzuhalten:
a) der Standort des Bienenstocks;
b) Angaben zur Identifizierung der Bienenvölker (gemäss Tierseuchenverordnung, SR 916.401 – Bestandeskontrolle der Bienenvölker);
c) Angaben zur künstlichen Fütterung;
d) Entnahme der Honigwaben und Massnahmen der Honiggewinnung

5.9.6 Futter

Am Ende der produktiven Periode müssen in den Bienenstöcken umfangreiche Honig- und Pollenvorräte für die Überwinterung in den Brutwaben belassen werden.

Künstliche Fütterung des Bienenvolks ist zulässig, wenn die vom Volk eingelagerten Vorräte nicht ausreichen. Für die künstliche Fütterung ist biologisch erzeugter Honig, vorzugsweise aus derselben biologischen Bienenhaltungseinheit, zu verwenden.

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

Künstliche Fütterung ist nur zwischen der letzten Honigernte und 15 Tage vor dem Beginn der nächsten Nektar- oder Honigtautrachtzeit zulässig.

Die künstliche Fütterung ist im Bienenstockverzeichnis mit folgenden Angaben einzutragen: Art des Erzeugnisses, Daten, Mengen und Völker, in denen sie angewandt wird.

5.9.7 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 Bioimkerei 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.

5.9.8 Tierärztliche Behandlungen

Erkrankte und infizierte Bienenvölker sind unverzüglich nach der Tierseuchenverordnung (SR 916.401) zu behandeln; falls erforderlich sind sie in ein Isolierhaus zu überführen.

Es dürfen nur Tierarzneimittel verwendet werden, die vom Schweizerischen Heilmittelinstitut (SWISSMEDIC) zugelassen sowie in der FiBL-Betriebsmittelliste im Kapitel «Imkereihilfsmittel» aufgeführt sind.

Zur Parasiten-, Krankheits- und Seuchenbekämpfung dürfen nur Hyperthermie (Wärmebehandlung), phytotherapeutische und homöopathische Erzeugnisse verwendet werden, ausser mit diesen Mitteln könne eine Krankheit oder Seuche, welche die Bienenvölker existenziell bedroht, tatsächlich oder voraussichtlich nicht wirksam getilgt werden. Behandlungen mit chemisch-synthetischen allopathischen Tierarzneimitteln dürfen nur angewendet werden, wenn sie unabdingbar sind und durch einen Tierarzt verschrieben werden.

Wird eine Behandlung mit chemisch-synthetischen allopathischen Tierarzneimitteln durchgeführt, so sind die betreffenden Bienenvölker während des Behandlungszeitraums in speziell gekennzeichnete Isolierbienenstöcke zu überführen. Nach der Behandlung ist das gesamte Wachs durch Wachs zu ersetzen, das den Bedingungen dieser Weisung entspricht. Anschliessend gilt für diese Bienenvölker der Umstellungszeitraum von einem Jahr. Diese Bestimmung gilt nicht bei einer Behandlung mit Produkten gemäss FiBL-Betriebsmittelliste, Kapitel «Imkereihilfsmittel».

Müssen Tierarzneimittel verwendet werden, so sind die Art des Mittels (einschliesslich des pharmakologischen Wirkstoffs) sowie die Einzelheiten der Diagnose, die Posologie (Dosierung), die Art der Verabreichung, die Dauer der Behandlung und die gesetzliche Wartezeit in einem Verzeichnis genau anzugeben und der Zertifizierungsstelle mitzuteilen; diese muss die Zustimmung zur Kennzeichnung der entsprechenden Erzeugnisse als biologische Erzeugnisse erteilen.

Im Übrigen sind die Richtlinien des Schweizerischen Zentrums für Bienenforschung der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) zur Bekämpfung von Bienenkrankheiten zu beachten.

Vorbehalten sind tierärztliche Behandlungen oder Behandlungen von Bienenvölkern, Waben usw., die gesetzlich vorgeschrieben sind.

Thymol-Rückstände im Bienenwachs: Auf Bio Suisse-Betrieben werden Thymol-Rückstände von mehr als 5 mg pro kg Wachs beanstandet. Auf Umstellungsbetrieben werden während der Umstellungszeit höhere Rückstände toleriert, der Honig darf jedoch während dieser Zeit nicht mit der Knospe (auch nicht Umstellungs-Knospe) ausgelobt werden. (MKA 7/2007)

5.9.9 Bienenhaltungspraktiken, Zucht und Vermehrung

Die Vernichtung von Bienen in den Waben als Methode zur Ernte der Imkereierzeugnisse ist verboten.

Verstümmelungen wie das Beschneiden der Flügel der Königin sind verboten.

Das Ersetzen der Königin durch Beseitigung der alten Königin ist zulässig. Natürliche Zucht- und Vermehrungsverfahren sind zu bevorzugen. Hierbei ist der Schwarmtrieb zu berücksichtigen. Die instrumentelle Besamung ist nur mit einer vorgängigen Ausnahmebewilligung der MKA erlaubt. Die Verwendung gentechnisch veränderter Bienen ist verboten.

Die Vernichtung der Drohnenbrut ist nur als Mittel zur Eindämmung der Varroatose zulässig.

Die Verwendung chemisch-synthetischer Repellentien ist untersagt.

Pollen darf nur gesammelt werden, wenn das Angebot genügend gross ist, um die Versorgung der Völker nicht zu gefährden. Beim Flugloch dürfen keine Pollenfallen angebracht werden.

Es ist mit besonderer Sorgfalt darauf zu achten, dass eine sachgerechte Gewinnung, Verarbeitung und Lagerung von Imkereierzeugnissen gewährleistet ist. Alle Massnahmen zur Erfüllung dieser Anforderung sind aufzuzeichnen.

Die Entnahme der Honigwaben sowie die Massnahmen der Honiggewinnung sind im Bienenstockverzeichnis zu vermerken.

5.9.10 Eigenschaften der Bienenstöcke

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

In den Bienenstöcken dürfen, ausser zur Krankheits- und Seuchenbekämpfung, nur natürliche Substanzen wie Propolis, Wachs und Pflanzenöle verwendet werden.

5.9.11 Eigenschaften des bei der Bienenzucht verwendeten Materials

Bienenwachs für neue Rahmen muss von biologischen Einheiten stammen. In Absprache mit der Zertifizierungsstelle kann insbesondere im Fall neuer Einrichtungen oder während des Umstellungszeitraums, wenn Wachs aus biologischer Bienenzucht auf dem Markt nicht erhältlich ist, Wachs, das nicht von biologischen Einheiten stammt, verwendet werden. Rückstandsgrenzwerte für solches Wachs werden von Bio Suisse festgelegt.

Waben, die Brut enthalten, dürfen nicht zur Honiggewinnung verwendet werden.

Zum Schutz der Materialien (Rahmen, Bienenstöcke, Waben), insbesondere gegen Schädlinge, dürfen nur die in der Betriebsmittelliste genannten Stoffe verwendet werden.

Physikalische Behandlungen wie Dampf oder direkte Flamme sind zulässig.

Zur Säuberung und Desinfizierung von Materialien, Gebäuden, Einrichtungen, Werkzeug und Erzeugnissen, die in der Bienenzucht verwendet werden, sind nur die in der FiBL-Betriebsmittelliste genannten geeigneten Stoffe zulässig.

5.9.12 Verarbeitung

Die Anforderungen an Verarbeitung, Lagerung und Vermarktung von Imkereiprodukten sind in Teil III «Richtlinien für Verarbeitung und Handel» geregelt.

Teil III: Richtlinien für Verarbeitung und Handel

1 Allgemeine Anforderungen

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

Eine höchstmögliche sensorische und ernährungsphysiologische Qualität wird angestrebt. Die wertgebenden Inhaltsstoffe bleiben auf allen Stufen der Produktionskette erhalten und wertmindernde Inhaltsstoffe werden minimiert.

Der biologische Landbau bietet Lebensmittel von hohem gesundheitlichem Wert bei grösstmöglicher Schonung der Umwelt an und handelt damit ganz im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten und deren Gesundheit.

Rohstoffe, Zutaten und Produkte
Ein Knospe-Produkt ist aus Knospe-Rohstoffen und Knospe-Zutaten hergestellt.

Ein Knospe-Produkt ist frei von zugesetzten Farb- und Aromastoffen. Chemisch-synthetische Stoffe sind zum Herstellen von Knospe-Produkten nicht erlaubt. Wie jedes Bioprodukt zeichnet sich ein Knospe-Produkt dadurch aus, dass es ohne gentechnisch veränderte oder bestrahlten 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, wenn 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.

Der Import von Rohstoffen ist bei ausreichender Inlandversorgung eingeschränkt (siehe Teil V).

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. AOC-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 grundsätzlich 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, insbesondere die folgenden Gesetze und Verordnungen:[1]

- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV (SR 817.02);
- Hygieneverordnung HyV (SR 817.024.1);
- Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe FIV (SR 817.021.23);
- Zusatzstoffverordnung ZuV (SR 817.022.31);
- Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung der biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (SR 910.18);
- Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181);
- Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln LKV (SR 817.022.21);
- weitere, produktespezifische gesetzliche Bestimmungen.

1.1.2 Allgemeine Verarbeitungsregeln

Es gilt der Grundsatz: Sind in den produktspezifischen Kapiteln Verarbeitungsmethoden, Zutaten, Zusatzstoffe oder Verpackungsmaterialien nicht ausdrücklich zugelassen, sind sie nicht gestattet.[2]

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 der Website (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.

[1] Zu bestellen beim BBL, Bundesamt für Bauten und Logistik, 3003 Bern, Tel.: 031 325 50 50 oder Download unter www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html

[2] Anmerkung: In den produktspezifischen Anforderungen wird – in kursiver Schrift – beispielhaft auf relevante, gemäss Bio Suisse Richtlinien nicht zugelassene Verfahren, Zutaten und Materialien hingewiesen. Diese Negativnennungen sind nicht abschliessend. Es gilt der genannte Grundsatz.

Veränderungen von bewilligten Produkten, die über den in den produktespezifischen Anforderungen gesetzten Rahmen hinausgehen (z. B. neue Rezeptur mit nicht aufgeführten Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, andere Verarbeitungsprozesse, Verpackungsvorgänge usw.) unterliegen der Genehmigung durch Bio Suisse. In einem solchen Fall ist ein neues Lizenzgesuch an Bio Suisse zu stellen.

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.

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 D 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 grundsätzlich keine Zutaten aus Umstellungsbetrieben enthalten. Ansonsten müssen sie als Umstellungsprodukte gekennzeichnet werden.

Wildgewachsene Rohstoffe können verwendet werden, sofern sie gemäss den Vorschriften für Wildsammlung dieses Regelwerkes gesammelt worden sind.

Lieferscheine für die verwendeten Rohstoffe zur Herstellung von Knospe-Produkten müssen jederzeit im Betrieb vorhanden sein (vgl. dazu auch 1.4 Rohstoffbeschaffung und 1.5 Warenannahme und Warenflussprüfung).

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. Hilfsstoffe, die durch Hydrolyse gewonnen werden (z. B. Gelatine), bedürfen einer Ausnahmebewilligung durch Bio Suisse.

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 Art. 1.4.1 bis 1.4.3 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 anderen Bio Suisse Lizenznehmer

Dokumente: Knospe-Urkunde des Lieferanten und «Zertifikat für biologische Produkte» (nachfolgend Zertifikat genannt).

Auf der Knospe-Urkunde sind die lizenzierten Produkte aufgeführt und auf dem Zertifikat die Produktekategorien.

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 dazu siehe Art. 1.10.4.2 «Angabe der Lizenzgebühren»);
- Der Hinweis auf die Knospe-Qualität der gelieferten Ware ist besonders wichtig, da viele Lizenznehmer auch andere Bioqualitäten verarbeiten oder handeln, welche nicht zur Herstellung von Knospe-Produkten verwendet werden dürfen.

1.4.3 Direkter Import

Voraussetzung: Der Importeur verfügt über einen Lizenzvertrag und im Anhang zum Lizenzvertrag ist die Berechtigung zum Import aufgeführt.

Dokument: Knospe-Bestätigung
Importierte Produkte müssen ebenfalls die Knospe-Anforderungen erfüllen. Jede importierte Charge muss durch eine von Bio Suisse ausgestellte Knospe-Bestätigung beim Importeur belegt sein.

Für das detaillierte Vorgehen beim Import von Knospe-Produkten sind entsprechende Unterlagen bei der Bio Suisse Geschäftsstelle oder auf der Website (www.bio-suisse.ch) erhältlich.

1.5 Warenannahme und Warenflussprüfung

Grundsätzlich muss jedes Gebinde bzw. jede Liefereinheit vom Lieferanten klar als Knospe-Produkt gekennzeichnet sein. Bei direktem Import gilt die Regelung sinngemäss für die im Ausland zuständige Zertifizierungsstelle.

Bei der Warenannahme ist zu prüfen, ob die gelieferte Ware eindeutig als Knospe-Produkt gekennzeichnet ist, und ob die oben aufgeführten Angaben auf den Warenbegleitpapieren vorhanden sind. Falls die Kennzeichnung und die Angaben fehlen oder mangelhaft sind, ist die Ware zurückzuweisen oder nicht biologisch zu verwerten.

Anlässlich der mindestens jährlich erfolgenden Kontrolle hat der Lizenznehmer nachzuweisen, dass er die Bio Suisse Richtlinien einhält und eingehalten hat. Ein zentraler Punkt dieser Kontrolle ist die Warenflussprüfung. Der Lizenznehmer hat dabei zu belegen, dass ausreichend Knospe-anerkannte Rohstoffe eingekauft wurden, um die mit der Knospe verkauften Produkte herzustellen. Dies unter Berücksichtigung von Rezepturanteilen, Ausbeuten und Lagerinventaren. Für eine Zertifizierung der lizenzierten Produkte muss dieser Abgleich stimmig sein.

Zentrale Voraussetzung für die Durchführung einer Warenflussprüfung ist das vollständige Vorhandensein der oben genannten Dokumente.

Eine Warenbuchhaltung auf EDV oder eine manuell erstellte Übersicht der Rohstoffeinkäufe und Produktverkäufe kann den Aufwand für die Warenflussprüfung stark reduzieren.

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 Bestätigung betreffend GVO-Freiheit einzuholen. Das entsprechende Formular «Zusicherungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» gemäss den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2092/91 idgF und der Schweizerischen Bio-Verordnung (BioSV SR 910.18)» kann bei der Bio Suisse Geschäftsstelle oder auf der Website (www.bio-suisse.ch) bezogen werden.
- Risikobehaftete Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Kulturen sind in den produktespezifischen Anforderungen mit einem ▼ gekennzeichnet.

1.7 Verarbeitungsverfahren und -methoden

1.7.1 Allgemeine Prinzipien

Produkte, die mit der Schutzmarke Knospe ausgezeichnet werden, dürfen nur durch schonende, mechanische und physikalische oder durch Garungs- und Fermentativ-Prozesse sowie Kombinationen dieser Verfahren hergestellt werden.

Eine unnötige Be- oder Verarbeitung der Knospe-Produkte sowie die Herstellung aus isolierten Nahrungsmittelsubstanzen ist nicht zulässig.

Grundsätzlich ausgeschlossen sind Verfahren und Behandlungen mit ionisierenden Strahlen sowie mit Mikrowellen. Die Grundsätze werden durch die MKV für jede einzelne Produktekategorie fallweise beurteilt. 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 (siehe Kapitel 1.3) ist nicht als chemischer Verarbeitungsprozess im Sinne dieser Richtlinien zu betrachten.

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

Für die Verpackung sind die Systeme zu benutzen, welche bei optimalem Produkteschutz die geringste Umweltbelastung verursachen. Wo es sinnvoll ist, sind Mehrwegsysteme vorzusehen.

1.9.2 Verpackungsmaterialien

Über zugelassene Verpackungsmaterialien entscheidet die MKV. Es gilt derselbe Grundsatz wie bei den Verarbeitungsverfahren. Produktespezifisch ist die umweltschonendste Verpackungsart zu wählen:

- Sowohl für Detailhandelspackungen als auch für Handels- und Grossgebinde sind Mehrwegsysteme vorzuziehen.
- Es sollen wenn möglich Materialien aus erneuerbaren oder nachwachsenden Rohstoffen verwendet werden (z. B. Glas, Karton, Recycling-PET etc.).
- Aufwändige Verpackungen (Overpackaging) sind zu unterlassen.
- Es dürfen keine chlorhaltigen Verpackungsmaterialien verwendet werden (z. B. PVC).
- Metallbedampfte Materialien sind zugelassen.
- Metall-Verbund-Packungen und reine Aluminiumfolien sind nur in begründeten Fällen zugelassen.

1.10 Kennzeichnung

1.10.1 Allgemeines

Folgende Produkte können mit der Knospe ausgezeichnet werden, vorausgesetzt sie wurden gemäss Bio Suisse Richtlinien produziert und es liegt ein gültiger Lizenzvertrag vor:

- Lebensmittel (Nahrungs- und Genussmittel);
- Lebensmittelzutaten (wie Kulturen, ätherische Öle, Essenzen, Pflanzenextrakte);
- Heimtiernahrung;
- unverarbeitete landwirtschaftliche Produkte wie Zierpflanzen, Schnittblumen, Saat- und Pflanzgut, Jungtiere, Wolle, Felle, Bienenwachs;
- Futtermittel, die zu 100 % aus Knospe-Rohstoffen bestehen.

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;
  - Produkte, die den Knospe-Grundsätzen aufgrund von gesetzlichen Vorschriften nicht entsprechen (z. B. vitaminisierte Kindernahrungsmittel).

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 der Bio Suisse Geschäftsstelle für ein «Gut zum Druck» vorzulegen.

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

Für die Gestaltung von Verpackungen und Werbematerialien mit der Knospe sind auch grafische Grundsätze zu berücksichtigen. Diese und die Anforderungen zur Kennzeichnung sind zusammengefasst im «Corporate Design Manual: Die Knospe» (zu beziehen bei Bio Suisse oder von der Bio Suisse Website).

1.10.2.2 Knospe-Produkte aus Schweizer Rohstoffen hergestellt in der Schweiz

Für Produkte, die zu mindestens 90 Prozent aus in der Schweiz oder im Fürstentum Lichtenstein angebauten Rohstoffen bestehen und die in der Schweiz oder im Fürstentum Lichtenstein hergestellt wurden, wird die Knospe mit dem Zusatz «BIO SUISSE» verwendet. Bei der Verwendung von Markenzusätzen gemäss 1.10.2.1 wird das Wort «SUISSE» ersetzt.

BIOSUISSE

Beispiel zur Verwendung der Knospe

BIOSUISSE Vollkornmehl

1.10.2.3 Knospe-Produkte mit importierten Rohstoffen

Für Produkte, die zu weniger als 90 Prozent aus in der Schweiz angebauten Rohstoffen bestehen, wird die Knospe mit dem Zusatz «BIO» verwendet. Importierte Bioprodukte, die mit der Knospe ausgezeichnet werden, müssen die Voraussetzungen von Teil V «Richtlinien für den Import» erfüllen. Die %-Berechnung bezieht sich auf die landwirtschaftlichen Zutaten zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Die Herkunft der Rohstoffe aus Liechtenstein (FL) gilt dabei als gleichwertig zu denjenigen aus der Schweiz.

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 hergestellt in der Schweiz

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 Prozent aus in der Schweiz oder im Fürstentum Lichtenstein angebauten Rohstoffen bestehen und die in der Schweiz oder im Fürstentum Lichtenstein hergestellt wurden:

UMSTELLUNG Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft.

Für Produkte mit mehr als 10 Prozent ausländischen Rohstoffen:

UMSTELLUNG Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft.

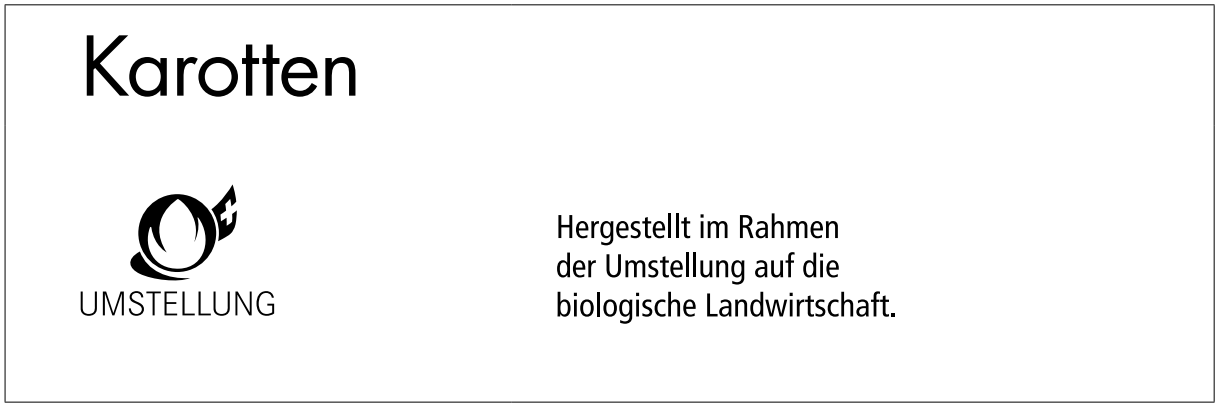
Die Umstellungs-Knospe muss, wie abgebildet, ohne das Wort «BIO» verwendet werden. Es gelten weiter folgende Einschränkungen:

- 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 Bioprodukte 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.



Importiertes Umstellungs-Knospe-Produkt mit mehreren landwirtschaftlichen Zutaten:

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 (Kap. 1.10.2.5), dürfen nicht mit der Umstellungs-Knospe für die Verarbeitung ausgezeichnet werden.

Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die Bio Suisse Richtlinien.

Umstellungsvermerk

Deutsch	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die Bio Suisse Richtlinien
Französisch:	Produit dans le cadre de la reconversion aux directives de Bio Suisse
Italienisch:	Prodotto nel quadro della conversione alle direttive Bio Suisse
Englisch:	Produced under the terms of conversion to Bio Suisse standards
Der Satz ist im Wortlaut obligatorisch.	

1.10.2.7 **Hilfsstoff-Knospe**

Mit der Hilfsstoff-Knospe (Abbildung) können Produkte speziell ausgezeichnet werden, die nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen, sondern als Hilfsstoffe im Biolandbau zugelassen sind.

Mit der Hilfsstoff-Knospe:
- sollen ökologisch sinnvolle Produkte gefördert werden.
- sollen qualitativ besonders hochwertige Produkte bevorzugt werden.
- soll zu einer sinnvollen Wiederverwertung von Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung beigetragen werden.
- sollen Produkte auf der Basis erneuerbarer Rohstoffe gefördert werden.

Die Zertifizierung von Produkten mit der Hilfsstoff-Knospe erfordert, dass
- die Produkte die Wirkung haben, für welche sie angepriesen werden.
- die Produkte nicht mit problematischen Rückständen belastet sind.

Für die Auszeichnung von Produkten mit der Hilfsstoff-Knospe ist eine Bio Suisse Lizenz nötig. An diese Auszeichnung sind zusätzliche Anforderungen und Produktinformationen (Hilfsstoff-Knospe und Erläuterungstext) geknüpft, welche in separaten Weisungen geregelt sind.

1.10.3 **Deklarationsvorgaben**

1.10.3.1 **Allgemeines**

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.

Biologisch erzeugte Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind als solche zu erwähnen[3]. Ein Umgehen der Deklaration auf Grund von Durchtrageeffekten (z. B. beim Auflisten von Zutaten oder Zusatzstoffen, die selbst aus mehr als einer Zutat zusammengesetzt sind) ist unzulässig.

Falls Kräuter und/oder Gewürze weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können sie unter den Gesamtbegriff Gewürze und/oder Kräuter aufgelistet werden. Die vollständige und tatsächliche Mischung muss bei der Inspektion verfügbar sein.

Zusammengesetzte, würzende Zutaten (z. B. Bouillon, Gewürzzubereitung), die weniger als 2 % des Gesamtgewichts betragen, können unter dem Gesamtbegriff aufgelistet werden. Kritische Komponenten (z. B. Hefe, Lecithin) oder Zusatzstoffe müssen immer deklariert werden.

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[4]
- Zutaten: ...

Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft[5] (am Schluss der Zutatenliste).

- Zutat *

* aus biologischer Landwirtschaft[6] (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

1. Bei nur einer Zutat: Pfefferminztee

Zutaten:	Bio-Pfefferminzblätter (Deutschland)

2. Zusammengesetztes Produkt: Müesli

Zutaten:	Haferflocken (CH), Sultaninen (Türkei), Zucker (Paraguay), Sesamöl (Peru), Weizenflocken (CH), Bananenchips (Panama), Haselnüsse (Italien), Kokosflocken (Sri Lanka). Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
Zutaten:	Haferflocken* (CH), Sultaninen* (Türkei), Zucker* (Paraguay), Sesamöl* (Peru), Weizenflocken* (CH), Bananenchips* (Panama), Haselnüsse* (Italien), Kokosflocken* (Sri Lanka). *aus biologischer Landwirtschaft.

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

[3] Wasser, Salz, Kulturen und Zusatzstoffe sind keine landwirtschaftlichen Zutaten. Ein Hinweis auf biologisch bzw. nicht biologisch erübrigt sich.

[4] F: ingrédient bio; I: ingredienza bio; E: organic ingredient.

[5] Respektive biologischer Zucht oder zertifizierter Wildsammlung.

[6] F: de l'agriculture biologique; I: proveniente dall'agricoltura biologica; E: of organic agriculture.

3. Bei einem Produkt, bei dem nicht alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs biologisch sind, sieht die Deklaration so aus (Meersalz und Kelp sind nicht biologisch):

Kräutersalz

Zutaten:	Meersalz (85 %), Sellerie*, Lauch*, Zwiebeln*, Knoblauch*, Liebstöckel*, Majoran*, Thymian*, Rosmarin*, Pfeffer*, Meeresalge Kelp. *aus biologischer Landwirtschaft

1.10.3.3 Produkte aus Wildsammlung

Die Wildsammlung muss bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten bei der Sachbezeichnung, bei zusammengesetzten Produkten in der Zutatenliste deklariert werden (z. B. «zertifizierte Wildsammlung»).

1.10.3.4 Deklaration der Herkunft der Rohstoffe

Die Herkunft der Rohstoffe ist zu deklarieren.

a) «BIO SUISSE» Knospe-Produkte
Bei Produkten, die mit der «BIO SUISSE» Knospe ausgezeichnet werden, ist keine weitere Herkunftsangabe nötig. Von dieser Regelung ausgenommen sind namensgebende, hervorgehobene oder wertbestimmende Zutaten.

b) «BIO» Knospe-Produkte
Die Deklaration der Herkunft der Rohstoffe bezieht sich auf die wesentlichen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs. Bei Zutaten, die einen Anteil unter 10 % in der Zusammensetzung ausmachen, kann die Herkunftsangabe weggelassen werden. Von dieser Regelung ausgenommen sind namensgebende, hervorgehobene oder wertbestimmende Zutaten. Für jede wesentliche Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs ist ein genaues Herkunftsland anzugeben.

Bei Produkten mit mehreren Zutaten wird das Herkunftsland in der Liste der Zutaten in Klammern nach der entsprechenden Zutat deklariert. Wenn dies nicht möglich ist, können die Herkunftsländer auch unmittelbar nach der Liste der Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge deklariert werden. Die Herkunftsangabe kann auch in Form einer Tabelle erfolgen. Das Herkunftsland kann in Form der üblichen Abkürzung deklariert werden (z. B. CH = Schweiz, D = Deutschland).

In begründeten Fällen können anstelle von einzelnen Ländern summarische Bezeichnungen verwendet werden. Die geographischen Räume werden unterteilt in Europa, Osteuropa, Asien, Afrika, Australien, Nordamerika, Mittelamerika und Südamerika. Wenn immer möglich ist auf die Verwendung von summarischen Begriffen zu verzichten. Die Deklaration der Herkunft der Rohstoffe muss in Grösse und Schrift mit den übrigen Informationen der Liste der Zutaten übereinstimmen.

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 (Türkei), Zucker (Paraguay), Sesamöl (Peru), Weizenflocken (CH), Bananenchips (Panama), Haselnüsse (Italien), Kokosflocken (Sri Lanka). 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 Kapitel «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-Jogurt	
Zutaten:	Homogenisierte und pasteurisierte Milch* (Schweiz), Äpfel* (Schweiz), Zucker* (Paraguay) * 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:»[7] oder «Knospe-Lizenznehmer:»[8] zu nennen. Wird der Verarbeiter als Lizenznehmer genannt, so muss der Inverkehrbringer nicht über einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse verfügen. 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 Name, 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[9], die Angabe «Bio» und die Referenznummer der Zertifizierungsstelle enthalten (siehe Beispiele).

[7] F: Preneur de licence; I: Licenziatario; E: Licensee.
[8] F: Preneur de licence Bourgeon; I: Licenziatario Gemma; E: Bud Licensee.
[9] ISO 3166.

a) In der Schweiz* erzeugtes und/oder aufbereitetes Produkt[10]: 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.

b) 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.

Auf Düngern und Komposten, die mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet sind, ist «Zertifizierung:» anzugeben, ohne die Voranstellung von «Bio», da es sich nicht um Bioprodukte handelt, sondern um Produkte, welche in der biologischen Landwirtschaft eingesetzt werden können.

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 Institut für Marktökologie (IMO) 006 für bio.inspecta AG 038 für ProCert Safety AG 086 für Bio Test Agro AG (BTA)
Angabe der ausländischen Zertifizierungsstelle:	Code-Nummer der EU respektive internationale Code-Nummer (bei der Kontrollstelle erfragen)

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 Rechnungen und Lieferscheine

1.10.4.1 Knospe-Kennzeichnung auf Lieferscheinen und Rechnungen

Die Knospe-Produkte sind auch auf Rechnungen und Lieferscheinen 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.

[10] Gemäss BioV wird unter Aufbereitung die Verarbeitung, die Haltbarmachung und die Verpackung eines Erzeugnisses verstanden.

Ausserdem ist zu jedem Artikel auf Lieferscheinen und Rechnungen die Herkunft des Produktes oder der Vermerk «Import» anzugeben. Die Verwendung der Knospe im Kopf von Rechnungen und Lieferscheinen ist nur zulässig, wenn diese ausschliesslich für Knospe-Produkte verwendet werden. Die Vorlagen sind Bio Suisse zum «Gut zum Druck» vorzulegen.

1.10.4.2 Angabe der Lizenzgebühren

Die Lizenzgebühren[11] 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:

1. Die Lizenzgebühren sind nicht im Verkaufspreis inbegriffen. Die Lizenzgebühren werden als separater Posten in der Rechnung aufgeführt: «Bio Suisse Lizenzgebühren CHF 75.–»
2. Die Lizenzgebühren sind im Verkaufspreis inbegriffen. Der Hinweis auf die Lizenzgebühren erfolgt in der Fusszeile mit dem Vermerk: «inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren».

Lizenznehmer mit einem jährlichen Knospe-Umsatz bis maximal CHF 100'000.– dürfen aufgrund der Pauschalabrechnung keinen Vermerk «inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren» auf den Rechnungen anbringen. Für ihre Abnehmer besteht kein Vorabzugsrecht. Nur so kann die vergünstigte Grundlizenz gewährt werden. Wird der Vermerk trotzdem auf den Rechnungen angebracht, muss die Lizenzgebühr zum Einheitssatz von 0,9 % an Bio Suisse entrichtet werden.

Details zu den Lizenzgebühren sind in der «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» geregelt.

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.[12]

Präzisierungen

Bio Suisse wird in Gross- und Kleinbuchstaben und ohne Bindestrich 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 Biobauern und Biobäuerinnen hat sich mit dem Knospe-Label höchster Qualität verschrieben.
- Die Bio Suisse Knospe steht für streng kontrollierte Bioprodukte.

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» vor einem Substantiv kann an dieses mit einem Bindestrich angebunden oder mit dem Substantiv zusammengeschrieben werden.

Beispiele:

- Die Knospe-Produzentinnen und -Produzenten werden streng kontrolliert.
- Seit X Jahren betreibt die Firma Y Bioproduktion 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 frei stehen 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.

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

[12] F: B io Suisse (Association suisse des organisations d'agriculture biologique),
I: B io Suisse (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica),
E: B io Suisse (Association of the swiss organic farmers organisations).

Wird ein Produkt in verschiedenen Qualitäten (Knospe, IP, nicht biologisch) angeboten, so müssen sich die Verpackungen der verschiedenen Qualitäten grafisch deutlich unterscheiden. Die Knospe-Produkte sind mit einer grossen Knospe zu kennzeichnen.

1.10.6.3 Farbe der Knospe

Die Originalfarbe der Knospe sowie der Zusätze «BIO», «SUISSE», «Hilfsstoffe» und «Umstellung» ist grün «Pantone 361» oder schwarz. Die Schweizerfahne ist in Pantone 485. In begründeten Ausnahmefällen, insbesondere bei sehr kleinen Auflagen, kann die Bio Suisse Geschäftsstelle andere Farben oder die Verwendung des «Negativs» der Knospe bewilligen.

1.10.6.4 Schrifttypen der Zusätze

Für die Zusätze in/über/unter der Bildmarke wie «BIO», «SUISSE», «Hilfsstoffe» und «Umstellung» werden Futura Heavy Schrifttypen verwendet. Für den Umstellungsvermerk (hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft) ist die Schrift Frutiger Condensed zu verwenden.

1.10.7 Beispiele zur Gestaltung von Verpackungen, Etiketten und Lieferscheinen

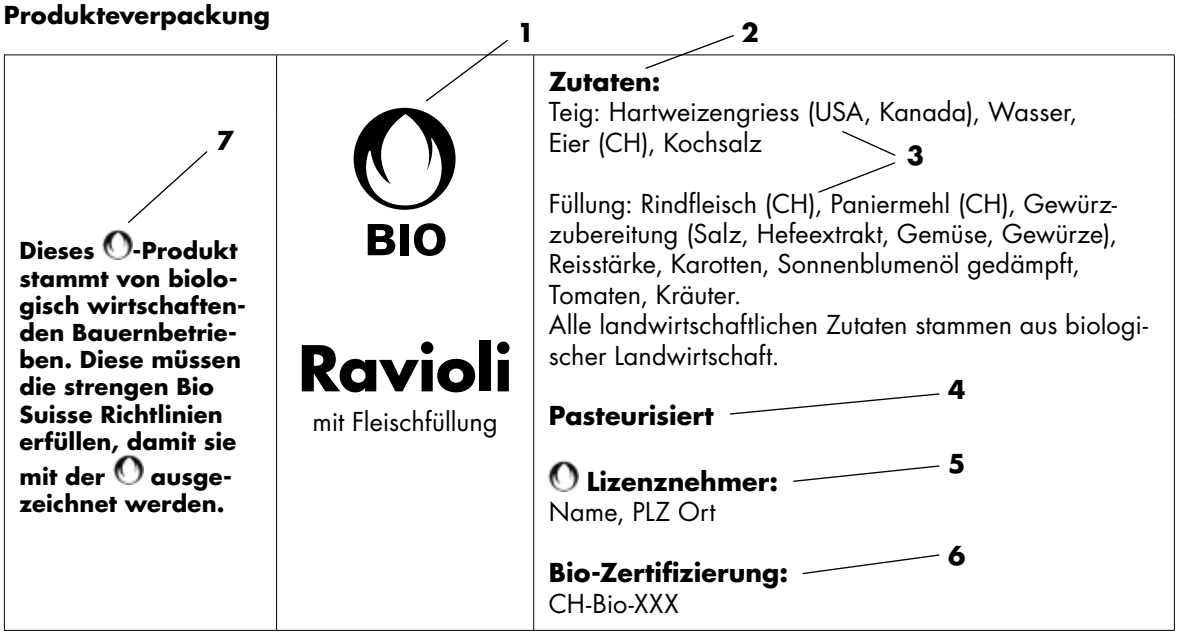
Produkteetikette

4-Korn-Flocken

25 kg Art.-No. 12345

Zutaten: Weizen-*, Roggen-*, Dinkel-*, Haferflocken*[13]
*aus biologischer Landwirtschaft
Mindestens haltbar bis: 01.01.2015
Knospe-Lizenznehmer: Muster AG, 1234 Musterlingen
Bio-Zertifizierung: CH-Bio-XXX

Produkteverpackung



Anmerkungen

1. Richtiger Knospe-Typ bei der Sachbezeichnung
2. Liste der Zutaten und Zusatzstoffe in absteigender Reihenfolge mit Kennzeichnung der biologischen Zutaten
3. Deklaration der Herkunft der Zutaten
4. Information über Verarbeitungsverfahren
5. Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers
6. Zertifizierungsstelle
7. Verwendung der Knospe und des Namens Bio Suisse in weitergehenden Informationen

[13] Da es sich um ein Schweizer Knospe-Produkt handelt («BIO SUISSE» Knospe) ist keine Deklaration der Herkunft der Rohstoffe notwendig.

Lieferschein

Muster AG Am Rhein 23 4050 Basel		MWST-Nr. 6676	
Tel. 061 611 11 11			
Lieferschein für			
Gemüse AG Hofweg 59 4051 Basel		Datum:	
Artikel	**Einheit**	**CHF**	**Total CHF**
BIO Karotten CH Knospe	100 kg	1.50	150.00/*
BIO Endivien IMPORT Italien Knospe	100 Stück	1.60	160.00/*
BIO Auberginen IMPORT Frankreich Umstellungs-Knospe	100 kg	2.60	260.00/*
BIO Orangen IMPORT Israel EU-Bio	10 kg	3.00	30.00
Tomaten nicht biologisch	50 kg	4.00	200.00
Warentotal exkl. MWST			800.00
Lebensmittel Total MWST 2,40 %		800.00	19.20
Total inkl. MWST			**819.20**
* inkl. 0,9 % Bio Suisse Lizenzgebühren			

1.11 Reinigungsmittel

Die Auswahl und der Gebrauch von Reinigungsmitteln sollen so vorgenommen werden, dass Umweltschäden minimiert werden.

1.12 Schädlingskontrolle

1.12.1 Einleitung

Lagerschädlinge sind ein Problem, mit dem jeder Verarbeiter und Lagerhalter von Lebensmitteln konfrontiert ist. Gemäss Lebensmittelgesetzgebung ist jeder verpflichtet, seinen Betrieb auf einen möglichen Schädlingsbefall zu überwachen und die Schädlinge gegebenenfalls zu bekämpfen.

Diese Weisung regelt:
- welche Betriebe ein integriertes System der Schädlingsbekämpfung installiert haben müssen;
- die vorbeugenden Massnahmen, welche getroffen werden müssen, um einen Schädlingsbefall in Lagerung und Verarbeitung im Betrieb und insbesondere auf den Knospe-Produkten möglichst zu verhindern;
- die direkte Schädlingsbekämpfung in Lagerung und Verarbeitung auf Knospe-Produkten;
- die Schädlingsbekämpfung in Räumen und Anlagen, in denen Knospe-Produkte aufbereitet oder gelagert werden;
- die Massnahmen, die zu treffen sind, um eine Kontamination von Knospe-Produkten auszuschliessen.

Die Schädlingsbekämpfung auf Knospe-Landwirtschaftsbetrieben ist in den Ausführungsbestimmungen der MKA geregelt (Richtlinien, Teil II, Kapitel 2.6 und 4.1).

Lagerschädlinge auf dem Landwirtschaftsbetrieb: Mittel, welche in der Betriebsmittelliste sind, können ohne Bewilligung eingesetzt werden. Alle anderen Mittel dürfen nicht vom Bauern selber eingesetzt werden, auch nicht für die lokale Behandlung. Diese Anwendung muss durch eine anerkannte Firma gemacht und durch Bio Suisse bewilligt werden. Bio Suisse führt eine Liste der zugelassenen Firmen. (MKA 5/2006, 13.6.2006, T. 2.2)

Der Lizenznehmer ist verantwortlich für die Schädlingsbekämpfung in seinem Betrieb und in von ihm beauftragten Lohnunternehmen. Der Lizenznehmer informiert den Lohnunternehmer und die Schädlingsbekämpfungsfirma über diese Weisung und sorgt dafür, dass externe Schädlingsbekämpfungsfirmen diese Weisung in seinem Betrieb und im Lohnunternehmen einhalten.

1.12.2 Schädlingskontrollsysteme

1.12.2.1 Wer benötigt welches System der Schädlingskontrolle?

Jeder Betrieb muss ein System zur Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung haben, das der betrieblichen Situation angepasst ist. Er muss dieses vollständig dokumentieren. Die Grundsätze und Ziele zur Schädlingsbekämpfung (Kapitel 1) sollen umgesetzt werden.

Anhang 1 dieses Kapitels gibt einen Überblick, wer welches System benötigt. Betriebe mit einem erhöhten Risiko für einen Schädlingsbefall benötigen ein besonders ausführliches System der Schädlingskontrolle. Diese Betriebe sind verpflichtet, ein integriertes System der Schädlingsbekämpfung (siehe Art. 1.12.2.2) einzurichten:
- Betriebe, in denen grossräumige Schädlingsbekämpfungen (siehe Art. 1.12.4) durchgeführt werden;
- Betriebe, die für das Lagern und/oder Aufbereiten von Getreide- bzw. Trockenprodukten (Dörrobst, Nüsse, Gewürze, Kräuter, Tee, Kakao, Kaffee, Ölsaaten) lizenziert sind (z. B. Lagerhalter, Mühlen, Bäckereien).

Betriebe mit Bedingungen, unter denen sich Schädlinge nicht entwickeln können (beispielsweise Raumtemperatur unter 10 °C, Silos unter Schutzgas), sind von dieser Pflicht ausgenommen.

1.12.2.2 Was ist ein integriertes System der Schädlingsbekämpfung?

Ein integriertes System der Schädlingsbekämpfung ist als ganzheitliches Konzept zu verstehen. Die vorhandenen Methoden und Verfahren des Vorratsschutzes sind so aufeinander abgestimmt, dass der Betrieb lang anhaltend schädlingsfrei wird. Der Einsatz von Bekämpfungsmitteln tritt dabei in den Hintergrund. Er ist lediglich das letzte Glied in einer Kette, bei der vor allem vorbeugende Massnahmen bedeutend sind. Das System beinhaltet zwingend Prävention (Vorbeugende Massnahmen, insbesondere Hygienemassnahmen) und Monitoring (Überwachung) gemäss Art. 1.12.3.1.

Die Schädlingsbekämpfungsmassnahmen sind in folgender Priorität zu wählen:
1. Bekämpfung mit physikalischen, thermischen und mechanischen Verfahren, Begasung mit Inertgasen (wie N_2 und CO_2) unter Druck und drucklos, Verwendung von Kieselgur (Siliziumdioxid) und Einsatz von Nützlingen;
2. Bekämpfung mit Naturpyrethrum ohne und mit Piperonylbutoxid;
3. Bekämpfung mit chemisch-synthetischen Produkten.

1.12.2.3 **Wer installiert und betreut das integrierte System der Schädlingsbekämpfung?**

Es gibt zwei Möglichkeiten zur Installation und Betreuung des integrierten Systems:

a) Zusammenarbeit mit einem Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen: Das integrierte System muss von einem Bio Suisse anerkannten Unternehmen der Schädlingsbekämpfung installiert und betreut werden. Diese Unternehmen können teilweise Kompetenzen an den Lizenznehmer delegieren (z. B. Kontrolle von Fallen). Schädlingsbekämpfungsunternehmen müssen ihre integrierten Systeme der Schädlingsbekämpfung bei Bio Suisse zur Anerkennung einreichen. Eine Liste der anerkannten Unternehmen befindet sich im Anhang 2 zu Kap. 1.12.

b) Ausnahmemöglichkeit für die Betreuung eines betriebseigenen integrierten Systems der Schädlingsbekämpfung: Auf Gesuch hin kann die MKV Ausnahmebewilligungen erteilen, dieses integrierte System selbst zu errichten und zu betreuen. Ein Gesuch kann ein Betrieb stellen, der:

- keine Mittel zur grossräumigen Schädlingsbekämpfung einsetzt und der nachweislich ein gut funktionierendes System hat, das zu einer über mehrere (mind. 3) Jahre anhaltenden Schädlingsfreiheit führt;
- die grossräumigen Schädlingsbekämpfungen nur gemäss Art. 1.12.4.4 durchführt.

Die Prüfung des Gesuchs ist kostenpflichtig. Die Kosten werden nach Aufwand berechnet. Wir behalten uns vor, dieses System bzw. den Betrieb durch Bio Suisse oder durch ein von Bio Suisse beauftragtes Unternehmen zu auditieren (kostenpflichtig).

Bei Bio Suisse ist eine Checkliste erhältlich, welche die Minimalanforderungen an ein eigenes integriertes System der Schädlingsbekämpfung für kleinere Betriebe beinhaltet und von diesen als Gesuchsvorlage verwendet werden kann (www.bio-suisse.ch).

1.12.3 **Massnahmen gegen Schädlingsbefall – Prävention (Vorbeugung und Monitoring (Überwachung))**

1.12.3.1 **Vorgehen Prävention und Monitoring**

Dieses Vorgehen ist ein zwingender Bestandteil des «Integrierten Systems der Schädlingsbekämpfung» (siehe Punkt 1.12.2.2). Das Vorgehen wird aber, angepasst an die betriebliche Situation, allen Betrieben empfohlen.

a) Verantwortlichkeit
Im Betrieb ist eine für das Schädlingsmanagement verantwortliche Person zu bezeichnen. Dies gilt auch, wenn eine externe Firma mit der Schädlingsbekämpfung betraut ist.

b) Schulung
Das Personal ist entsprechend seiner Funktion hinsichtlich der Prävention, Monitoring und Schädlingsbekämpfung zu informieren bzw. zu schulen.

c) Gefahrenanalyse
In einer Gefahrenanalyse ist festzuhalten, welche Schädlinge wo und wann zur Gefahr werden können.

d) Schwachstellenanalyse und Verbesserungsmassnahmen
Die Schwachstellen im Betrieb aus baulicher, hygienischer und organisatorischer Sicht sind zu analysieren und nach Möglichkeit zu beheben.

- Bauliche Schwachstellen:
  Als bauliche Schwachstellen gelten z. B. Ritzen und Hohlräume, in denen sich Schädlinge schützen oder vermehren können oder Orte, wo Schädlinge ungehindert eindringen können.
  Empfehlungen zu baulichen Massnahmen zur Verhinderung eines Schädlingsbefalls:
  – zu öffnende Fenster mit Fliegengitter (Maschenweite < 2 mm) und Toreinfahrten mit Streifenvorhängen ausstatten;
  – Fugen, Spalten und Hohlräume abdichten;
  – Mauer- und Deckendurchbrüche (Rohr- und Elektroleitungen) abdichten;
  – nicht dicht schliessende Türen (v. a. Aussentüren) abdichten;
  – unzugängliche Bereiche zugänglich machen bzw. bereits in der Planungsphase vermeiden.

Bei baulichen Veränderungen sind die Schwachpunkte zu beheben. Wenn bereits mit einer Bio Suisse anerkannten Schädlingbekämpfungsfirma zusammengearbeitet wird, soll diese bei Neubauten in die Planung miteinbezogen werden. Nach Möglichkeit sind Neubauten so zu gestalten, dass:
- keine Schwachstellen auftreten;
- ein Schädlingsbefall in Zukunft durch vorbeugende Massnahmen besser verhindert werden kann;
- Bekämpfungsmassnahmen oberster Priorität (siehe Punkt 1.12.2.2) in Zukunft möglich sind.
- Beispiele: Bei Neubau von Anlagen und Räumen ist darauf zu achten, dass diese gut zugänglich sind und damit gut gereinigt werden können. Bei Neubau von Siloanlagen ist darauf zu achten, dass diese gasdicht sind und mit CO_2 behandelt werden können.

- Hygienische Schwachstellen:
  Jeder Betrieb muss einen Reinigungsplan erstellen, der die Schwachstellen aus hygienischer Sicht besonders berücksichtigt. Die Hygienemassnahmen sind dem Gefahrenpotential anzupassen. Die Reinigung von schwer zugänglichen Stellen (z. B. unter, hinter und in Maschinen, Regalen etc.) ist besonders wichtig. Es wird, insbesondere bei höheren Temperaturen, auf die Abfallentsorgung in kurzen Zeitintervallen und auf gut verschlossene Abfallbehälter hingewiesen. Auch die Wahl von geeigneten Verpackungsmaterialien ist aus hygienischer Sicht wichtig.

- Organisatorische Schwachstellen:
  Aus organisatorischer Sicht ist darauf zu achten, dass die Betriebsabläufe der Vorbeugung eines Schädlingsbefalls dienen. Eine Wareneingangskontrolle bezüglich Insektenbefalls (inkl. Larvenstadien) ist vorzunehmen (z. B. Optische Kontrolle, Abhorchen mit Mikrofon). Wenn möglich sind neu einzulagernde Waren in einem abgetrennten Raum vorzulagern, zu beobachten und auf einen möglichen Insektenbefall zu kontrollieren. Bei der Lagerung ist darauf zu achten, dass die Räume hell, übersichtlich und gut zu reinigen sind und die Waren rundherum auf einen möglichen Schädlingsbefall hin kontrolliert werden können (Waren mit genügendem Wandabstand und nicht direkt auf dem Boden lagern). Insektensichere Verpackungen schützen die Ware vor einem Befall.

e) Überwachung (Monitoring)
Die Früherkennung eines drohenden Schädlingsbefalls und deren möglichen Ursachen hat oberste Priorität. Durch die Einrichtung eines dem Betrieb angepassten Monitoringsystems ist dies zu gewährleisten. Monitoringsysteme dienen zur ständigen Überwachung der Räumlichkeiten auf einen Schädlingsbefall. Sie geben – zusätzlich zur einfachen Beobachtung – Auskunft über die Höhe und Art des Befalls. Ein Monitoringplan ist zu erstellen. Darin steht, wer, wie oft, wie und wo das Auftreten von Schädlingen überwacht und ab wann Massnahmen eingeleitet werden. Eine Betriebskontrolle hat mind. 4 x pro Jahr zu erfolgen, in Anlehnung an die Guidelines der WHO für Good Manufacturing Practices in Food Processing empfiehlt Bio Suisse 6 Besuche pro Jahr. Wenn die Aussentemperatur den Schädlingsbefall im Betrieb, Silo etc. beeinflusst, soll die Kontrollhäufigkeit in der wärmeren Jahreszeit erhöht werden. Bei Zusammenarbeit mit einem Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen werden die Kontrollen durch dieses Unternehmen durchgeführt. Die Resultate des Monitorings sind schriftlich festzuhalten. Für das Monitoring werden neben visuellen Kontrollen, Pheromon- und Köderfallen und Temperaturmessungen in Silos empfohlen.

f) Dokumentation
Die verantwortliche Person, die Schulungen, die Gefahren- und Schwachstellenanalyse und die vorbeugenden Massnahmen (inkl. Reinigungs- und Monitoringplan) sind vom Lizenznehmer zu dokumentieren (siehe auch Art. 1.12.5). Gibt es im Betrieb bereits bestehende Dokumentationen zu diesen Themenbereichen, so können diese verwendet werden. Bei Bio Suisse ist eine Checkliste für kleinere Betriebe erhältlich, die zur Dokumentation verwendet werden kann (www.bio-suisse.ch).

1.12.3.2 Zur Vorbeugung eines Schädlingsbefalls zugelassene Mittel und Massnahmen
- Physikalisch-mechanische Massnahmen wie Umlagern, Reinigen, Belüften, Sieben, Prellen, Kühlen von Waren und Verwendung von Stiftmühlen
- Begasung mit Inertgasen wie CO_2, N_2, inkl. Druckentwesung
- Kieselgur (Siliziumdioxid)
- Einsatz von Nützlingen
- Physikalische Hindernisse (z. B. Gitter, Fugenabdichtungen)
- Zur Mottenbekämpfung sind pheromonbasierte Verwirrmethoden zugelassen, sofern sie das Monitoring und den Einsatz von Nützlingen nicht verhindern.

1.12.3.3 Zum Monitoring zugelassene Massnahmen
- UV-Insektenfallen
- Fallen (einschliesslich Pheromonfallen und stationäre Köderfallen)

1.12.4 Vorgehen bei akutem Schädlingsbefall

Die Anwendung von chemisch-synthetischen Mitteln darf nur das letzte Glied in einer Kette sein, bei der vor allem vorbeugende Massnahmen bedeutend sind. Alternative Methoden (z. B. Einsatz von Nützlingen, Thermische Verfahren) sind bevorzugt anzuwenden. Chemisch-synthetische Mittel dürfen unter keinen Umständen in direkten Kontakt mit Knospe-Produkten gebracht werden! Wenn nicht anders erwähnt, gibt es keine Vorgaben bezüglich der Formulierungshilfsstoffe. Es müssen alle gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden (z. B. Zulassung, Dosierung, Fachbewilligungen).

1.12.4.1 Direkte Schädlingsbekämpfung auf dem Knospe-Produkt bzw. Behandlung von Räumen und Anlagen in Gegenwart von Knospe-Produkten

Eine direkte Schädlingsbekämpfung auf dem Knospe-Produkt ist mit den unten aufgeführten Mitteln und Massnahmen möglich. Bei einer Raumbehandlung mit diesen Mitteln und Massnahmen dürfen die Knospe-Produkte im Raum verbleiben:

- physikalisch-mechanische Massnahmen wie Umlagern, Reinigen, Belüften, Sieben, Abtragen/Absaugen von kontaminierten Warenbereichen, Prellen und Verwendung von Stiftmühlen;
- thermische Verfahren (z. B. Tiefkühlen von Waren, Wärmebehandlungen von Räumen und Anlagen);
- Begasung mit Inertgasen wie CO_2, N_2, inkl. Druckentwesung;
- Kieselgur (Siliziumdioxid);
- Einsatz von Nützlingen.
- Zur Mottenbekämpfung sind pheromonbasierte Verwirrmethoden zugelassen, sofern sie das Monitoring und den Einsatz von Nützlingen nicht verhindern.

In Ausnahmefällen kann die MKV auch andere Massnahmen bewilligen, sofern sichergestellt ist, dass Knospe-Produkte nicht kontaminiert werden.

1.12.4.2 Lokale Schädlingsbekämpfung in Räumen und Anlagen, in denen Knospe-Produkte aufbereitet bzw. gelagert werden

Bio Suisse erlaubt die im Folgenden aufgeführten lokalen Bekämpfungsmassnahmen. Die MKV verabschiedet die Liste der für lokale Bekämpfungen zugelassenen Wirkstoffe (s. Anhang 3).

a) Lokale Bekämpfungen mit Fallen oder Frasködern

Zur lokalen Bekämpfung von Nagetieren sind Fallen und stationäre Köder mit Rodentiziden zugelassen. Lokale Bekämpfungen von Insekten mit Insektenfallen und stationären Ködern (z. B. Gelköder, Schabengele) sind zugelassen. Zur Mottenbekämpfung sind pheromonbasierte Verwirrmethoden zugelassen, sofern sie das Monitoring und den Einsatz von Nützlingen nicht verhindern. Knospe-Produkte dürfen unter keinen Umständen mit den Bekämpfungsmitteln in Kontakt kommen. Die Bekämpfungsmassnahmen sind zu dokumentieren (gemäss Art. 1.12.5).

b) Lokale Bekämpfungen mit Sprühprodukten, Schlupfwinkelbehandlungen

Lokale Bekämpfungen mit Sprühprodukten sind zugelassen (z. B. lokale, sporadische Bekämpfung von Befallsherden, lokale Ameisenbekämpfung). Sie werden mit nicht flüchtigen Mitteln durchgeführt, die mit Wasser formuliert sind (ohne organische Lösungsmittel). Die Knospe-Produkte dürfen im gleichen Raum gelagert/aufbereitet werden. Knospe-Produkte dürfen aber unter keinen Umständen mit den Bekämpfungsmitteln in Kontakt kommen. Die Bekämpfungsmassnahmen sind zu dokumentieren.

1.12.4.3 Grossräumige Schädlingsbekämpfung in Räumen und Anlagen, in denen Knospe-Produkte aufbereitet bzw. gelagert werden, oder die mit Räumen verbunden sind, die der Aufbereitung oder Lagerung von Knospe-Produkten dienen

Sollte eine grossräumige Bekämpfung notwendig werden, sind folgende Punkte zu beachten:

a) Grundsätzliches

Alternative Verfahren für Bekämpfungen in Räumen und Anlagen (z. B. Nützlingseinsatz, thermische Behandlungen) sind unter Art. 1.12.4.1 geregelt.

Unter grossräumigen Schädlingsbekämpfungen versteht diese Weisung:

- Begasungen von Räumen und Anlagen;
- Vernebelungen von Räumen und Anlagen.

Diese grossräumigen Schädlingsbekämpfungen müssen durch Bio Suisse anerkannte Schädlingsbekämpfungsunternehmen oder durch einen entsprechend ausgebildeten Mitarbeiter des Lizenznehmers durchgeführt werden. Der zuständige Mitarbeiter beim Lizenznehmer 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.

Wer grossräumige Bekämpfungen im Betrieb macht oder machen lässt, muss einen Jahresbericht erstellen. Dieser muss nicht an das Kalenderjahr gebunden sein. Der Bericht kann durch den Lizenznehmer oder durch das vertraglich gebundene Schädlingsbekämpfungsunternehmen erstellt werden. Es soll Folgendes festgehalten sein:

- 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);
- Erfolgskontrolle zu den Verbesserungsvorschlägen aus dem Vorjahr;
- Verbesserungsvorschläge für die Zukunft mit der Zielsetzung, weniger Insektizide einzusetzen.

Anlässlich des Audits der Schädlingsbekämpfungsunternehmen werden die Jahresberichte der Lizenznehmer durch Bio Suisse oder durch von Bio Suisse beauftragte Unternehmen eingesehen. Werden die Bekämpfungen durch den Lizenznehmer selbst durchgeführt, so muss der Jahresbericht am Ende des Berichtjahres an Bio Suisse und in Kopie an das betreuende Schädlingsbekämpfungsunternehmen geschickt werden.

Wird bei einem Lizenznehmer, der kein integriertes System der Schädlingsbekämpfung hat, eine grossräumige Bekämpfung notwendig, so muss er die Bekämpfung durch ein Bio Suisse anerkanntes Schädlingsbekämpfungsunternehmen durchführen lassen und diese der MKV gemeldet werden. Die MKV kann Auflagen erteilen.

b) Begasungen
Sämtliche Knospe-Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte sind aus den zu begasenden Räumen und Anlagen zu entfernen. Dies gilt auch für gasdicht verpackte Produkte. Es ist strikte darauf zu achten, dass die Gase nicht aus undichten Silos oder durch Leitungen auf die Knospe-Produkte gelangen und diese kontaminieren. Dazu müssen allenfalls Knospe-Produkte aus den Nachbarräumen (Silozellen etc.) entfernt werden oder die zu begasenden Räume müssen gasdicht abgedichtet werden.

Nach einer Begasung sind die Räume/Anlagen ausreichend zu belüften und eine Wartefrist von 24 h für die Verarbeitung bzw. Wiedereinlagerung von Knospe-Produkten ist einzuhalten. Zudem muss die Freigabe für den Wiedereintritt des Personals (Unterschreiten des MAK-Werts) abgewartet werden. Der Betrieb hat sicherzustellen, dass die biologischen Rohstoffe und Produkte nach der Wiedereinlagerung nicht kontaminiert werden (keine Rückstände auf den Produkten). Die erste Charge nach der Begasung wird ohne Knospe vermarktet.

Die MKV verabschiedet die Liste der für Begasungen zugelassenen Wirkstoffe. Die Liste kann bei Bio Suisse bezogen werden (www.bio-suisse.ch).

c) Vernebelungen
Sämtliche Knospe-Produkte sind aus den zu vernebelnden Räumen und Anlagen zu entfernen. Einzige Ausnahme davon sind Rohstoffe oder Halbfabrikate, die gasdicht verpackt sind (z. B. gasdichte Metallfässer). Es ist strikte darauf zu achten, dass die Vernebelungsprodukte nicht auf die Knospe-Produkte gelangen und diese kontaminieren. Es ist für eine genügende Abdichtung der zu vernebelnden Räume und Anlagen zu sorgen.

Nach einer Vernebelung sind die Räume und Anlagen ausreichend zu belüften bevor die Knospe-Produkte wieder eingelagert bzw. verarbeitet werden. Der Betrieb hat sicherzustellen, dass die biologischen Rohstoffe und Produkte nach der Wiedereinlagerung nicht kontaminiert werden (keine Rückstände auf den Produkten). Deshalb muss eine ausreichende Reinigung der Räume und Anlagen vorgenommen werden. Zudem muss die erste Produktionscharge nach der Vernebelung ohne Knospe vermarktet werden.

Die MKV verabschiedet die Liste der für Vernebelungen zugelassenen Wirkstoffe. Die Liste findet sich im Anhang 3 zu Kap. 1.12.

1.12.4.4 Vereinfachte Bedingungen für grossräumige Schädlingsbekämpfung in Räumen und Anlagen, die nicht oder nur zeitweise der Aufbereitung oder Lagerung von Knospe-Produkten dienen

Erfolgt eine grossräumige Schädlingsbekämpfung in Räumen und Anlagen, die nicht oder nur zeitweise der Aufbereitung oder Lagerung von Knospe-Produkten dienen, so gelten die hier erwähnten vereinfachten Bedingungen.

Schädlingsbekämpfung in:

- Räumen und Anlagen, die nicht der Aufbereitung oder Lagerung von Knospe-Produkten dienen und die nicht mit Räumen/Anlagen verbunden sind, die der Aufbereitung oder Lagerung von Knospe-Produkten dienen (z. B. Heizung, Garderobe, Büro, vollständig getrennte Produktions- und Lagerräume, separate Produktions- und Lagergebäude);
- Produktions- und Lagerräumen, in denen nach einer Behandlung für mind. 4 Wochen keine Knospe-Produkte aufbereitet bzw. gelagert werden.

Bedingungen:
- In jedem Fall ist die Gefahr einer Kontamination von Knospe-Produkten zu vermeiden. Sollen innerhalb der 4 Wochen dennoch Knospe-Produkte gelagert oder aufbereitet werden, so legt die MKV die nötigen Wartefristen und eventuell andere Auflagen und Vorsichtsmassnahmen fest.
- Sämtliche Bekämpfungsmassnahmen, die in diesen Bereichen durchgeführt werden, müssen dokumentiert sein.
- Die Bekämpfungen müssen durch Bio Suisse anerkannte Schädlingsbekämpfungsunternehmen oder durch den Lizenznehmer in seinem Betrieb durchgeführt werden. Der Lizenznehmer 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 der Fachbewilligung für Selbstanwender «Bio Suisse» sein.
- Es gibt keine Bio Suisse Vorgaben betreffend der Mittelwahl.
- Es besteht keine Pflicht zur Erstellung eines Jahresberichts.
- Eine Ausnahmebewilligung zur Betreuung eines eigenen Monitoringsystems kann beantragt werden (siehe Art. 1.12.2.3).

1.12.5 Dokumentation

Sämtliche Massnahmen im Zusammenhang mit Schädlingskontrolle im ganzen Betrieb (inkl. Lohnverarbeitungsbetriebe) müssen von jedem Lizenznehmer und/oder Lohnverarbeiter dokumentiert sein. Anlässlich der Biokontrolle werden diese Dokumente auf Vollständigkeit bzw. auf deren Einhaltung überprüft.

Die Dokumentation umfasst je nach Betrieb zusätzlich:
- Sämtliche im ganzen Betrieb durchgeführten Schädlingsbekämpfungen mit Angabe von Befallssituation (Schädling, betroffene Anlage/Raum), Bekämpfung (Datum, eingesetzter Wirkstoff), getroffene Massnahmen zur Verhinderung der Kontamination von Knospe-Produkten), Name des Leiters der Bekämpfungsaktion;
- Kopie der Fachbewilligung des Schädlingsbekämpfers, der die Monitoringarbeiten oder die Bekämpfungen ausführt;
- Aktueller Jahresbericht mit den Verbesserungsvorschlägen aus dem Vorjahr (der Jahresbericht muss auch beim Schädlingsbekämpfungsunternehmen hinterlegt werden und wird dort anlässlich des Audits eingesehen) sowie Angaben zur Erfolgskontrolle;
- Vertrag mit einem Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen zur Installation und Betreuung eines integrierten Systems der Schädlingsbekämpfung (Monitoring-Vertrag);
- Eigenes, von Bio Suisse bewilligtes integriertes System der Schädlingsbekämpfung inkl. Verantwortlichkeiten, Gefahren- und Schwachstellenanalyse, vorbeugende Massnahmen inkl. Reinigungs- und Monitoringplan und Schulungen des Personals.

Anhang 1 zu Teil III, Kap. 1.12

Einteilung der Betriebe – Selbsteinstufung

Dieses Kapitel ermöglicht eine rasche Einstufung des Betriebes und leitet zu den entsprechend wichtigen Kapiteln dieser Weisung.

Betriebstyp	Keine Bekämpfung	Lokale Bekämpfung	Grossräumige Bekämpfung	Wichtige Artikel	Anforderungen
Kein Risikobetrieb gemäss Art. 1.12.2, z. B. Käserei, Metzgerei	x	–	–	1.12.2	■ Gesetzliche Mindestanforderungen (Selbstkontrollprinzip)
Kein Risikobetrieb gemäss Art. 1.12.2, z. B. Käserei, Metzgerei	–	x	–	1.12.2 1.12.4.2	■ Gesetzliche Mindestanforderungen (Selbstkontrollprinzip) ■ Lokale Bekämpfungen gemäss dieser Weisung
Kein Risikobetrieb gemäss Art. 1.12.2, z. B. Käserei, Metzgerei	–	–	x	1.12.2 1.12.4 1.12.4.3	■ Bei grossräumiger Bekämpfung ist Meldung an Bio Suisse nötig ■ Bekämpfungen gemäss dieser Weisung durch Person mit Fachbewilligung
Risikobetrieb gemäss Art. 1.12.2, z. B. Bäckerei	x	–	–	1.12.2 1.12.3	■ Ausnahmemöglichkeit zum Betreuen eines eigenen integrierten Systems ■ Minimalanforderungen an ein eigenes integriertes System gemäss Checkliste für kleinere Betriebe
Risikobetrieb gemäss Art. 1.12.2, z. B. Bäckerei	–	x	–	1.12.2 1.12.3 1.12.4.2	■ Ausnahmemöglichkeit zum Betreuen eines eigenen integrierten Systems ■ Minimalanforderungen an ein eigenes integriertes System gemäss Checkliste für kleinere Betriebe ■ Lokale Bekämpfungen gemäss dieser Weisung
Risikobetrieb gemäss Art. 1.12.2, z. B. Grossbäckerei, Getreidelager. Grossräumige Schädlingsbekämpfungen gemäss Art. 1.12.4.3	–	(x)	x	1.12.2 1.12.3 1.12.4 1.12.4.3	■ Installation und Betreuung eines integrierten Systems durch ein von Bio Suisse anerkanntes Schädlingsbekämpfungsunternehmen ■ Lokale Bekämpfungen gemäss dieser Weisung ■ Grossräumige Bekämpfungen gemäss dieser Weisung durch Person mit Fachbewilligung

Risikobetrieb gemäss Art. 1.12.2, z. B. Kaffeerösterei. Knospe-Ware zeitlich und/ oder räumlich beschränkt vorhanden, grossräumige Schädlingsbekämpfungen gemäss Art. 1.12.4.4	–	(x)	x	1.12.2 1.12.3 1.12.4 1.12.4.4	■ Ausnahmemöglichkeit zum Betreuen eines eigenen integrierten Systems ■ Lokale Bekämpfungen gemäss dieser Weisung ■ Bekämpfungen gemäss dieser Weisung durch Person mit Fachbewilligung
«Hofladen» Knospe-Landwirtschaftsbetrieb				1.12.1	■ Siehe Ausführungsbestimmungen für Knospe-Produzenten (Richtlinien, Teil II, Kap. 2.6 und 4.1)

Anhang 2 zu Teil III, Kap. 1.12

Liste der von Bio Suisse anerkannten Schädlingsbekämpfungsunternehmen

Firma	Strasse	PLZ	Ort	Telefon
Anticimex Schweiz AG (ehemals ISS Pest Control)	Buckhausenstrasse 22	8010	Zürich	058 387 75 75
AS Désinfection SA	Impasse des Talisses 6	1695	Villarlod	026 411 27 40
Biozida	Gupfstrasse 1	8344	Bäretswil	044 932 25 00
Desinfecta AG	Industriestrasse 2	8108	Dällikon	044 847 66 66
Exterminator GmbH	Hardackerweg 8	8524	Uesslingen	052 746 15 46
Honegger Reinigungen AG	Bläuackerstrasse 1	3095	Köniz	0800 911 119
Hostettler	Christoph Schnyderstrasse 6	6210	Sursee	041 921 12 74
INRO AG	Pestalozzistrasse 10	8404	Winterthur	052 242 66 06
Insektol AG	Schulstrasse 11	8413	Neftenbach	044 322 20 20
Kistler + Stettler	Dorfstrasse 2	8261	Hemishofen	052 316 13 85
Oltex AG	Bühlstrasse 19	4622	Egerkingen	062 398 21 66
Rentokil Initial AG	Hauptstrasse 181	4625	Oberbuchsiten	0848 080 080
Ronner AG	Geerenstrasse 1	8304	Wallisellen	044 839 70 30
ZOOCONTROL	Ch. de la Croix 26	1675	Vauderens	021 909 60 86

Anhang 3 zu Teil III, Kap. 1.12

Liste der zugelassenen Schädlingsbekämpfungsmittel

Die hier aufgeführten Mittel sind nicht zugelassen für den Landwirtschaftsbetrieb. Bei Schädlingsbefall sind auf einem Landwirtschaftsbetrieb nur die in der Betriebsmittelliste aufgeführten Substanzen zugelassen. Alle anderen Mittel dürfen nicht vom Bauern selber eingesetzt werden, auch nicht für die lokale Behandlung. Für den Fall, dass sie notwendig werden sollten, müssen sie von Bio Suisse fallspezifisch bewilligt werden und die Bekämp-fung hat durch eine von Bio Suisse anerkannte Firma zu erfolgen.

Die vorliegende Liste gilt für Lagerung und Verarbeitung und ist Anhang der Bio Suisse Weisung «Schädlings-kontrolle in Lagerung und Verarbeitung», wo auch die Vorgaben und Einschränkungen für die Anwendung dieser Wirkstoffe festgelegt sind. Diese müssen zwingend berücksichtigt werden. Die vorliegende Liste wird durch die Markenkommission Verarbeitung und Handel (MKV) verabschiedet und laufend der aktuellen Situation (z. B. amtliche Zulassungen) angepasst.

Knospe-Produkte dürfen unter keinen Umständen mit den Bekämpfungsmitteln in Kontakt kommen. Die Bekämpfungsmassnahmen sind zu dokumentieren.

Lokale Bekämpfungen

Köder und Insektenfallen

Zur Bekämpfung von Nagern sind stationäre Köder mit Rodentiziden (Cumarine, Warfarin, Bromadiolon, Difenacoum, Brodifacoum, Chlorphacinon) zugelassen, sofern sie in der Schweiz registriert sind (CHZxx-Nr.). Lokale Bekämpfungen von Insekten mit Insektenfallen und stationären Ködern (z. B. Gelköder, Schabengele) sind zugelassen.

Sprühprodukte

Für die lokale Bekämpfung mit Sprühprodukten/Schlupfwinkelbehandlungen kommen folgende Wirkstoffe in absteigender Priorität in Frage:

Wirkstoff	Bemerkungen
1. Naturpyrethrum ohne und mit Zusatz von Piperonylbutoxid (Synergist)	Sesamöl soll als Ersatz für den Synergisten Piperonylbutoxid vorgezogen werden.
2. Synthetische Pyrethroide wie Deltamethrin, Permethrin, Cypermethrin u. a.	Formulierungen als Konzentrat zum Anmischen in Wasser und Versprühen in pumpfähigen Behältern. Aerosole/Spraydosen sind nicht erlaubt.[1]

Grossräumige Bekämpfungen

Vernebelungen

Für die Vernebelung von leeren Räumlichkeiten kommen folgende Wirkstoffe in absteigender Priorität in Frage:

Wirkstoff	Bemerkungen
Naturpyrethrum ohne und mit Zusatz von Piperonylbutoxid (Synergist)	Wartefrist bei ausreichender Belüftung: mindestens 24 h; Sesamöl soll als Synergist Piperonylbutoxid vorgezogen werden

Begasungen

Für die Begasung von leeren Räumlichkeiten kommen folgende Wirkstoffe in Frage:

Wirkstoff	Bemerkungen
Phosphorwasserstoff	Wartefrist ab Freigabe (= Unterschreiten der MAK): mindestens 24 h
Sulfuryldifluorid	Wartefrist ab Freigabe (= Unterschreiten der MAK): mindestens 24 h

[1] Aerosolprodukte enthalten in der Regel lösungsmittelbasierte Formulierungen und durch die viel feineren und schwebfähigeren Tröpfchen ist die Gefahr von Rückständen gegeben.

2 Milch und Milchprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) gelten auch bei der Herstellung von Milch und Milchprodukten sinngemäss.

Knospe-Milch wird möglichst schonend verarbeitet. Das heisst, zur Haltbarmachung ist Pasteurisation erlaubt, Hoch-Pasteurisation und Sterilisation sind dagegen verboten. Ebenfalls nicht erlaubt sind Doppel- und Mehrfachpasteurisationen, ausser für produktspezifische Ausnahmen. Mit Einschränkungen ist die Homogenisation, Standardisierung, Mikrofiltration und UHT-Behandlung zulässig.

2.1 Allgemeine Anforderungen

2.1.1 Milchlagerdauer

Bis zum Beginn der Verarbeitung darf das älteste Gemelk nicht älter sein als 48 Stunden. Das Alter der Milch hat einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität der daraus hergestellten Produkte. Folgende Verfahren gelten als Beginn der Verarbeitung:

- Thermisation: positiver Phosphatase-Nachweis nach der Thermisation;
- Zentrifugation der Milch, wenn die Parameter einer Thermisation erreicht werden;
- Andere Verfahren werden von der MKV beurteilt.

2.1.2 Milchsammlung und Milchannahme[14]

Zur Sicherstellung einer lückenlosen Qualitätssicherung vom Produzenten bis zur Endverarbeitung müssen Milchsammelstellen, die Knospe-Milch annehmen, dem Kontrollverfahren unterstehen. Die Pflicht der Lizenzierung entfällt.

Sobald die Milchsammelstelle Eigentümer der Milch ist (die Milch kauft) und diese dann mit der Knospe weiterverkauft, muss die Milchsammelstelle einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse abschliessen.

Wird Knospe-Milch zusammen mit Nicht-Knospe-Milch bzw. Umstellungs-Knospe-Milch gesammelt, so muss eine einwandfreie Trennung (Separierung) gewährleistet sein. Dies kann folgendermassen sichergestellt werden:

- Wird biologische und nicht biologische Milch gleichzeitig in Kannen gesammelt, müssen die Knospe-Milchkannen sich auffällig von den anderen unterscheiden.
- Die gleichzeitige Sammlung von zwei oder mehreren Milchqualitäten auf einem Sammelfahrzeug muss von der MKV bewilligt werden und ist mit Auflagen verbunden. Dabei sind mindestens die folgenden Auflagen einzuhalten:
  - Elektronische Identifikation und Rapportierung von Milchqualität und Milchmenge;
  - Elektronische Steuerung der Annahme sowie der Tankzuteilung bzw. der Umschaltung;
  - Automatische Protokollierung der einzelnen Vorgänge;
  - Fahrzeuge, die gemischt sammeln, werden durch die von Bio Suisse beauftragte Zertifizierungsstelle überprüft. Die detaillierten Anforderungen bei gleichzeitiger Sammlung von mehreren Milchqualitäten sind im Anhang 1 zu diesem Kapitel festgelegt.
- Bei der Milchannahme ist die Knospe-Milch als erste auf gereinigter Anlage anzunehmen oder die Anlage ist vor der Knospe-Milchannahme mit Wasser oder Knospe-Milch auszustossen, wobei die Trennmenge der nicht biologischen Verarbeitung zugeführt werden muss. Eine separate Annahme der Knospe-Milch, z. B. mittels Kannenwaage, ist erlaubt.

2.1.3 Separierung der Knospe-Milch und der verarbeiteten Produkte im Verarbeitungsbetrieb

Eine Verarbeitung von Knospe-Milch und nicht biologischer Milch im gleichen Betrieb ist möglich. Um eine ausreichende Separierung zu gewährleisten, sind folgende Massnahmen zu treffen:

- In gemischt verarbeitenden Betrieben müssen die Lagerbehälter der Knospe-Milch eindeutig und auffällig gekennzeichnet werden.
- Die Verarbeitung zum Knospe-Produkt erfolgt entweder als erste Charge auf gereinigter Anlage oder nach Ausstossen der Anlage mit Wasser oder mit Knospe-Milch, wobei die Trennmenge der nicht biologischen Verarbeitung zugeführt werden muss. Während der Verarbeitung muss jederzeit nachvollziehbar sein, wo sich die Knospe-Charge befindet.
- Für Knospe-Käse sind die im Kapitel «Käse und Käseerzeugnisse» erwähnten Massnahmen zu treffen.

[14] Eine gemischte Milchsammlung durch Hofverarbeiter ist nicht zulässig.

2.1.4 Verarbeitungsverfahren

Gemäss den Bio Suisse Richtlinien sind Knospe-Produkte schonend zu verarbeiten. Bei der Milchverarbeitung dürfen die folgenden Verfahren angewendet werden (vorbehältlich den Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung):

- Thermisation: positiver Phosphatase-Nachweis nach der Thermisation
- Bactofugation: anstelle der Thermisation kann die Milch auch bactofugiert werden
- Pasteurisation: positiver Peroxidase-Nachweis nach der Pasteurisation: Ausnahmen zu dieser Regel sind bei den einzelnen Produkten aufgeführt
- Mehrfachpasteurisationen sind unzulässig für Pastmilch, Käse (inkl. Quark) und Konsumrahm
- Bei folgenden Produkten kann die Milch zur Zwischenlagerung einmalig pasteurisiert werden: UHT-Produkte, Milchpulver, Butter
- UHT-Erhitzung[15]: Nach der Erhitzung muss das Resultat des ß-Lactoglobulin-Nachweises über 500 mg/l liegen (ausser bei Kaffeerahm)
- Homogenisation bei Pasteurisation: 100 bar, Grenzwert 120 bar: Ausnahmen zu dieser Regel sind bei den einzelnen Produkten aufgeführt
- Homogenisation bei UHT-Erhitzung: 180 bar, Grenzwert 200 bar. Die stufenweise Homogenisation ist zulässig
- Ultrafiltration
- Mikrofiltration (eingeschränkt, siehe Kapitel 2.2)
- Umkehrosmose

Nicht zugelassen: Mehrfachpasteurisation, Hochpasteurisation, Sterilisationsverfahren.

2.1.5 Kulturen, Kulturmedien und Enzyme

- Für gegorene Milcharten und die Käsefabrikation dürfen sowohl kontrollierte Rohkulturen als auch im Handel erhältliche Roh-, Rein- und definierte Mischkulturen eingesetzt werden.
- Die im Handel erhältlichen Roh-, Rein- und Mischkulturen sowie Lab und Enzyme dürfen unter folgenden Voraussetzungen eingesetzt werden, die der Hersteller zu bestätigen hat:
  - Unter den Mikroorganismen werden keine gentechnisch veränderten verwendet bzw. zu deren Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Organismen (inkl. Viren) verwendet.▼
  - Zur Herstellung der Mikroorganismen-Kultur werden ausschliesslich Stoffe eingesetzt, die für Knospe-Produkte zugelassen sind.

2.1.5.1 Kulturmedien

Kulturmedien für Zwischen- oder Betriebskulturen müssen ausschliesslich aus Milch bzw. Milchbestandteilen bestehen. Milch zur Kulturenbereitung muss sterilisiert werden. Zugekaufte Sterilmilch (auch UHT), Rekonstitution von Milchpulver und Bactofugation der Milch sind ebenfalls zugelassen. Nicht erlaubt sind milchfremde Nährstoffe in den Kulturmedien aller Passagen. Die Verwendung von Verarbeitungshilfstoffen muss durch die MKV beurteilt werden.

Kulturen, die nicht auf Milch gezüchtet werden können:
Der Einsatz von Kulturen, die nicht auf Milch gezüchtet werden können (z. B. Schimmelpilze), ist rezeptspezifisch möglich und muss durch die MKV bewilligt werden.

2.1.5.2 Lab und Labersatzstoffe°

Es sind sowohl die ursprüngliche Form des Labmagens als auch die aufbereiteten Formen Labextrakt flüssig und Labpulver zugelassen. Die Verwendung von Verarbeitungshilfstoffen in der Labbereitung muss durch die MKV beurteilt werden. Neben Magenlab tierischer Herkunft sind auch mikrobiell hergestellte Labersatzstoffe° (unter Einhaltung der GVO-Freiheit) zugelassen.

2.1.5.3 Lactase▼

Zur Lactose-Spaltung ist mikrobiell hergestellte Lactase▼ zugelassen. Der Einsatz von Lactase muss in der Zutatenliste deklariert werden.

2.1.6 Reinigung, Abwasser und Entsorgung von Nebenprodukten

- Die Auswahl der Mittel und Verfahren hat sich an den Empfehlungen in Anhang 2 zu orientieren.
- Molke (Schotte) und Milchabfälle (falls nicht verwertet) müssen umweltverträglich entsorgt werden.
- Wenn einem gemischt verarbeitenden Betrieb eine gewerbliche Nutztierhaltung (z. B. Schweine) angegliedert ist, worin Milchabfälle verwertet werden, ist Bio Suisse mit dem Lizenzgesuch ein kantonales Tierschutzattest für die betreffenden Ställe einzureichen.

[15] Demineralisierung des Prozesswassers: nur mit physikalischen Methoden (Demineralisierung mittels Umkehrosmose ist erlaubt). Keine Zusatzstoffe in der Wasseraufbereitung erlaubt.

2.1.7 Qualitätsbestimmungen und Hygiene

Zusammenarbeit mit externen Stellen: Nach Rücksprache mit dem Lizenznehmer kann Bio Suisse mit der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux oder anderen milchwirtschaftlichen Beratungsorganisationen Informationen austauschen, welche die Lizenzprodukte betreffen.

2.1.8 Rapport- und Kontrollwesen

Die Herstellung von Knospe-Produkten muss nachträglich überprüfbar sein, die Fabrikationen sind zu rapportieren. Dabei gelten folgende Anforderungen:

2.1.8.1 Rapportierung in Betrieben mit ausschliesslicher Knospe-Milch Verarbeitung

Für Betriebe, die nur Knospe-Milch verarbeiten, stützt sich die Kontrolle auf die Unterlagen der offiziellen Rapportierung bzw. der regionalen Milchverbände ab.

2.1.8.2 Rapportierung in gemischt verarbeitenden Betrieben

Für gemischt verarbeitende Betriebe, in denen sowohl Knospe-Milch als auch Nicht-Knospe-Milch verarbeitet wird, gilt dasselbe, sofern der Eingang von Knospe-Milch und die Fabrikation von Knospe-Produkten in den offiziellen Rapporten separat aufgezeichnet werden. Für alle anderen Betriebe wird die Aufzeichnungspflicht individuell im Rahmen des Lizenzprüfungsverfahrens festgelegt. Die Gesuchssteller haben dabei ein Vorschlagsrecht.

2.2 Genussfertige Kuhmilch

2.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugation
- Bactofugation oder Thermisation
- Pasteurisation
- Mikrofiltration: Nach der Mikrofiltration und Pasteurisation muss der Beta-Lactoglobulin-Nachweis einen vergleichbaren Wert wie die klassische Pasteurisation liefern (Richtwert mindestens 3100 mg/l). Es darf keine zweimalige Erhitzung erfolgen und die Erhitzungstemperatur der Rahmphase beträgt maximal 90 °C.
- UHT-Erhitzung: Nach der Erhitzung muss das Resultat des Beta-Lactoglo¬bulin-Nachweises über 500 mg/l liegen
- Homogenisation
- Fettstandardisierung (Beispiele Milchdrink und Magermilch)

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

2.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Milch

2.2.3 Kennzeichnung

- Bactofugation, Thermisation, Pasteurisation, UHT-Erhitzung, Homogenisation und Mikrofiltration sind zu deklarieren.
- Fettstandardisierung muss gekennzeichnet und der Fettgehalt angegeben werden.
- Auf 3,5 % standardisierte Milch darf nicht als «standardisierte Vollmilch» bezeichnet werden.

2.2.4 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

2.3 Produkte aus Milch anderer Säugetierarten

2.3.1 Allgemeines

Grundsätzlich gelten dieselben Herstellungs-Anforderungen wie für die in den produktespezifischen Kapiteln festgehaltenen Produkte.

2.3.2 Verarbeitungsverfahren

- Festgehalten in den produktespezifischen Kapiteln
- Tiefkühlung von Schaf-, Ziegen-, Stuten- und Büffelmilch

2.3.3 Kennzeichnung

Tiefkühlung muss bei der Sachbezeichnung von Schaf- respektive Ziegen-, Stuten- und Büffel-Konsummilch deklariert werden.

2.4 Jogurt und andere gegorene Milcharten (Sauermilch, Kefir)

2.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Veränderung der Fettgehalte (Entrahmung und Fettanreicherung): Natürliche Aufrahmung, Zentrifugation, Fettanreicherung mittels Knospe-Rahm
- Pasteurisation: nicht Peroxidase-positiv
- Eindampfen zur TS-Erhöhung
- Homogenisation der Milch: 200 bar, max. 250 bar
- Ansäuern mit Milchsäurebakterien

Nicht zugelassen: Nacherhitzen nach der Milchsäuregärung

2.4.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Milch
- Rahm
- Zucker und Zuckerarten
- Zitronensaftkonzentrat
- Milchpulver (Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Rahmpulver)
- Buttermilchpulver
- Milchproteinpulver
- Früchte und Gemüse
- Kaffee
- Schokolade und Kakao
- Kräuter
- Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe
- Stärke: zur Herstellung von Grundstoffen

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

- Honig
- Reisstärke nativ: zur Herstellung von Grundstoffen
- Tapiokastärke: zur Herstellung von Grundstoffen

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

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

Nicht zugelassen: Stabilisatoren in der Jogurtmasse, Zusätze wie Randensaft oder Traubensaftkonzentrat zum Färben des Jogurts

2.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Jogurt-, Sauermilch- und Kefirkulturen▼
- Hefe: zur Kefirherstellung▼

Nicht zugelassen: Milchsäure oder andere Säuren

2.4.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisation (auch Eindampfen) und die Homogenisation der Milch sind im Verzeichnis der Zutaten zu deklarieren.

2.4.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

2.5 Trockenmilch und Trockenmilchprodukte °

2.5.1 Zutaten in Knospe-Qualität

- Milch

2.5.2 Erlaubte Produkte

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

2.5.3 Verarbeitungsverfahren

- Bactofugation von Milch für Trockenmilch und Milchprodukte
- Pasteurisation
- Eindickung unter Vakuum
- Sprühtrocknung und Walzentrocknung
- Gefriertrocknung (fallweiser Entscheid)
- Isolierung einzelner Proteine (ohne Hitze, Säure oder Alkalien)
- Säurefällung von Kasein und Kaseinaten

2.6 Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkezubereitungen

2.6.1 Allgemeines

Die Bestimmungen der Kapitel 2.2 bis 2.5 gelten sinngemäss. Die Produkte unterliegen einer rezeptspezifischen Zulassung durch die MKV.[16]

2.7 Rahm und Rahmprodukte

2.7.1 Verarbeitungsverfahren

- Pasteurisation: Höhere Temperaturen als 90 °C sind nur in begründeten Fällen zugelassen
- Kaffeerahm: zur UHT-Erhitzung ist das direkte wie auch das indirekte Verfahren zugelassen
- Ansäuern mit Milchsäurebakterien▼

Nicht zugelassen: UHT-Schlagrahm

2.7.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Rahm
- 30 g Milchbestandteile pro Kilogramm können zur Stabilisierung von UHT-Rahmprodukten eingesetzt werden.

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

- Keine

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

- Keine

2.7.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Milchsäurebakterien▼
- Puffersalze: Citrate für Kaffeerahm

Nicht zugelassen: Verdickungsmittel

2.7.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisation und die UHT-Erhitzung sind zu deklarieren.

2.7.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.
- Aluminiumdeckel sind nur in begründeten Fällen zugelassen.

[16] Davon ausgenommen sind Buttermilch nature und Molke nature für die Hofverarbeitung.

2.8 Käse (Frischkäse und gereifter Käse) und Käseerzeugnisse

2.8.1 Käsereimilch und gereifter Käse

Verarbeitungsverfahren

- Thermisation
- Pasteurisation: kein Peroxidase-Nachweis nötig
- Bactofugation und Doppelbactofugation: In Silozonen und nur zur Herstellung von Käse aus pasteurisierter oder thermisierter Milch. Das UHT-behandelte Bactofugat darf der Knospe-Verarbeitung wieder zugeführt werden°
- Gehaltsveränderungen durch Entrahmung, Rahmzugabe (Knospe-Rahm), Verdünnung mit Wasser und Ultrafiltration
- Lagerung in Folie und Folienreifung: ausschliesslich für Spezialitäten und von der MKV zu bewilligen
- Entkeimung des Salzbades: ausschliesslich physikalische Methoden
- Räuchern

2.8.2 Frischkäse und Quark

Es sind sinngemäss die gleichen Verarbeitungsschritte wie bei gereiftem Käse zugelassen, mit Ausnahme der Wasserzugabe. Abweichend dazu ist die Homogenisation für die Produktion von Frischkäse zulässig. Die Homogenisation muss in diesem Fall nicht deklariert werden.
Nicht zugelassen: Standardisierung der Trockenmasse von Quark mit Wasser

2.8.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Milch und Rahm
- Milchpulver und Milchproteine
- Zitronensaftkonzentrat
- Kräuter
- Gewürze
- Früchte und Gemüse
- Kaffee
- Schokolade und Kakao
- Zucker und Zuckerarten

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

- Honig
- Johannisbrotkernmehl [E 410] (nur für Schmelzkäse)

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

- Keine

2.8.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Gängige Kulturen zur Käseherstellung und zur Käsepflege▼
- Lab und Labersatzstoffe▼
- Calciumchlorid [E 509]: Zugabe zu pasteurisierter Käsereimilch (nicht deklarationspflichtig)
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen nur folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504].
- Salzbadregulierung: Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen
- Oberflächenbehandlung von gereiftem Käse: Schmierekulturen▼ inkl. Weinhefe▼
- Klebstoffe bestehend aus Lebensmitteln (z. B. Gelatine, Kasein): zum Kleben von Käselaib-Etiketten (nicht deklarationspflichtig)°
- Pektin (nicht amidiert) [E 440]: zur Herstellung von Fruchtgrundstoffen für unterlegten Quark
- Farbstoffe zum Stempeln der Käserinde:
  - Natürliche färbende Frucht- und Gemüsesäfte, deren Konzentrate und Pulver, färbende Gewürze sowie andere färbende Lebensmittel
  - Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und nach physikalischen Verfahren gewonnen werden (Kurkumin [E 100], Riboflavin [E 101], Carotinoide [E 160], Xanthophylle [E 161], Beetenrot, Betanin [E 162], Anthocyane [E 163], Chlorophylle [E 140]). Chemisch veränderte und naturidentische Farben sind generell verboten. Die pH-Einstellung ist erlaubt.
  - Pflanzenkohle (Carbo medicinalis vegetalis [E 153]): Pflanzenkohle mit Eigenschaften der medizinischen Kohle
- O_2, CO_2, N_2
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern

Nicht zugelassen: Käsefarbe, synthetische Komponenten als Klebstoff oder Überzugsmittel

2.8.7 Separierung und Identifizierbarkeit

Knospe-Weichkäse müssen – solange sie nicht durch Endverpackung oder Etikette mit der Knospe ausgezeichnet sind – strikte nach Fabrikationsdatum geordnet und von Nicht-Knospe-Weichkäsen deutlich getrennt gelagert werden (separate Regale).

Alle gereiften Käse ab einem Laibgewicht von ca. 500 Gramm, die mit der Knospe ausgezeichnet werden sollen, sind mit einer Knospe-Kaseinmarke, auf welcher die 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 Knospe-Kaseinmarken verwendet werden, die mit zugelassenen Farbstoffen gemäss ZuV eingefärbt sind. Alternativ dürfen auch Käsereimarken (z. B. Teebeutelpapier-Etiketten, etc.) verwendet werden. Einlegen der Marke nach dem Abfüllen der Käsemasse in die Pressform. Wenn die einwandfreie Rückverfolgbarkeit gegeben ist, kann bei Verwendung von Käsereimarken (Teebeutelpapier-Etiketten) auf die Knospe-Kaseinmarke verzichtet werden. In begründeten Ausnahmefällen kann die MKV auch andere Massnahmen bewilligen.

2.8.8 Kennzeichnung

Die Thermisation und die Pasteurisation der Käsereimilch sind zu deklarieren.

2.8.9 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt
- Aluminiumdeckel sind nur in begründeten Fällen zugelassen
- Der Offenverkauf von Käse ist erwünscht

2.9 Molkenkäse und Mascarpone

2.9.1 Verarbeitungsverfahren

- Säure-Hitze-Fällung

2.9.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Molke (Molke und Milchserum)
- Rahm
- Buttermilch
- Kräuter
- Gewürze

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

- Honig

2.9.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- O_2, CO_2, N_2

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

- Keine

2.10 Käseerzeugnisse

2.10.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess
- Erhitzungsverfahren

2.10.2 Schmelzkäse

Zur Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen kann foliengereifter und in Folie gelagerter Käse verwendet werden (Halbfabrikate für die Weiterverarbeitung zu Schmelzkäse). Wenn die einwandfreie Rückverfolgbarkeit gegeben ist, kann auf die Knospe-Kaseinmarke verzichtet werden.

2.10.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Milchpulver und Milchproteine
- Käse
- Butter
- Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat
- Kräuter
- Gewürze
- Früchte und Gemüse
- Wein
- Spirituosen
- Pflanzenöle
- Stärke

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

- Lactose
- Johannisbrotkernmehl [E 410]: nur für Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen und Fertigfondue

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

- Keine

2.10.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Natriumcitrat [E 331]▼: nur für Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen und Fertigfondue

2.11 Butter, Butterzubereitungen und Milchfettfraktionen

2.11.1 Verarbeitungsverfahren

- Thermisation und Pasteurisation
- Einsatz geeigneter Säuerungskulturen (Säurewecker) zur mikrobiellen Rahmreifung
- Physikalische Rahmreifung (z. B. kalt-warm-kalt-Reifung)
- Zudosierung von Salz (gesalzene Butter)
- Zudosierung von auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat für die Herstellung von Butter, Kochbutter («die Butter») und Industriebutter. Jedoch nicht bei Butter, die als Vorzugs- und Premiumbutter ausgelobt wird.
- Tiefgefrieren von Butterstöcken zum Ausgleich von Produktions- und Nachfrageschwankungen: maximal 9 Monate. Tiefgefrorene Butter kann nur als Verarbeitungsbutter, Kochbutter und Butter, nicht aber als Vorzugsund Premiumbutter weiterverwendet werden.
- Schmelzen, Entwässerung (Zentrifugation) und Dampfbehandlung (Desodorierung) für eingesottene Butter, Schmelzbutter, Butteröl, Butterfett, Butterreinfett, Bratbutter.
- Fraktionierte Kristallisation (thermische Fraktionierung) zur Herstellung von Butterfraktionen

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

2.11.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Rahm
- Kräuter
- Gewürze
- Gemüse
- Pflanzliche Öle für Butterzubereitungen
- Stärken für Butterzubereitungen

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

- Honig

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

- Keine

2.11.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen nur folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
- Säurewecker▼

2.11.6 Kennzeichnung

- Die Art der Hitzebehandlung (Thermisation, Pasteurisation) des Rahms zur Butterherstellung ist zu deklarieren, ebenso eine Wärmebehandlung mit Thermisationseffekt (bei Zentrifugation).
- Wird Butter aus unpasteurisiertem Rahm hergestellt, so ist dies zu deklarieren.
- Butter aus tiefgefrorenen Butterstöcken muss durch den Zusatz «enthält tiefgekühlte Butter» deklariert werden und darf keinen Bezug auf frische, Vorzugs- oder Premiumbutter nehmen (ausgenommen ist Verarbeitungsbutter).
- Spezielle Auslobung von Sachbezeichnungen und Herstellungsverfahren: Eine (traditionelle) Sauerrahmbutter muss aus Sauerrahm hergestellt sein (Zudosierung von Milchsäurekonzentrat ist bei dieser Auslobung nicht zulässig). Die Verarbeitung «im Butterfass» kann (sofern zutreffend) zusätzlich ausgelobt werden.

2.11.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

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

2.12.1 Verarbeitungsverfahren

- Veränderung der Fettgehalte der Milch (Entrahmung und Fettanreicherung): natürliche Aufrahmung, Zentrifugation, Fettanreicherung mittels Rahm
- Bactofugation, Thermisation, Pasteurisation und Homogenisation (max. 250 bar) der Milch
- Pasteurisation

Nicht zugelassen: Sterilisation

2.12.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Milch
- Rahm
- Früchte, Gemüse, Fruchtgrundstoffe
- Kaffee
- Schokolade, Kakao
- Reis, Getreide
- Eier und Eiprodukte
- Kräuter, Gewürze
- Zucker, Zuckerarten, Caramelzucker
- Glacé
- Zitronensaftkonzentrat
- Milchpulver, Milchprotein
- Reismehl
- Stärke als Verdickungsmittel

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

- Honig
- Reisstärke nativ als Verdickungsmittel
- Guarkernmehl [E 412]
- Johannisbrotkernmehl [E 410]
- Gelatine

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

- Pektin (nicht amidiert) [E 440]

2.12.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Agar-Agar [E 406]

2.12.6 Kennzeichnung

Die Verarbeitungsverfahren (Bactofugation, Thermisation, Homogenisation, Pasteurisation) sind zu deklarieren.

2.12.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

2.13 Speiseeis und Sorbet

2.13.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Homogenisieren
- Pasteurisieren
- Tiefkühlen
- Die Doppelpasteurisation von Milch und Rahm ist erlaubt

2.13.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe
- Milch
- Rahm
- Magermilchpulver
- Milchprotein
- Eier
- Glucose
- Stärken (Weizenstärke, Kartoffelstärke)
- Gewürze

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

- Honig
- Johannisbrotkernmehl [E 410]
- Guarkernmehl

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

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

2.13.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Keine

2.13.6 Kennzeichnung

Pasteurisation und Homogenisation sind in der Sachbezeichnung oder in der Zutatenliste zu deklarieren.

2.13.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

Anhang 1 zu Teil III, Kap. 2

Bio Suisse Mindestanforderungen an die Rohmilchseparierung auf Sammelfahrzeugen

A) Systeme mit zwei Luftabscheidern

Bei Erfüllung dieser Anforderung kann der Wechsel zwischen den Qualitäten mehrmals erfolgen (Annahme der Knospe-Milch zwischendurch).

Trennmengen

- Wechsel der Qualität Knospe-Milch auf Nicht-Knospe-Milch: Der Inhalt der von beiden Milchqualitäten durchflossenen Teile minus 1 Liter kann noch dem Knospe-Milchtank zugeführt werden.
- Wechsel der Qualität Nicht-Knospe-Milch auf Knospe-Milch: Der Inhalt der von beiden Milchqualitäten durchflossenen Teile plus 1 Liter muss noch dem Nicht-Knospe-Milchtank zugeführt werden.

Der ganze Vorgang muss elektronisch aufgezeichnet werden.

B) Systeme mit einem Luftabscheider, welcher beim Wechsel der Qualitäten automatisch vollständig entleert wird

Bei Erfüllung dieser Anforderung kann der Wechsel zwischen den Qualitäten mehrmals erfolgen (Annahme der Knospe-Milch zwischendurch).

Trennmengen

- Wechsel der Qualität Knospe-Milch auf Nicht-Knospe-Milch: Das Volumen der nach dem Entleeren zurückbleibenden Milch in den von beiden Milchqualitäten durchflossenen Teilen minus 1 Liter kann noch dem Knospe-Milchtank zugeführt werden.
- Wechsel der Qualität Nicht-Knospe-Milch auf Knospe-Milch: Das Volumen der nach dem Entleeren zurückbleibenden Milch in den von beiden Milchqualitäten durchflossenen Teilen plus 1 Liter muss noch dem Nicht-Knospe-Milchtank zugeführt werden.

Der ganze Vorgang muss elektronisch aufgezeichnet werden.

C) Systeme mit einem Luftabscheider, welcher nicht automatisch vollständig entleert werden kann

In diesem Fall darf der Wechsel der Qualitäten nur einmal erfolgen (Annahme der Knospe-Milch als erste oder als zweite).

Trennmengen

- Knospe-Milch zuerst, Nicht-Knospe-Milch als zweite: Es ist keine zusätzliche Trennmenge nötig. Das Umschalten der Ventile auf den Nicht-Knospe-Milchtank erfolgt dann, wenn die Knospe-Milch fertig angesaugt ist. Die im System verbleibende Knospe-Milchmenge muss in den Nicht-Knospe-Milchtank geleitet werden.
- Nicht-Knospe-Milch zuerst, Knospe-Milch als zweite: Das System erkennt, wenn es sich um einen Knospe-Lieferanten handelt. Eine zusätzliche Trennmenge ist nötig. Der Inhalt der von beiden Milchqualitäten durchflossenen Teile plus mindestens 20 Liter muss noch dem Nicht-Knospe-Milchtank zugeführt werde. Das entsprechende Ventil für den Knospe-Milchtank wird danach geöffnet.

Auf die elektronische Identifikation der Milchqualität sowie deren Rapportierung mit der Milchmenge auf dem Sammelfahrzeug kann verzichtet werden, wenn die Milchmenge beim Abladen elektronisch erfasst wird.

D) Elektronische Steuerung aller Systeme

Die Steuerung der Ventile sowie das Einlesen des Lieferanten-Codes müssen automatisch erfolgen. Die Aufzeichnung des Lieferanten, der Zeit, der Menge und des Tanks etc. erfolgt automatisch auf dem Annahmeprotokoll. Das Einhalten der Trennmengen muss aus dem System ersichtlich sein.

E) Anmerkungen

- Wird Umstellungs-Knospe-Milch gesammelt, sei es zusammen mit Knospe-Milch oder mit Nicht-Knospe-Milch, so sind die Weisungen der Abschnitte A) bis C) sinngemäss anzuwenden.
- Die grundsätzlich beste Variante zur Separierung der Knospe-Milch ist die Sammlung auf einer separaten Tour.

Anhang 2 zu Teil III, Kap. 2

Empfehlungen für die Reinigung in milchverarbeitenden Betrieben

Als Orientierungshilfe kann bei der ALP die «Liste der anerkannten Hilfsstoffe in der Milchwirtschaft» bezogen oder im Internet herunter geladen werden unter www.alp.admin.ch.

A) Zu meidende Produkte

- Kombinierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Produkte, die Tenside enthalten
- Produkte, die Aktivchlor, Javel oder quaternäre Ammoniumverbindungen enthalten

B) Empfohlene Reinigungsprodukte

- Alkalische Reinigung mit Hauptbestandteil Soda oder Natronlauge
- Saure Reinigung mit Hauptbestandteil Salpetersäure

C) Empfohlene Desinfektionsverfahren

- Entkeimung mittels Heisswasser (mindestens 80 °C am Ende der Reinigung) oder Wasserdampf
- Bei chemischer Entkeimung: Produkte aus Wasserstoffperoxid und/oder Peressigsäure

D) Technische Massnahmen zur Reduktion der Abwasserbelastung

Wer Milch und Milchprodukte mit Knospe-Deklaration herstellt, hat in seinem Betrieb Massnahmen zur Rückhaltung von festen Stoffen (Käse- und Butterreste) zu treffen.

3 Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

3.1 Allgemeine Anforderungen

3.1.1 Tiertransport

Der Transporteur braucht keinen Lizenzvertrag mit Bio Suisse. Tiertransporte müssen der «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 und Bio Suisse lässt das stichprobenweise vom STS überprüfen.

3.1.2 Knospe-Jahresvignetten für Schlachtviehproduzenten und nummerierte Knospe-Händler-Vignetten

Für die Knospe-Vermarktung von Schlachttieren muss das unterschriebene, offizielle «Begleitdokument für Klauentiere» des BLV mit einer Knospe-Produzentenvignette und der nummerierten Knospe-Vignette eines lizenzierten Schlachtviehhändlers versehen sein. Dieses Vignetten-System ist ein Instrument zur Qualitätssicherung und dient ebenfalls zur Erhebung 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, vorausgesetzt der lizenzierte Händler rechnet mit dem Produzenten direkt ab.

Das Begleitpapier ersetzt jedoch nicht das Zertifikat für biologische Produkte und die Knospe-Anerkennung. Es gehört zu den Pflichten des Händlers zu überprüfen, ob diese Papiere vorhanden sind.

Die betriebsspezifischen Knospe-Produzentenvignetten werden von Bio Suisse jährlich an die Produzenten abgegeben und können bei Bedarf nachbestellt werden. Die nummerierten Knospe-Händlervignetten werden nur an Viehhandelsunternehmen mit Bio Suisse Lizenz abgegeben. Mit dem Aufkleben der Knospe-Vignette auf das BLV-Begleitdokument bestätigen sowohl Produzenten wie Händler, dass die Bio Suisse Anforderungen zur Vermarktung der Tiere erfüllt sind.

Für die Knospe-Vermarktung von Schlachttieren kann eine Gebühr erhoben werden, welche die Kosten für die Qualitätssicherung und Marktbearbeitung abdeckt. Die Höhe der Gebühr legt Bio Suisse fest. Die Verwaltung der Knospe-Vignetten kann von Bio Suisse an Dritte im Sinne eines Leistungsauftrags vergeben werden.

3.1.3 Schlachtung

Sämtliche in der Schweiz zugelassene Betäubungsmethoden sind auch von Bio Suisse zur Betäubung von Knospe-Tieren erlaubt. Es existieren keine weiteren Vorschriften.

3.1.4 Lohnschlachtung[17]

Neben der Schlachtung im eigenen Betrieb oder bei einem Lizenznehmer besteht die Möglichkeit des Lohnschlachtens 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. Da das Tier bzw. das Fleisch nie Eigentum des Schlachthofes ist, entfällt die Lizenzvertragspflicht für den öffentlichen Schlachthof.

[17] Bei Lohnschlachtung im Auftrag von Produzenten ist die Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung» zu beachten.

3.1.5 Warenflusskontrolle

3.1.5.1 Tierhändler und Schlachthof (Zerlegebetrieb)

Die Warenflussprüfung erfolgt anhand von Lieferscheinen und Rechnungen. Idealerweise erfolgt die Warenbuchhaltung auf EDV.

3.1.5.2 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.

3.1.6 Separierung[18]

Verarbeitungsbetriebe, die sowohl Knospe- als auch andere Fleischqualitäten verarbeiten und verkaufen, haben im ganzen Betriebsablauf eine Separierung 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.

3.2 Verarbeitete Fleischerzeugnisse

3.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen mechanischen Fleischzerlegungs- und Zerkleinerungsverfahren
- Pökeln
- Kochen, Brühen
- Trocknen
- Räuchern im Rauch
- Sterilisieren für Konserven
- Tiefkühlen für Tiefkühlprodukte
- Tiefkühlen von Verarbeitungsfleisch (Speck, Wurstfleisch, Pökelstücke), nicht aber von Frischfleisch
- Kühllagertemperaturen bis -2 °C (nicht tiefer)

Nicht zugelassen: Hochdruckverfahren

3.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Fleisch (auch Schweinespeck in Würsten), Schwarten, Innereien, Blut, Blutplasma
- Pflanzliche Zutaten wie Kräuter, Gewürze, Gemüse, Nüsse
- Wein und Spirituosen
- Zucker
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eiprodukte
- Glucosesirup (Stärkesirup)

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

- Traubenzucker (Glucose, Dextrose)
- Maltodextrine
- Milchzucker (Lactose)
- Kaseinate
- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig
- Rindsbouillon
- Rosmarinextrakt
- Gelatine
- Gemüsepulver zur Umrötung
- Reisstärke

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

[18] Für Hof- und Lohnverarbeiter ist die Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung» zu beachten.

3.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe[19]

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Milchsäure [E 270]▼: zur Konservierung von Naturdärmen
- Starterkulturen▼: zur Rohwurstherstellung
- Natriumcitrat [E 331]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Natriumnitrit [E 250]: Einsatz nur als Nitritpökelsalz[20]
- Kaliumnitrat [E 252] (Salpeter): nach gesetzlicher Vorschrift nur für Rohpökelware und Rohwurstwaren[19]
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern
- O_2, CO_2, N_2, unter Normaldruck

Nicht zugelassen: Phosphate, Glucono-delta-Lacton, alle Geschmacksverstärker [E 620–633] bzw. hydrolisierte Proteine (HVP bzw. HPP), alle Enzyme (auch Transglutaminase), synthetische Ascorbinsäure und Ascorbate (Antioxidans), sämtliche Formen von Aromastoffen (inkl. Raucharomen und Flüssigrauch)

3.2.6 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.
- Wursthüllen: Es sind sowohl Natur- als auch Kunstdärme zugelassen.

3.2.7 Kennzeichnung

Wird nitratreiches Gemüsepulver verwendet, muss durch den Text «Umrötung mit Hilfe des Nitrats aus Gemüsepulver» darauf hingewiesen werden.

[19] Bei Lohnverarbeitung im Auftrag von Produzenten ist die Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung» zu beachten.

[20] Achtung: Rückstandshöchstmenge, welche die BioV WBF erlaubt: 50 mg/kg $NaNO_2$ respektive $NaNO_3$

4 Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Sprossen

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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 zum Beispiel Schorle), darf Kernobstkonzentrat verwendet werden.

4.1 Allgemeine Anforderungen

4.1.1 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.

4.1.2 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:

4.1.2.1 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.

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

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

4.1.2.3 ISO-Zertifizierung für gemischte Handels- und Abpackunternehmen

Betriebe, welche gleichzeitig mit biologischen und nicht biologischen Produkten handeln, müssen eine ISO-, eine EUREPGAP- oder eine andere Zertifizierung vorweisen können, welche die GFSI-Minimalstandards erfüllt (Global Food Safety Initiative, www.foodsafety.com). Die Einleitung der ISO-Zertifizierung hat bei Lizenzbeginn zu erfolgen und muss spätestens ein Jahr danach abgeschlossen sein.

4.1.2.4 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.

4.1.2.5 Kühl- und Lagerräume

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

4.1.2.6 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.

4.1.2.7 Abpackanlagen

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

4.1.2.8 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. Die Herkunft der Rohstoffe aus Liechtenstein (FL) gilt dabei als gleichwertig zu denjenigen aus der Schweiz. 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.

4.1.3 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.

4.1.4 Waschwasser

- Um Kontaminationen zu vermeiden, ist das Waschwasser vor dem Waschen von Knospe-Produkten zu wechseln.
- Das Waschwasser muss Trinkwasserqualität haben.
- Bei der Verwendung von chloriertem Waschwasser sind regelmässig Rückstandsanalysen vorzunehmen, um einer zu hohen Chlorbelastung (gemäss FIV) vorzubeugen.
- Der Zusatz von synthetischer Ascorbinsäure im Prozesswasser ist nicht zulässig. Als Ersatz kommen Zitronensäure [E 330]▼, biologischer Zitronensaft, biologischer Essig oder biologischer Rosmarinextrakt in Frage.

4.1.5 Kennzeichnung

Gebinde- und Produktetiketten von Früchten und Gemüsen siehe 1.10.3.7

4.2 Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven

4.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Gärung
- Tiefkühlung
- Pasteurisation
- Sterilisation
- Einlegen in Öl
- Blanchieren
- Mechanisches Schälen und Rüsten, Dampfschälen
- Konzentrieren
- Trocknung (getrocknete Kräuter und Kräutertees siehe Kapitel Gewürze)
- Flockieren
- Rösten (z. B. Zwiebeln)

Nicht zugelassen: Laugenschälung, Rekonstitution von Konzentraten/Trockenprodukten (z. B. Kartoffelpüree hergestellt aus Kartoffelflocken und Flüssigkeit = unnötiger Verarbeitungsschritt)

4.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gemüse und Früchte
- Zucker
- Öl
- Essig
- Molke
- Kräuter
- Gewürze
- Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat

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

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig
- Rosmarinextrakt: als Zusatz im Prozesswasser oder als Zutat in Gemüseerzeugnissen
- Zitronensaft und -konzentrat, Essig: als Verarbeitungshilfsstoff im Prozesswasser

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

- Keine

4.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504].
- Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Zitronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Säuerungskulturen▼
- Ethylen (für die Nachreifung von Bananen)

Nicht zugelassen: Stabilisatoren, farbverändernde Zusätze

4.2.6 Kennzeichnung

- Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.
- Blanchieren ist im Verzeichnis der Zutaten zu deklarieren.
- Die Wildsammlung muss bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten bei der Sachbezeichnung, bei zusammengesetzten Produkten in der Zutatenliste deklariert werden (z. B. «zertifizierte Wildsammlung»).

4.2.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

4.3 Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe

4.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanische Entsaftung
- Filtrieren (inkl. Ultrafiltration)
- Klären
- Schönen
- Pasteurisation
- Sterilisation
- Zentrifugieren
- Schälen

Nicht zugelassen: Laugenschälung, Herstellung von Säften aus Konzentrat/Rückverdünnung. Ausnahme: Mit mehr als 25 % Wasser verdünnte Fruchtsäfte (wie zum Beispiel Schorle), dürfen mit Kernobstkonzentrat hergestellt werden.

4.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Früchte und Gemüse
- Kräuter
- Gewürze
- Molke
- Zucker
- Glucosesirup (Stärkesirup)

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

- Honig

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

- Pektin (nicht amidiert) [E 440]

4.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
- Säuerungskulturen▼
- Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Zitronensäure [E 330]▼: in Sirupen (nur rein mikrobiologisch hergestellte Form)
- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Aktivkohle
  - Perlit
  - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)
- Mittel zur Klärung und Schönung:
  - Mikrobielle Pektinasen▼, Amylasen▼ und Hemicellulasen▼
  - Eiweissalbumin
  - Kasein
  - Gelatine

4.3.6 Kennzeichnung

- Zuckerung muss in der Sachbezeichnung erscheinen («gezuckert»).
- Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.
- Die Wildsammlung muss bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten bei der Sachbezeichnung, bei zusammengesetzten Produkten in der Zutatenliste deklariert werden (z. B. «zertifizierte Wildsammlung»).

4.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

4.4 Konfitüre und Gelée

4.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Einkochen

4.4.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Früchte
- Fruchtsäfte
- Zucker
- Birnendicksaft
- Ahornsirup
- Kräuter
- Gewürze
- Nüsse
- Glucosesirup (Stärkesirup)

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

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig

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

- Pektin (nicht amidiert) [E 440]

4.4.5 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]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- L(+)-Weinsäure [E 334]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen
- Calciumcitrat [E 333]▼
- Agar-Agar [E 406]

4.4.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

4.4.7 Kennzeichnung

Die Wildsammlung muss bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten bei der Sachbezeichnung, bei zusammengesetzten Produkten in der Zutatenliste deklariert werden (z. B. «zertifizierte Wildsammlung»).

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

4.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Tiefkühlen
- Pasteurisieren: maximal 105 °C während maximal 10 min. (Ausnahme: Für Fruchtmassen aus Früchten, die nach Importmanual frisch aus Übersee importiert werden dürfen, ist auch eine stärkere Hitzebehandlung zulässig, damit die Fruchtmassen ungefroren transportiert werden können.)

4.5.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Zucker
- Früchte (frisch, tiefgekühlt, als Saft, Pulpe, Konzentrat)
- Nüsse
- Schokolade und Kakao
- Kaffee
- Vanille
- Gewürze
- Stärke

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

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

- Honig
- Reisstärke nativ
- Tapiokastärke

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

- Keine

4.5.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

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

4.5.6 Verpackung
Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

4.6 Speisepilze

4.6.1 Allgemeines
Die Pilzproduktion gilt als landwirtschaftliche Produktion. Die Bio Suisse Richtlinien für Landwirtschaftsbetriebe und im Besonderen das Kapitel 3.4 «Speisepilze» in Teil II sowie die dazugehörigen Weisungen von MKA und MKV sind von den Produzenten einzuhalten.

4.6.2 Verarbeitungsverfahren
Die Anforderungen an die Obst- und Gemüseverarbeitung gelten sinngemäss.

4.7 Sprossen

4.7.1 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 die Richtlinien und die Weisungen der MKV zur Verarbeitung nach Bio Suisse Richtlinien. 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 Kapitel 3.1 «Gemüse und Kräuter» inklusive dazugehörige Weisungen.

4.7.2 Verarbeitungsverfahren
Die Anforderungen an die Obst- und Gemüseverarbeitung gelten sinngemäss.

4.7.3 Kennzeichnung
Die Knospe mit dem Zusatz «BIO SUISSE» (siehe 1.10.2.2) darf nur verwendet werden, wenn das Saatgut, aus dem die Sprossen hergestellt wurden, aus der Schweiz stammt.

4.8 Kräuter (frisch)

4.8.1 Allgemeines
Der Anbau von Kräutern ist in Teil II Kap. 3 «Spezifische Produktionsvorschriften für den Pflanzenbau» geregelt.

Für wildgesammelte Kräuter gelten die Anforderungen in Teil IV «Wildsammlung».

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 Kap. 7 geregelt.

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

4.9.1 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 sein.
- Ein Getränk, das nur aus Wasser und einem für Limonaden zugelassenen aromatisierenden Extrakt (wie oben definiert) besteht – ein so genanntes aromatisiertes Wasser (nur eben mit einem Extrakt anstatt wie üblich mit einem Aroma) – darf mit der Knospe ausgezeichnet werden, weil hier kein künstliches Aroma enthalten ist.
- Konzentrate von Gemüse- und Fruchtsäften sind in Eistee und Limonade erlaubt, der Einsatz von Gemüse- und Fruchtpulver dagegen nicht (ausser in Eistee- oder Limonadenpulver). Für Letzteres ist ein begründeter Antrag nötig. Grund: Das Trocknen von Konzentrat ist ein zusätzlicher Herstellungsschritt und meist sind substantielle Mengen Trägerstoffe zur Herstellung des Pulvers notwendig.
- Farbe: Färbende Säfte sind auch bei Limonaden nur zugelassen, wenn sie nicht produktfremd sind, wenn also die Namensgebung diese Zutat mit einschliesst. Da Zuckerformen in einer Limonade nicht produktfremd sind, ist Färben mit Caramel oder 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.

4.9.2 Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zum Herstellen dieser Produkte.

4.9.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namens- oder wertgebenden Zutaten
- Ahornsirup
- Agavendicksaft
- Birnendicksaft
- Blüten
- Caramel
- Ethanol für Extraktherstellung
- Extrakte aus Pflanzen inkl. ätherische Öle
- Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrate, Fruchtpulver, Fruchtpulpen
- Gemüsesaft, Gemüsesaftkonzentrate, Gemüsepulver, Gemüsepulpen
- Getreide- und Getreideextrakte
- Gewürze
- Glukosesirup (Stärkesirup)
- Hopfen
- Kaffee
- Kräuter
- Malz
- Tee, Kakao, Maté
- Zitrusschalenöle
- Zucker
- weitere Zutaten

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

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig

4.9.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Wasser: Mineralwasser, Trinkwasser
- Kulturen für fermentierte Getränke▼
- Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen
- Zitronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen
- Calcium-Carbonat [E 170], Magnesium-Carbonat [E 504], als Säureregulatoren
- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Aktivkohle
  - Perlit
  - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)

4.9.6 Kennzeichnung

Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.

4.9.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

5 Getreide und Getreideprodukte

5.1 Allgemeine Anforderungen

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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) werden mit dem Frischeprodukt hergestellt (nicht mit dem getrockneten und wieder rekonstituiertem Produkt: pürierte gekochte Kartoffeln und nicht Kartoffelflocken, Milch und nicht Milchpulver).

5.2 Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Getreidemischungen, Müesli

5.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen mechanischen Reinigungsverfahren
- Trocknen
- Alle üblichen mechanischen Zerkleinerungsverfahren
- Flockieren
- Mischen
- Schonende Extrusion kann fallweise durch die MKV bewilligt werden
- Rösten
- Darren
- Dämpfen
- Puffen

5.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Getreidearten sowie deren Mehle, Griesse, Dunste, Flocken, Schrote, Kleie
- Körnerfrüchte (z. B. Buchweizen) sowie deren Mehle etc.
- Zucker
- Früchte, Nüsse und Trockenfrüchte
- Hülsenfrüchte sowie deren Mehle etc.
- Obstsaftkonzentrate
- Ölsaaten
- Getreidesirupe
- Malzmehle und Malzextrakte
- Fett und Öle
- Weizengluten
- Gewürze

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

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig

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

- Keine

5.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden
- N_2, CO_2, O_2

5.2.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

5.2.7 Kennzeichnung

Die Wärmebehandlung (Darren und/oder Dämpfen) von ganzem Getreide muss deklariert werden.

5.3 Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen

5.3.1 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

5.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Getreidemehle, -griesse, -dunste, -flocken, -schrote, -kleie, -kerne
- Streu- und Staubmehle
- Mehle von Hülsenfrüchten
- Mehle von Körnerfrüchten (z. B. Buchweizen, Amarant, Quinoa)
- Getreidestärken
- Gemüse
- Quellmehle
- Weizenkleber (Gluten)
- Spirituosen
- Konfitüre und Marmelade sowie andere Halbfabrikate
- Milch und Milchprodukte inkl. Milchpulver und Butter
- Eier und Eiprodukte
- Zucker und Zuckerarten
- Agavensirup
- Früchte, Nüsse und Trockenfrüchte
- Gewürze
- Ölsaaten
- Öle und Fette
- Malzmehle und Malzextrakte
- Kakao
- Schokolade und Couverture
- Backhefe
- getrocknete Sauerteige

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

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig
- Sauerteigstarter
- Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig
- Guarkernmehl (für Spezialbrote ohne Weizenmehl)

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

- Keine

5.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Polysaccharide abbauende Enzyme: Amylasen ° ▼ und Hemicellulasen ° ▼
- N_2, CO_2, O_2
- Trennmittel:
  - Reine pflanzliche Öle und Fette▼
  - Bienenwachs
  - Carnaubawachs
- Backpulver mit folgenden Triebmitteln:
  - Natriumcarbonate [E 500]
  - Kaliumcarbonate [E 501]
  - Ammoniumcarbonate [E 503]
  - Magnesiumcarbonat [E 504]

  in Mischung mit:
  - Citronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
  - L(+)-Weinsäure [E 334]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen
  - Natrium- [E 335] und Kaliumtartrat [E 336]▼
  - Bei Trägerstoffen für Backpulver ist die Anwendung von Gentechnologie auszuschliessen▼.
- Natriumhydroxid [E 524] (Natronlauge): nur zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck.

5.3.6 Kennzeichnung

- Das Tiefkühlen von Teiglingen und Backlingen muss deklariert werden. Aufgetaute Ware muss entsprechend gekennzeichnet werden, auch im Offenverkauf.
- Zugegebene Enzyme müssen deklariert werden.

5.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

5.4 Teigwaren inkl. gefüllte Teigwaren

5.4.1 Verarbeitungsverfahren

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

5.4.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Getreide und Mehle, Griesse, Dunste
- Fleisch und Fleischprodukte
- Eier und Eiprodukte
- Zucker
- Milch und Milchprodukte
- Gemüse und Gemüseprodukte
- Öle und Fette
- Kräuter
- Gewürze
- Getreidestärken
- Weizengluten

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

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig
- Reisstärke

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

- Keine

5.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist

5.4.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisation bei Frischteigwaren muss deklariert werden.

5.4.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

5.5 Stärken, Kleber, Getreidesirupe etc.

5.5.1 Allgemeines

Separierung: Eine Chargenproduktion ist zur Sicherstellung der Separierung zu bevorzugen.

5.5.2 Verarbeitungsverfahren

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

5.5.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Getreide und Mehle, Griesse, Dunste
- Kartoffeln
- Getreidestärken

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

- Biologischer Zitronensaft und -konzentrat: Verarbeitungshilfsstoff für die Stärkehydrolyse

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

- Keine

5.5.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504]
- Enzyme: Amylasen ° ▼
- pH-Werteinstellung für die Ausflockung der Stärke und zur Stärkeverflüssigung zugelassene Produkte:
  - Zitronensäure [E 330]▼, Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
  - Natriumcarbonat [E 500]

5.5.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

6 Eier und Eiprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

6.1 Allgemeine Anforderungen

6.1.1 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.

6.1.2 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.

6.1.3 Kennzeichnung und Stempeln der Eier

- Eier, die als Konsumeier in den lizenzierten Handel gelangen, müssen entweder durch den Produzenten auf dem Hof oder durch den lizenzierten Händler selbst mit der Knospe, dem Legedatum und der Betriebsnummer gestempelt werden.
- Eier, die nicht direkt vom Produzenten an den Endkonsumenten abgegeben werden, sondern über Dritte (Dorfladen, Marktfahrer) verkauft werden, müssen durch den Produzenten auf dem Hof mit der Knospe und der Betriebsnummer gestempelt werden. Das Legedatum und die Zertifizierungsstelle sind auf der Eierschachtel oder auf der Banderole anzugeben. Eierstempel können im Bio Suisse Shop bestellt werden. Auf dem Stempel sind die Knospe, die individuelle Betriebsnummer und ein CH integriert.
- Bei Eiern, die zu Flüssigprodukten oder gefärbten Eiern verarbeitet werden, muss nicht jedes Ei einzeln mit den oben erwähnten Elementen gekennzeichnet werden; das nächst grössere 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.

6.2 Eier

6.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanisches Reinigen
- Durchleuchten mit Licht oder UV-Licht

6.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Eier

6.2.3 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Gemäss LGV zulässige Stempelfarben.

6.2.4 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.
- Kartonschachteln

Nicht zugelassen: Kunststoffschachteln (ausgenommen für gefärbte Eier)

6.3 Flüssige Eiprodukte

6.3.1 Erlaubte Produkte

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

6.3.2 Verarbeitungsverfahren

- Aufschlagen und Trennen
- Mischen
- Pasteurisieren
- Tiefkühlen

Nicht zugelassen: Pasteurisation mit Mikrowellen

6.3.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Eier aller Grössen inkl. Nebensorten und Knickeier
- Zucker

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

- Keine

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

- Keine

6.3.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- N_2, CO_2, O_2

Nicht zugelassen: Schweflige Säure, Emulgatoren

6.3.7 Verpackung

Die Grundsätze zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

6.4 Trockene Eiprodukte °

6.4.1 Erlaubte Produkte

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

6.4.2 Verarbeitungsverfahren

- Aufschlagen und Trennen
- Mischen
- Pasteurisieren
- Sprühtrocknung

6.4.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Eier aller Grössen inkl. Nebensorten und Knickeier bzw. flüssige Eiprodukte
- Zucker

6.4.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist.

Nicht zugelassen: Antiklumpmittel, Verdickungsmittel

6.4.5 Verpackung

Die Grundsätze zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

6.5 Gekochte Eierprodukte

6.5.1 Erlaubte Produkte

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

Nicht zugelassen: Stangeneier (Eierrolle)

6.5.2 Verarbeitungsverfahren

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

Nicht zugelassen: Mehrfaches Kochen

6.5.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Eier
- Essig

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

- Keine

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

- Keine

6.5.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser.
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form.
- Farben zum Färben und Stempeln von Eierschalen, zusammengesetzt aus folgenden Komponenten:
  - Natürliche färbende Frucht- und Gemüsesäfte, deren Konzentrate und Pulver, färbende Gewürze sowie andere färbende Lebensmittel
  - Färbende Hölzer und andere Pflanzenteile wie z. B. Blauholz, Gelbholz, Rotholz, Sandelholz, Walnussschale, Krappwurzel, Annattosamen, Malvenblüten, Maté
  - Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und nach physikalischen Verfahren gewonnen werden (Kurkumin [E 100], Riboflavine [E 101], Cartinoide [E 160], Xanthophylle [E 161], Beetenrot, Betanin [E 162], Anthocyane [E 163], Chlorophylle [E 140]). 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)
  - Bienenwachs [E 901] in Bioqualität
  - Carnaubawachs [E 903]
  - Speisegelatine
  - Pflanzenöle in Bioqualität
  - Gummi arabicum [E 414]
- 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

6.5.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

7 Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

7.1 Gewürze

7.1.1 Definition

Es gelten die Definitionen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.

7.1.2 Qualität der verwendeten Zutaten

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

7.1.3 Reine Gewürze, Gewürzmischungen und Gewürzextrakte

7.1.3.1 Verarbeitungsverfahren

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

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

7.1.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gewürze
- Gemüse
- Kräuter
- Sonstige Pflanzenteile
- Mehle
- Stärken
- Zucker
- Alkohol zur Extraktion

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

- Keine

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

- Keine

7.1.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Siliziumdioxid [E 551], Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig

7.1.3.6 Kennzeichnung

- Gewürze und Kräuter, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Gewürze und/oder Kräuter aufgelistet werden.
- Die Sattdampfentkeimung muss in der Zutatenliste deklariert sein.
- Das Antiklumpmittel muss deklariert werden.

7.1.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

7.1.4 Getrocknete Kräuter und Kräutermischungen

7.1.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Schneiden
- Trocknen
- Rebeln
- Mahlen
- Mischen
- Sattdampfentkeimen von Kräutern, die für die Weiterverarbeitung und für die Gastronomie bestimmt sind.

Nicht zugelassen: Das Sattdampfentkeimen von Kräutern, die als solche für den Detailhandel bestimmt sind.

7.1.4.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Kräuter
- Gewürze
- Sonstige Pflanzenteile

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

- Keine

7.1.4.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Siliziumdioxid [E 551], Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern

7.1.4.5 Kennzeichnung

- Kräuter, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Kräuter aufgelistet werden.
- Die Sattdampfentkeimung muss in der Zutatenliste deklariert sein.
- Das Antiklumpmittel muss deklariert werden.

7.1.4.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

7.1.5 Gewürz- und Kräutersalze

7.1.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Schneiden
- Mahlen
- Trocknen (inkl. Vakuumtrocknung) von Mischungen von Salz mit frischen Kräutern, Gewürzen und Gemüse

7.1.5.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gewürze
- Gemüse
- Kräuter
- Zucker

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

- Keine

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

- Kelp

7.1.5.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- O_2, CO_2, N_2
- Salz: folgende Antiklumpmittel sind erlaubt: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504]
- Siliziumdioxid [E 551], Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig
- Kaliumchlorid (nicht landwirtschaftliche Zutat in natriumarmen Produkten)

7.1.5.6 Kennzeichnung

- Kräuter und Gewürze, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Kräuter und/oder Gewürze aufgelistet werden.
- 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».

7.1.5.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

7.1.6 Gewürz- und Kräuterzubereitungen

7.1.6.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Schneiden
- Blanchieren
- Tiefkühlen
- Einlegen in Öl
- Mischen mit Salz
- Pasteurisieren (die Doppelpasteurisation kann fallweise durch die MKV bewilligt werden)

7.1.6.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gewürze
- Gemüse
- Kräuter
- Zucker
- Öle und Fette
- Hefeextrakt
- Mehle und Stärken
- Nüsse
- Käse

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

- Maltodextrin

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

- Keine

7.1.6.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N_2, CO_2, O_2
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]
- Siliziumdioxid [E 551], Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig

7.1.6.6 Kennzeichnung

- Kräuter und Gewürze, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Gewürze und/oder Kräuter aufgelistet werden.
- 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.

7.1.6.7 Verpackung

- Die Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.
- Produktespezifische Ausnahmen: Alu-Verbundfolien

7.2 Senf

7.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanisches Zerkleinern der Senfsaat
- Mischen

7.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Senfsaat
- Essig
- Wein
- Zucker
- Gemüse und Gemüseprodukte
- Zitrussäfte und -konzentrate
- Früchte
- Mehle und Stärken
- Kräuter
- Gewürze

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

- Honig
- Branntweinessig
- Reisstärke

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

- Keine

7.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Zitronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form

Nicht zugelassen: Aromen, Verdickungsmittel, Geschmacksverstärker

7.2.6 Kennzeichnung

Kräuter und Gewürze, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Gewürze und/oder Kräuter aufgelistet werden.

7.2.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.
- Aluminium-Tuben sind erlaubt.

7.3 Sojasauce und Flüssigwürze

7.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Rösten und Dämpfen von Ausgangsprodukten
- Fermentieren
- Pasteurisieren (Doppelpasteurisation ist zugelassen nach fallweisem MKV-Entscheid)
- Filtrieren
- Pressen

Nicht zugelassen: Säurehydrolyse

7.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Soja
- Getreide
- Hefeautolysat
- Kräuter
- Gewürze
- Gemüse

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

- Honig

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

- Keine

7.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Filtrationshilfsmittel:
  – Kieselgur
- Aspergillus sojae▼
- Pediococcus halophilus▼
- Saccharomyces rouxii▼

Nicht zugelassen: Geschmacksverstärker

7.3.6 Kennzeichnung

Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.

7.3.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

7.4 Sämtliche Suppen- und Saucenerzeugnisse

7.4.1 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.

7.4.2 Bouillon

7.4.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Trocknen
- Konzentrieren

Nicht zugelassen: Rückverdünnen von Konzentraten und Pulvern, Geschmacksverstärker

7.4.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gemüse
- Kräuter
- Gewürze
- Fette und Öle
- Hefe und Hefeextrakt
- Mehle und Stärken
- Zucker
- Fleisch und Knochen
- enzymatisch▼ hydrolysiertes Pflanzenprotein

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

- Keine

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

- Keine

7.4.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]

Nicht zugelassen: Geschmacksverstärker

7.4.2.6 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

7.4.2.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

7.4.3 Suppen und Saucen

7.4.3.1 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.

7.4.3.2 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Trocknen
- Konzentrieren
- Homogenisieren

Nicht zugelassen: Rückverdünnen von Konzentraten und Pulvern

7.4.3.3 **Zutaten in Knospe-Qualität**

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gemüse und Gemüseprodukte
- Früchte
- Kräuter
- Gewürze
- Fette und Öle
- Essig
- Wein, Bier, Spirituosen
- Mehle und Stärken
- Zitrussäfte und Zitrussaftkonzentrate
- Milch und Milchprodukte (z. B. Butter, Rahm, Jogurt)
- Eier
- Zucker
- Fleisch und Knochen

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

- Honig
- Johannisbrotkernmehl [E 410] und Guarkernmehl [E 412]

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

- Keine

7.4.3.6 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- N_2, CO_2, O_2
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser

Nicht zugelassen: Carrageen [E 407], Xanthan [E 415], Alginate, modifizierte Stärken, Geschmacksverstärker

7.4.3.7 **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.

7.4.3.8 **Verpackung**

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

8 Pflanzliche Öle und pflanzliche Fette

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) gelten auch bei der Herstellung von pflanzlichen Ölen und pflanzlichen Fetten sinngemäss.

Bei der Verarbeitung von Speiseölen und -fetten bleiben die ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile weitestgehend erhalten. Durch die schonende Verarbeitung haben Knospe-Fette und Knospe-Öle eine hohe sensorische Qualität. Speiseöle für den direkten Konsum erfüllen die Anforderungen für «kaltgepresstes Speiseöl» nach Lebensmittelrecht, Speiseöle für die Weiterverarbeitung unter 100 °C (z. B Mayonnaise, Salatsaucen) sind mit den von Bio Suisse erlaubten Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungshilfsstoffen raffiniert und nur einmal bei 130 °C schonend gedämpft. Chemische Verarbeitungen wie Umesterung und Fetthydrierung sind verboten.

8.1 Speiseöle zum direkten Konsum

Speiseöle zum direkten Konsum müssen die Anforderungen für «für «kaltgepresstes Speiseöl» nach Lebensmittelrecht erfüllen.

8.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Übliche mechanische Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei die Rohstoffe nicht über 50 °C erwärmt werden dürfen.
- Mechanisches Pressen mit einer Auslauftemperatur von maximal 50 °C
- Rösten (die Röstung von Kürbiskernen und Nüssen ist erlaubt, die entsprechende Deklaration nach Lebensmittelrecht ist zu beachten!)
- Zentrifugieren
- Dekantieren
- Filtrieren

Nicht zugelassen: schonendes Dämpfen/Desodorieren, Raffinieren, Neutralisieren, Bleichen.

8.1.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Ölsaaten bzw. Rohöle
- Kräuter
- Gewürze

8.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

8.1.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien

Nicht zugelassen: Zitronensäure, Aktivkohle, Natriumhydroxid, Bleicherde, Adsorbentien

8.1.5 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.
- Weissblechdosen

8.2 Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung °

8.2.1 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)
- Dämpfen/Desodorieren:
  - Öle und Fette zur Weiterverarbeitung unter 100 °C (z. B. Öle zur Speisemargarine- oder Mayonnaiseherstellung) dürfen mit den vorgängigen Verfahren und den dafür zugelassenen Verarbeitungshilfsstoffen raffiniert werden, jedoch nur einmal bei max. 130 °C gedämpft werden. Dieses Öl darf dann nicht als schonend gedämpft gemäss Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse (817.022.105) 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).

8.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Ölsaaten bzw. pflanzliche Fette und Öle
- Kräuter
- Gewürze

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

- Keine

8.2.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Zitronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form, zur Entschleimung
- 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.

8.2.5 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.
- Weissblechdosen

8.3 Margarine °

8.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Emulgieren
- Pasteurisieren
- Kristallisieren

8.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Pflanzliche Fette und Öle, verarbeitet gemäss Bio Suisse Vorgaben. Die Anforderungen zur Desodorierung/Dämpfung je nach Verwendungszweck sind zu beachten:
  - Öle und Fette zur Weiterverarbeitung unter 100 °C: Schonendes Dämpfen/Desodorieren bei maximal 130 °C (einmal)[21].
- Butter (Milchfett)
- Tierische Fette
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eiprodukte
- Zucker und Zuckerarten
- Kräuter
- Gewürze

Nicht zugelassen: Verwendung von gehärteten Fetten

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

- Keine

8.3.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504].
- Zitronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Lecithin [E 322]: in kontrolliert biologischer Qualität
- N_2, CO_2, O_2

Nicht zugelassen: Farbstoffe, Antioxidantien (auch natürliche), Konservierungsmittel, Aromastoffe

8.3.5 Kennzeichnung

- Die Verwendung von tierischen Fetten ist in der Sachbezeichnung zu deklarieren
- Deklaration der Pasteurisation

8.3.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

8.4 Mayonnaise

8.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Emulgieren/Homogenisieren
- Pasteurisierung (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)

8.4.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Pflanzliche Öle und Fette, verarbeitet gemäss Bio Suisse Vorgaben (Öle und Fette zur Weiterverarbeitung unter 100 °C)
- Essig
- Senf
- Zitronensaft
- Zucker und Zuckerarten
- Eier und Eiprodukte
- enzymatisch▼ modifiziertes Eigelb (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)
- Kräuter
- Gewürze
- Stärke und Quellstärke (nur bei kalorienreduzierter Mayonnaise)

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

- Keine

[21] Brat- und Backmargarine: Keine Beschränkung der Desodorierungstemperatur.

8.4.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504].
- N_2, CO_2, O_2

Nicht zugelassen: Verdickungsmittel, Geschmacksverstärker

8.4.5 Kennzeichnung

- Die Pasteurisierung ist zu deklarieren.

8.4.6 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.
- Aluminium-Tuben sind erlaubt.

8.5 Salatsauce

8.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Emulgieren/Homogenisieren
- Pasteurisieren

8.5.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Wie Mayonnaise, zusätzlich:
- Milch und Milchprodukte
- Gemüse und Gemüseprodukte
- Gewürze und Gewürzzubereitungen
- Senf
- Wein
- nicht modifizierte Stärken

8.5.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Gemüsebouillon
- Reisstärke nativ
- Topinamburstärke nativ
- Tapiokastärke nativ

Nicht zugelassen: Senf mit Verdickungsmitteln, Bouillon mit Aromastoffen

8.5.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Keine

8.5.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
- N_2, CO_2, O_2

Nicht zugelassen: Emulgatoren, Verdickungsmittel, Zitronensäure, Geschmacksverstärker

8.5.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

9 Alkoholika und Essig

9.1 Bier

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) gelten auch bei der Herstellung von Bier sinngemäss.

Knospe-Bier entspricht dem bayrischen Reinheitsgebot für Bier, welches besagt, dass Bier nur die Inhaltsstoffe Wasser, Hefe, Hopfen und gemälztes Getreide beinhalten darf. Es dürfen keine Färbemittel verwendet werden. Auch sind keine Verfahren erlaubt, die den natürlichen Brauprozess verkürzen. Für Spezialbiere sind weitere spezifische Zutaten zulässig.

9.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Infusion, Dekoktion
- Trocknung: Hopfen
- Darren, Rösten: Malze
- Filtration
- Kühlung
- Zentrifugation
- Pasteurisation (Kurzzeiterhitzung)
- pH-Wert-Korrekturen mit natürlichen Milchsäurestämmen oder mit Sauermalz

Nicht zugelassen: Behandlung von Hopfen und Malz mit Schwefel oder SO_2, Schnellgärverfahren über 12 °C bei untergärigem Bier, Druckgärung, Rührgärung.

9.1.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten (sämtliche Zutaten für das Bier werden im Sudhaus dazugegeben)
- Brau-Malz aus Getreide
- Bei namensgebenden Getreiden muss der Anteil mind. 50 % beim Zeitpunkt der Verarbeitung betragen
- Doldenhopfen und Hopfenpellets (kein Hopfenextrakt, kein isomerisierter Hopfen)
- Hanfblüten, Hanfextrakt (nur in Begleitung von Hanfblüten)

Nicht zugelassen: Weizen- und Gerste-Rohfrucht und Zucker (ausser für Spezialitäten), flüssiges Färbemalz, Hopfentreber und Hefepressbiere.

Das Herstellen von Spezialbieren (z. B. Reisbier, Framboise-Bier etc.) und Biermischgetränken ist zulässig und fallweise von der MKV zu genehmigen.

9.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Keine

9.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Keine

9.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder entmineralisiertes Wasser (Destillation, Umkehrosmose, Kalkmilch zur Härteeinstellung
- Hefe ober- und untergärig▼
- 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 (nicht zum Nachkarbonisieren des Bieres, Ausnahme: alkoholfreies Bier)
- 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.

9.1.6 Kennzeichnung

Die Pasteurisation (Kurzzeiterhitzung) muss deklariert werden.

9.1.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

9.2 Wein und Schaumwein

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

9.2.1 Verarbeitungsverfahren[22]

- Traditionelle Weinbereitungsverfahren
- Maischeerhitzung bis 65 °C
- Schönung
- Klärung
- Filtration (einschliesslich Mikrofiltration, Porengrösse mind. 0,2 Mikrometer)
- Vakuumverdampfung, Umkehrosmose (beim Einsatz dieser beiden Verfahren zur Aufkonzentrierung des Traubenmostes ist die Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nicht zulässig).

Nicht zugelassen: Nano- und Ultrafiltration

9.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Trauben
- Wein
- Traubensaft
- Traubenmostkonzentrat
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat
- Zucker (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch die Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat um maximal 1,25 Volumenprozent (entspricht 2,5 kg Saccharose pro hl Traubenmost) erhöht werden. Ausgenommen davon sind Weine aus Labrusca-Trauben und Schaumweine, deren natürlicher Alkoholgehalt um maximal 2 Volumenprozent (entspricht 4 kg/hl) erhöht werden darf.

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

- Hühnereiweiss (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bioqualität)
- Magermilch (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bioqualität)
- Weinhefe als Schönungsmittel (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: aus Bio Suisse zertifizierten Betrieben)
- Kasein
- Pflanzenprotein
- Speisegelatine

9.2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (max. 5 %)

- Inaktivierte Hefe▼: wenn Formolzahl < 14

[22] Die Weinbereitung untersteht gemäss Bio Suisse Richtlinien einer obligatorischen Kellerkontrolle.

9.2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Mikroorganismen:
  - Reinzuchthefe▼ (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
  - Bakterien-Starterkulturen▼ (falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen)
- Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe:
  - Pektinasen▼
  - Aktivkohle (nur für Most)
  - Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat): wenn Formolzahl < 14, max. Dosierung 0,5 g/l
  - Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat) für Schaumwein max. 0,3 g/l
  - Calciumcarbonat
  - Kaliumhydrogentartrat (Reinweinstein)
  - L(+)- Weinsäure [E 334]: ▼aus Trauben gewonnen
  - Kupfersulfat
  - Hausenblase fest
  - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)
  - Schwefel: nur für Fassbehandlung
  - Technische Gase: N_2, CO_2, O_2, Ar
- Konservierungsstoffe:
  - Kaliummetabisulfit [E 224]
  - SO_2 [E 220] rein und als wässrige Lösung
    Gesamt-SO_2-Gehalt:

Restzuckergehalt	< 2g/l	2–5 g/l	> 5g/l
Weisswein	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Rosé	120 mg/l	120 mg/l	170 mg/l
Rotwein	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l

- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Perlit
- Bei Spezialweinen gilt die BioV/EU-BioV

Nicht zugelassen: betriebsfremde, zugekaufte Tannine

9.2.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

9.3 Obstwein und Fruchtwein

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

9.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanische Entsaftung
- Klärung
- Schönung
- Filtration (einschliesslich Mikrofiltration, Porengrösse mind 0,2 Mikrometer)
- Pasteurisation

Nicht zugelassen: Herstellung von Weinen aus Konzentraten/Rückverdünnung, Nano- und Ultrafiltration

9.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Obst, Früchte und Beeren bzw. deren Säfte
- Zucker (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität)

9.3.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)
- Kasein
- Speisegelatine

9.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)
- Keine

9.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Reinzuchthefe▼
- Technische Gase: N_2, CO_2, O_2, Ar
- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Aktivkohle (nur für Most)
  - Perlit
  - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)
- Ammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat) für Schaumwein, max. 0,3 g/l
- Verarbeitungshilfsstoffe:
  - Pektinasen▼
  - Hühnereiweiss (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bioqualität)
  - Hausenblase fest
  - Magermilch (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bioqualität)
- 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 Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung	100 mg/l

9.3.6 Kennzeichnung
Pasteurisation muss deklariert werden.

9.3.7 Verpackung
Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

9.4 Spirituosen und Brände
Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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 Reinhefe unter Gärverschluss
- baldiges Destillieren, Maischelagerdauer maximal 2 Monate

9.4.1 Besondere Anforderungen
- Quitten sind vor dem Zerkleinern zu waschen und zu entflaumen
- bei Kirschen dürfen keine Steine verletzt werden
- Zwetschgen, Aprikosen und Pfirsiche können mit oder ohne Steine eingemaischt werden.
- Roter Traubentrester und Weinhefe sind ohne Verzögerung zu brennen
- Kartoffeln und Getreide dürfen mit Malz oder Enzymen verzuckert werden. Solche Maischen sind unmittelbar nach dem Gärende zu brennen.

9.4.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Obst und Beeren
- Kräuter
- Wurzeln
- Getreide
- Alkohol für Mazeration (Geist) und Likör
- Gerstenmalz für Stärkeverzuckerung
- Zucker
- Eier für Likör

9.4.3 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Reinzuchthefe▼
- Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Enzyme▼
- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Aktivkohle
  - Perlit
  - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)

9.5 Essig

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

9.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Schönung
- Klären
- Filtrieren
- Pasteurisation
- Standardisierung: Die Standardisierung mit Wasser ist nicht erwünscht. Falls dennoch notwendig, sind die folgenden Minimalwerte einzuhalten:
  - Obstessig: Gesamtsäure, berechnet als Essigsäure 50 g/l
  - Weinessig: Gesamtsäure, berechnet als Essigsäure 60 g/l
  - Eine alternative Standardisierung (z. B. Restalkohol, Restsüsse, Lagerung) ist zugelassen.

Nicht zugelassen: Herstellung von Knospe-Essig aus rückverdünntem Konzentrat (unnötige Verarbeitung), Schwefelung (eine allfällige Schwefelung muss auf Stufe Wein gemäss Art. 9.2.3 erfolgen)

9.5.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Wein (Trauben)
- Obstwein (Obst)
- Beerenwein (Beeren)
- Molke
- Malz
- Bier
- Kräuter
- Gewürze
- Pilze

9.5.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Honig

9.5.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Keine

9.5.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Essigsäurebakterien▼
- Pektinasen▼
- Hühnereiweiss
- Hausenblase fest
- Speisegelatine
- Magermilch
- Kasein
- Filtrationshilfsmittel:
  - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
  - Kieselgur
  - Bentonite
  - Aktivkohle
  - Perlit
  - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol)

9.5.6 Kennzeichnung

Pasteurisation muss deklariert werden.

9.5.7 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

10 Imkereiprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) gelten auch bei der Herstellung von Imkereiprodukten sinngemäss.

Bei der Gewinnung, Verarbeitung, Abfüllung und Lagerung von Honig und Honigprodukten sollen die wertgebenden natürlichen Inhaltsstoffe bewahrt bleiben.

10.1 Allgemeines

Die detaillierten Anforderungen zur Bienenhaltung sind in den Bio Suisse Weisungen für Produzenten festgehalten. Die Qualitätsanforderungen für Honig entsprechen einer guten fachlichen Imkerpraxis und gehen in wenigen Punkten über die Lebensmittelverordnung als auch die Imkerregelung der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft hinaus. Grundsätzlich sollen die wertgebenden Inhaltstoffe durch die Honiggewinnung, Lagerung und Abfüllung möglichst wenig beeinträchtigt werden.

10.2 Honig

10.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Geräte und Gefässe, die der Honigverarbeitung dienen, müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen.
- Für das Schleudern ist Edelstahl/Chromstahl empfohlen.
- Zum Entfernen von Wachsteilchen darf der Honig mit einem Sieb filtriert werden, allerdings darf die Maschenbreite bei mehreren Siebstufen nicht kleiner als 0,2 mm sein.
- Der Honig ist möglichst vor dem ersten Festwerden abzufüllen.
- Kristallisierter Honig kann mit dem Melitherm-Verfahren oder im Wasserbad bei Temperaturen, die 40 °C nicht übersteigen, während maximal 72 Stunden erhitzt werden.
- Um die natürlichen Inhaltstoffe zu schonen, muss der Honig trocken, kühl (12 °C bis 18 °C) und dunkel gelagert werden.

10.2.2 Messbare Qualität des Honigs und des Wachses

- Über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus gilt generell: Wassergehalt max. 18 %.
- Der HMF-Gehalt nach Winkler sollte maximal 15 mg/kg betragen. Die Invertasezahl sollte mindestens 10 Einheiten betragen, bei Akazien- und Phacelia-Tracht mindestens 7 Einheiten (Analysen gemäss Lebensmittelbuch). Diese Kriterien sind in der Regel erfüllt, wenn ausreichend verdeckelte Waben zur Honiggewinnung herangezogen werden. Nur in Zweifelsfällen ist eine gemeinsame Untersuchung des HMF- und des Invertasewertes notwendig.
- Honig der diese Anforderungen nicht erfüllt, darf nur als Verarbeitungshonig vermarktet werden.
- Im Honig dürfen keine Rückstände von Chemotherapeutika nachweisbar sein, die auf eine unzulässige Behandlung schliessen lassen.
- Höchstwert für Thymol im Wachs (in mg/kg): 5,0.

10.2.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Keine

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

- Keine

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

- Keine

10.2.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Keine

10.2.7 Kennzeichnung

Deklaration gemäss gesetzlichen Bestimmungen.

10.2.8 Verpackung

- Für den Handel und die Lagerung in Grossbehältern sind folgende Materialien vorgeschrieben: Chromstahl, Weissblech (ohne Roststellen), Aluminium und lebensmittelechter Kunststoff.
- Die Vermarktung für den Konsum hat im Glas mit Twin/Twist-off-Verschluss oder mit lebensmittelechtem Kunststoff zu erfolgen.

10.3 Propolis

10.3.1 Verarbeitungsverfahren

Propolis darf nur mit lebensmitteltauglichem Kunststoff gesammelt werden.

10.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Keine

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

- Keine

10.3.6 Kennzeichnung

Deklaration gemäss gesetzlichen Bestimmungen.

10.3.7 Verpackung

- Nur Glas

11 Hefe und Hefeprodukte

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

11.1 Allgemeine Anforderungen

11.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Fermentieren
- Filtrieren
- Pressen
- enzymatische oder physikalische Autolyse

11.1.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Landwirtschaftliche Rohstoffe
- Stärke (Filterhilfsmittel)
- Pflanzliche Öle (Entschäumungsmittel)

11.1.3 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

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

- Hefeextrakt
- Bierhefe

11.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz, wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist.
- Kulturen▼
- Enzyme (zum Aufschluss der organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen)▼
- Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen zur pH-Wertregulierung
- Zitronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen zur pH-Wertregulierung
- Natriumcarbonat zur pH-Wertregulierung
- Kohlendioxid (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.

11.1.6 Verpackung

Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 1.9 geregelt.

12 Süsswaren

12.1 Gelée und Gummizuckerwaren

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

12.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Giessen
- Dragieren
- Trocknen

12.1.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Fruchtsaftkonzentrate
- Fruchtpulpen, -pulver
- Zucker
- Glucosesirup (Getreidesirup)
- Agavendicksaft
- Birnendicksaft
- Kräuter
- Gewürze
- Gewürz- und Pflanzenextrakte inkl. ätherische Öle
- Stärke
- Zitrusschalenöle
- Pflanzliche Öle (Mazeration)

12.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Gummi arabicum [E 414]
- Gelatine

12.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Formpuder

12.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- CO_2
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Zitronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- L (+)-Weinsäure [E 334]: aus Trauben gewonnen
- Natriumtartrat [E 335]▼: aus natürlichem Ursprung
- Kaliumtartrat [E 336]▼: aus natürlichem Ursprung
- Pektin (nicht amidiert) [E 440]
- Agar-Agar [E 406]
- Trenn- und Glanzmittel (pflanzliche Fette und Öle▼, Carnaubawachs, Bienenwachs)

13 Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) gelten auch bei der Herstellung von Kaffee, Kakao, Schokoladen und anderen Kakaoerzeugnissen sinngemäss.

Knospe-Schokoladen- und Kakaoerzeugnisse sind nicht aromatisiert. Bei Schokoladeprodukten darf kein Lecithin eingesetzt werden, es sei denn es handle sich um Halbfabrikate, bei denen Lecithin technologisch notwendig ist.

14 Gastronomie

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) gelten auch in der Gastronomie sinngemäss.

Bio Suisse fördert die Ausserhausverpflegung mit Knospe-Produkten und stützt sich dabei auf die gleichen Qualitätsgrundsätze wie bei verarbeiteten Knospe-Lebensmitteln ab. Die Knospe wird in der Gastronomie sichtbar und ihr Bekanntheitsgrad breiter abgestützt. Die Gastronomie ist ein wichtiger Absatzkanal für Produzenten und Lizenznehmer.

Konsumenten, die zuhause Bio konsumieren, sollen dies auch auswärts tun können. Bio Suisse ermöglicht mit Gastrokonzepten den schrittweisen Einstieg.

Bio Suisse bietet drei Konzepte für die Gastronomie an:

Knospe-Produkte-Küche	Einzelne Rohstoffe oder zugekaufte Fertigprodukte werden in Knospe-Qualität angeboten.
Knospe-Komponenten-Küche	Einzelne Rohstoffe, einzelne Menu-Komponenten oder Menus werden in Knospe-Qualität angeboten.
Knospe-Küche	Im ganzen Betrieb werden grundsätzlich nur biologische Produkte angeboten.

Das Kapitel «Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe» gilt für alle Konzepte. In den darauf folgenden Kapiteln sind die Bedingungen für die Knospe-Produkte-Küche, Knospe-Komponenten-Küche und für die Knospe-Küche separat aufgeführt.

14.1 Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe

14.1.1 Geltungsbereich und Betriebsdefinition

Diese Weisung gilt für Gastronomiebetriebe und Produzenten mit kommerziellem Verpflegungsangebot auf dem Hof.

Die Weisung gilt als Positivliste. Was in der Weisung aufgeführt ist, ist in den Gastronomiebetrieben erlaubt. Sollen Verfahren, Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen oder Verarbeitungshilfsstoffe in der Knospe-Komponenten-Küche oder Knospe-Küche zum Einsatz kommen, die nicht in dieser Weisung erwähnt sind, so ist bei Bio Suisse ein schriftliches Gesuch mit Rezeptur und Verarbeitungsbeschrieb einzureichen.

14.1.1.1 Lizenznehmer und Markennutzer

Als Gastronomiebetriebe im Sinne dieser Weisung gelten Unternehmen, die Speisen und Getränke zum direkten Genuss an Ort und Stelle anbieten und dem 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. Die Produkte müssen von Bio Suisse einzeln bewilligt werden. Zu diesem Zweck reicht der Gastronomiebetrieb bei Bio Suisse ein schriftliches Lizenzgesuch ein. Die bewilligten Produkte werden im Anhang zum Lizenzvertrag aufgeführt. Lizenzgesuchsformulare können bei Bio Suisse bezogen werden.

14.1.1.2 Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof

Das kommerzielle Anbieten von selbsterzeugten und zugekauften Speisen und Getränken auf dem Hof im Rahmen von Bauernfrühstück, Besenbeizen oder anderen auf dem Betrieb organisierten Verpflegungsangeboten gilt als Direktvermarktung und ist in der Weisung «Direktvermarktung und Handel auf Anbaubetrieben», Kapitel «Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof» definiert.

Knospe-Produzenten können unabhängig von ihrem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb Gastronomiebetriebe führen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien der Abtrennung des Gastronomiebetriebes vom Landwirtschaftsbetrieb fest. Folgende Mindestanforderungen müssen erfüllt sein: rechtlich abgetrennte Firma mit eigener Buchhaltung und einem vom Knospe-Hof unabhängigen Auftreten. Für solche vom Knospe-Landwirtschaftsbetrieb unabhängige Gastronomiebetriebe sind alle Gastronomieformen denkbar (Knospe-Küche, Knospe-Komponenten-Küche, Knospe-Produkte-Küche, nicht biologische Küche). Unabhängige Gastronomiebetriebe, die Knospe-Küche, Knospe-Komponenten- Küche oder Knospe-Produkte-Küche betreiben, müssen einen Vertrag mit Bio Suisse abschliessen. Es gelten die üblichen Anforderungen an Lizenznehmer und Markennutzer.

14.1.2 Gesetzliche Grundlagen

Es wird vorausgesetzt, dass Lebensmittel- und Gastgewerbegesetz sowie weitere Vorschriften für die Gastronomie eingehalten werden.

14.1.3 Vertrag mit Bio Suisse[23]

Der Gastronomiebetrieb benötigt einen Vertrag mit Bio Suisse, damit er berechtigt ist, die Knospe bei den Rohstoffen und zugekauften Fertigprodukten (Knospe-Produkte-Küche), bei den Komponenten (Knospe-Komponenten-Küche) oder im Betrieb und in der Kommunikation (Knospe-Küche) zu verwenden. Für die Knospe-Produkte-Küche ist ein Markennutzungsvertrag notwendig, für die Knospe-Komponenten-Küche und Knospe-Küche ein Lizenzvertrag.

Für den Abschluss eines Vertrages mit Bio Suisse ist Folgendes zu beachten:
- Der Gastronomiebetrieb erstellt eine Beschreibung des Unternehmens und seiner Tätigkeiten.
- Für Betriebe, die einem Konzept der Systemgastronomie angegliedert sind, genügt ein allgemeiner Beschrieb des Systems.
- Für beide Konzepte (Knospe-Komponenten-Küche und Knospe-Küche) ist ein Antrittsbesuch durch Beauftragte von Bio Suisse vor der ersten Kennzeichnung mit der Knospe obligatorisch.

14.1.4 Reinigung und Schädlingskontrolle

Es gelten die Kap. 1.11 und 1.12. Ausgenommen hiervon ist die Knospe-Produkte-Küche.

14.1.5 Verarbeitungsverfahren

Folgende Verfahren sind für die Zubereitung von Speisen zugelassen:
- Zubereitungsverfahren wie z. B. Backen, Braten, Dämpfen, Dünsten, Fritieren, Grillen, Kochen, Schmoren, Cuisson Sous-Vide
- Kühlen
- Tiefkühlen
- Kochen mit Induktionsherd
- Regenerieren mit Heissluft, Dampf oder Heisswasser (Wasserbad)

Werden Rohstoffe nach klassischen lebensmitteltechnologischen Verfahren verarbeitet (wie z. B. Jogurt- und Käseherstellung, Pökeln oder Räuchern von Fleischwaren, Gewinnung von Sprossen), so gelten die produktespezifischen Anforderungen dieser Weisung.
Nicht zugelassen: Einsatz von Mikrowellen, Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und deren Folgeprodukte, bestrahlte Produkte.
Ausgenommen hiervon ist die Knospe-Produkte-Küche

14.1.6 Gebühren[23]

Die Gebühren für die Gastronomie und für die Vermarktung von Knospe-Produkten ausserhalb des Gastronomiebetriebes sind im «Gebührenreglement zur Branchenregelung Gastrobetriebe» sowie in der «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» aufgeführt.

14.2 Knospe-Produkte-Küche

Die Knospe wird nur in direktem Zusammenhang mit Knospe-Rohstoffen und zugekauften Knospe-Fertigprodukten verwendet. Zugekaufte Fertigprodukte können sein: Getränke, Rösti, Spätzle, TK Gemüsemischungen, etc.

14.2.1 Verwendung der Knospe

Die Kennzeichnung mit der Knospe erfolgt direkt auf der Speisekarte oder auf einem separaten Einlegeblatt. Die Knospe wird als Wort oder als Bild («BIO» Knospe oder «BIO SUISSE» Knospe entsprechend der Lieferantenangabe) in direktem Zusammenhang mit den Knospe-Rohstoffen und Knospe-Fertigprodukten verwendet. Es können keine Menus oder Menu-Komponenten mit der Knospe ausgelobt werden.

Die Knospe wird unmissverständlich und höchstens in zweifacher Grösse wie die restliche Schrift der Speisekarte verwendet.
Beispiele:
a) Wir verwenden für unsere Speisen folgende Zutaten in Knospe-Qualität: Kartoffeln, Rind- und Kalbfleisch.
b) Wir verwenden für unser Salatbuffet Rüebli, Endivien, Kopfsalat und Bohnen in Knospe-Qualität vom Knospe-Bauern X aus Z.
c) Kalbfleisch mit Weisswein-Zitronensauce. Knospe-Kalbfleisch von Bio-Bauer XYZ.

[23] Gilt nicht für Hofverarbeiter; die Berechtigung zur Vermarktung mit der Knospe ist mit dem Bio Suisse Produktionsvertrag geregelt.

14.2.2 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben

Der Einsatz von Umstellungsprodukten ist zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verordnung untersteht und unter der Bedingung, dass auf der Speisekarte vermerkt wird «Die Knospe-Rohstoffe ... werden zum Teil auch in Umstellungsqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LGV Rechnung getragen.

14.2.3 Kommunikation und Werbung

Ein als Knospe-Produkte-Küche zugelassener Gastronomiebetrieb ist ausschliesslich berechtigt, die Knospe in direktem Zusammenhang mit den verwendeten Knospe-Rohstoffen und zugekauften Knospe-Fertigprodukten auf der Speisekarte zu verwenden. Werbung mit der Knospe für das ganze Restaurant ist nicht erlaubt.

14.2.4 Kontrolle

Es erfolgt eine amtliche Kontrolle durch die kantonalen Behörden gemäss Lebensmittelgesetzgebung. Eine Kontrolle und Zertifizierung auf privatrechtlicher Ebene ist nicht erforderlich. Bei den amtlichen Kontrollen müssen die getroffenen Aussagen über eingesetzte Knospe-Rohstoffe und zugekaufte Knospe-Fertigprodukte anhand von Rechnungen, Lieferscheinen, etc nachweisbar sein.

14.3 Knospe-Komponenten-Küche

Die Knospe wird nur in direktem Zusammenhang mit den in Knospe-Qualität verwendeten Rohstoffen, Menu-Komponenten oder Menus verwendet. Der Hinweis erfolgt auf der Speisekarte in einem allgemeinen Satz.

14.3.1 Rohstoffe (Ausschliesslichkeitsprinzip)

Rohstoff-Komponenten dürfen nicht gleichzeitig in Knospe-Qualität, in biologischer und nicht biologischer Qualität im Betrieb vorhanden sein.
Beispiele:

a) «In unserem Betrieb verwenden wir nur -Rindfleisch»: Es darf kein nicht biologisches, CH- oder EU-Bio Rindfleisch im Betrieb vorhanden sein.
b) «Wir verwenden folgende Gemüse in Knospe-Qualität: Karotten, Gurken, Tomaten, Sellerie»: Fenchel darf nicht biologisch vorhanden sein, nicht aber Karotten, Gurken, Tomaten, Sellerie.

14.3.2 Kennzeichnung

14.3.2.1 Verwendung der Knospe

Die Kennzeichnung mit der Knospe erfolgt direkt auf der Speisekarte oder auf einem separaten Einlegeblatt. Die Knospe wird in direktem Zusammenhang mit den in Knospe-Qualität zugekauften Komponenten verwendet.

Knospe-Komponenten können einzelne Zutaten (Gemüse, Milch, Fleisch), Halbfabrikate (Saucen, Mischsalate) oder Fertigprodukte (Gratin, Lasagne, Hamburger) sein. Knospe-Menus (z. B. Geschnetzeltes nach Zürcher Art) sind fallspezifisch durch die MKV zu beurteilen.

Die Knospe wird unmissverständlich und höchstens in zweifacher Grösse wie die restliche Schrift der Speisekarte verwendet. Knospe-Getränke sollen mit der Knospe gekennzeichnet werden.

Beispiele:

a) Zutaten in Knospe-Qualität
«Wir verwenden für unsere Speisen folgende Zutaten in Knospe-Qualität: Rüebli, Rahm und Rindfleisch».

b) Halbfabrikate und Fertigprodukte haben Knospe-Qualität
«Wir verwenden für unsere Speisen folgende Menu-Komponenten in Knospe-Qualität: Salatsauce, Mischsalat, Gratin dauphinois, Lasagne, Hamburger».

c) Einzelne Komponenten oder Beilagen haben Knospe-Qualität
Diese Komponenten werden direkt auf der Speisekarte mit der Knospe gekennzeichnet: «Kalbsbraten mit -Kartoffelstock». D. h. alle Zutaten des Kartoffelstocks inkl. Gewürze und Garnituren (ausser die zugelassenen nicht biologischen Zutaten gemäss Anhang 3, Teil C der BioV WBF und «Weisser Liste» gemäss Art. 14.4.4) haben Knospe-Qualität.

d) Ganze Gerichte, Tagesteller oder -Menus haben Knospe-Qualität
Der Tagesteller darf als Ganzes mit der Knospe ausgezeichnet werden: «-Menu: Fitnessteller (Kalbsschnitzel mit gemischtem Salat)» d. h. alle Zutaten inkl. Gewürze und Garnituren (ausser die zugelassenen nicht biologischen Zutaten gemäss Anhang 3, Teil C der BioV WBF und «Weisser Liste» gemäss Art. 14.4.4) haben Knospe- Qualität.

14.3.3 Erlaubte nicht biologische Zutaten zur Herstellung der Knospe-Komponenten

- Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenbau oder Wildsammlung

Nicht zugelassen: Glutamat und andere Geschmacksverstärker (z. B. in Streuwürzen und Bouillon).

14.3.4 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben

Umstellungsprodukte sind zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verordnung untersteht und unter der Bedingung, dass auf der Speisekarte vermerkt wird «Die Knospe-Komponenten ... werden zum Teil auch in Umstellungsqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LGV Rechnung getragen.

14.3.5 Kommunikation und Werbung

Ein als Knospe-Komponenten-Küche zugelassener Gastronomiebetrieb ist ausschliesslich berechtigt, die Knospe in direktem Zusammenhang mit den verwendeten Knospe-Komponenten auf der Speisekarte zu verwenden. Werbung mit der Knospe für das ganze Restaurant ist nicht erlaubt.

Speisekarten mit dem Hinweis auf die Knospe oder auf Bio Suisse sind vor dem ersten Druck bei Bio Suisse zur Bewilligung einzureichen («Gut zum Druck»).

14.3.6 Kontrolle und Zertifizierung

Die Herstellung der Speisen und deren Anpreisung mit der Knospe müssen jährlich von einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle kontrolliert und zertifiziert werden. Zu diesem Zweck sind folgende Massnahmen notwendig:

- Der Gastronomiebetrieb schliesst mit einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle einen Vertrag für die Kontrolle und Zertifizierung von Bioprodukten ab.
- Die auf Gastronomiebetriebe abgestimmte Kontrolle erfolgt anhand der Speiseauszeichnungen (Speisekarten) und der Dokumentation der Warenerfassung (Lieferscheine/Rechnungen).
- Für die biologischen Zutaten ist der Nachweis zu erbringen, dass sie in biologischer Qualität eingekauft wurden. Der Nachweis erfolgt mittels Lieferscheinen und Rechnungen. Auf den Lieferscheinen und Rechnungen müssen mindestens folgende Angaben vorhanden sein: Lieferant, Art des Produktes, Menge, Qualität (Knospe, Umstellungs-Knospe, Bio), Herkunft.
- Von jedem Lieferant ist jährlich das Zertifikat für biologische Produkte zu verlangen.
- Für Knospe-Produkte ist zusätzlich zum Zertifikat die Knospe-Urkunde (Lizenznehmer) oder die Knospe-Anerkennung (Knospe-Produzent) einzufordern.
- Kopien der Zertifikate und Urkunden müssen im Gastronomiebetrieb vorhanden sein.
- Der Nachweis für die biologische Qualität der Zutaten muss jeweils von einer bis zur darauffolgenden Kontrolle belegt werden können (Lieferscheine und Rechnungen, Zertifikate, Urkunden). Gleiches gilt für die Speisenauszeichnung (Speisekarten) und Werbedrucksachen.

14.4 Knospe-Küche

14.4.1 Grundsätzlich werden zur Speisenherstellung nur Rohstoffe aus kontrolliert biologischer Produktion verwendet

- Mindestens 50 % der Rohstoffe (Einkaufswarenwert) haben Knospe-Qualität.
- Mindestens 70 % der Rohstoffe (Einkaufswarenwert) haben Bioqualität (inkl. 50 % Knospe-Qualität).
- Nicht biologische Rohstoffe sind nur erlaubt, wenn sie im Anhang 3, Teil C der BioV WBF oder der «Weissen Liste» von Bio Suisse (siehe Art. 14.4.4) aufgeführt sind. Diese erlaubten nicht biologischen Rohstoffe dürfen maximal 30 % des Einkaufswarenwertes ausmachen.
- Für nicht biologische, regionale Spezialitäten kann Bio Suisse auf Antrag hin eine Ausnahmebewilligung erteilen. Diese Produkte sind als nicht biologisch zu kennzeichnen.
- Die Getränke werden für die Berechnung der prozentualen Anteile nicht berücksichtigt.

14.4.2 Rohstoffe in Knospe-Qualität

- Mindestens 50 % des Warenwertes (Einkauf) der zur Speisenherstellung verwendeten Rohstoffe[24] (ohne Getränke).
- Fleisch wird immer in Knospe-Qualität verwendet. Ausnahme: Wild.
- Getränke: Von folgenden Getränkegruppen müssen je mindestens die aufgeführte Anzahl in Knospe- oder Demeter Europa-Qualität angeboten werden:
  - Wein 3
  - Bier 2
  - Alkoholfreies Getränk (z. B. Apfelsaft) 1
  - Kaffee 1
  - Tee 3
- Speiseeis: Es müssen mindestens drei Sorten Speiseeis in Knospe-Qualität angeboten werden.

14.4.3 Berechnungsbeispiel in CHF

Eingekaufte Waren für	CHF 10'000.–
Knospe-Produkte	mind. CHF 5'000.–
CH- und EU-Bio	max. CHF 4'999.–
Nicht biologische Produkte gemäss Anhang 3, Teil C der BioV WBF bzw. «Weisse Liste» Bio Suisse	max. CHF 3'000.–

14.4.4 Rohstoffe in nicht biologischer Qualität (BioV WBF Teil C und «Weisse Liste»)

Nicht biologische Rohstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie in einer der beiden untenstehenden Listen aufgeführt sind:

- Anhang 3, Teil C der BioV WBF;
- «Weisse Liste» Bio Suisse:
  - Spirituosen für die Küche
  - Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenbau oder aus Wildsammlung
  - Wild
  - Fische und Krebstiere aus Wildfang müssen in MSC-Qualität verwendet werden (MSC = Marine Stewardship Council). Die Fischarten, die in MSC-Qualität erhältlich sind, können bei der Geschäftsstelle von Bio Suisse nachgefragt werden (Sekretariat V&H) oder sind auf der Website www.msc.org ersichtlich.
  - Crevetten müssen in Bio- oder Knospe-Qualität eingesetzt werden.
  - Zuchtfische müssen in Knospe-Qualität verwendet werden.
  - Kaviar darf nur aus Zucht verwendet werden.
  - Weichtiere
  - Speiseeis (mindestens 3 Angebote in Knospe-Qualität)
  - Speziallebensmittel für eine besondere Ernährung (z. B. für Diabetiker verwendbare Lebensmittel oder glutenfreie Produkte)
  - Margarineportionen. Andere Kleinportionen werden fallweise durch Bio Suisse beurteilt.
  - Auf den Tischen im Gastraum darf dem Gast nicht biologische Streu- und Flüssigwürze zur Verfügung
  - gestellt werden.

Nicht zugelassen: Hai, Meeresschildkröten, Froschschenkel.

14.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

Ohne Einschränkungen zur Herstellung aller Knospe-Produkte zugelassen sind:

- Trinkwasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz
- Backhefe: in Knospe-Qualität
- Biologische Starterkulturen für Sauerteige
- Hälterungsbecken für Speisefische: Knospe-Zuchtfische und Fische aus Wildfang dürfen in Aquarien gehalten werden. Folgende Bedingungen sind dabei einzuhalten: Verweildauer der Tiere im Aquarium sollte max. 7 Tage dauern, Aquarium an einem möglichst dunklen, ruhigen Ort aufstellen.

Nicht zugelassen: Glutamat und andere Geschmacksverstärker (v. a. in Streuwürzen, Saucen und Bouillon).

[24] Kann der Knospe-Anteil von 50 % nicht erreicht werden, so ist dies schriftlich zu begründen.

14.4.6 **Kennzeichnung**

14.4.6.1 **Nicht biologische Zutaten**

Die erlaubten nicht biologischen Zutaten in der Speisenzubereitung müssen als solche mit dem Wort «nicht biologisch» gekennzeichnet werden.
Beispiele:

- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet (nicht biologisch)
- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet* (Legende auf der Speisekarte: «mit * markierte Zutaten oder Komponenten sind nicht biologisch»)
- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet (Legende auf der Speisekarte: «unterstrichene Zutaten haben nicht biologische Qualität»)
- Aus der Getränkekarte muss klar hervorgehen, welche Getränke Knospe-Qualität haben und welche nicht biologisch sind. Es wird empfohlen, Getränke aus biologischer Landwirtschaft als solche zu kennzeichnen.

14.4.6.2 **Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben**

Der Einsatz von Umstellungsprodukten in Knospe-Menus ist zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verordnung untersteht und unter der Bedingung, dass auf der Speisekarte vermerkt wird «Die Knospe-Komponenten ... werden zum Teil auch in Umstellungsqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LGV Rechnung getragen.

14.4.6.3 **Kommunikation und Werbung**

Ein als Knospe-Küche lizenzierter Gastronomiebetrieb ist berechtigt, die Knospe für die Kommunikation innerhalb und ausserhalb des Gastronomiebetriebes zu verwenden. Werbung mit der Knospe für das ganze Restaurant ist somit erlaubt.

Speisekarten, Prospekte und andere Werbedrucksachen mit dem Hinweis auf die Knospe oder auf Bio Suisse sind vor dem ersten Druck zur Bewilligung bei Bio Suisse einzureichen («Gut zum Druck»). Bei Bio Suisse sind verschiedene PR-Unterlagen erhältlich.

14.4.6.4 **Kontrolle und Zertifizierung**

Die Herstellung der Speisen und deren Anpreisung mit der Knospe müssen jährlich von einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle kontrolliert und zertifiziert werden. Zu diesem Zweck sind folgende Massnahmen notwendig:

- Der Gastronomiebetrieb schliesst mit einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle einen Vertrag für die Kontrolle und Zertifizierung von Bioprodukten ab.
- Die auf Gastronomiebetriebe abgestimmte Kontrolle erfolgt anhand der Speiseauszeichnungen (Speisekarten) und der Dokumentation der Warenerfassung (Lieferscheine und Rechnungen).
- Für die biologischen Zutaten ist der Nachweis zu erbringen, dass sie in biologischer Qualität eingekauft wurden. Der Nachweis erfolgt mittels Lieferscheinen und Rechnungen. Auf den Lieferscheinen und Rechnungen müssen mindestens folgende Angaben vorhanden sein: Lieferant, Art des Produktes, Menge, Qualität (Knospe, Umstellungs-Knospe, Bio), Herkunft.
- Von jedem Lieferant ist jährlich das Zertifikat für biologische Produkte zu verlangen.
- Für Knospe-Produkte ist zusätzlich zum Zertifikat für biologische Produkte die Knospe-Urkunde (Lizenznehmer) oder die Knospe-Anerkennung (Knospe-Produzent) einzufordern.
- Kopien der Zertifikate, Urkunden und Anerkennungen müssen im Gastronomiebetrieb vorhanden sein.
- Der Nachweis für die biologische Qualität der Zutaten muss jeweils von einer bis zur darauffolgenden Kontrolle belegt werden können (Lieferscheine und Rechnungen, Zertifikate, Urkunden, Anerkennungen). Gleiches gilt für die Speisenauszeichnung (Speisekarten) und Werbedrucksachen.
- Die Überprüfung der Prozentanteile (mindestens 50 % Knospe-Produkte, maximal 30 % erlaubte nicht biologische Zutaten) wird anhand der Warenkonti durchgeführt. Dazu sind in der Finanzbuchhaltung bei den Wareneinkäufen der Küche drei verschiedene Konti zu führen (Küchenaufwand Knospe, Küchenaufwand Bio, Küchenaufwand nicht biologisch).
- Für die Berechnung der Prozentanteile wird jeweils das der Kontrolle vorangegangene Geschäftsjahr berücksichtigt.

15 Futtermittel

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

15.1 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.

Bei der Lohnmischung muss ein Lohnverarbeitungsvertrag zwischen dem Produzenten und dem Lohnverarbeiter abgeschlossen werden. Die Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung», Kap. 17.2, gilt entsprechend auch für die Lohnverarbeitung von Futtermitteln. Für die in der Weisung verwendeten Begriffe gelten die Definitionen der Futtermittel-Verordnung (SR 916.307) und der Futtermittelbuch-Verordnung(FMBV, SR 916.307.1). 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.

15.2 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 im Kapitel 1.8 sowie in der Weisung in Teil II Art. 4.2.8 «Fütterung ohne Anwendung von Gentechnologie» geregelt.

15.3 Verarbeitungsverfahren

Die zur Herstellung von Futtermitteln für den Biolandbau zulässigen Verarbeitungsverfahren sind in der Futtermittelliste von Bio Suisse/ALP/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.

15.4 Futtermittelkomponenten und Zusammensetzung der Futtermittel

15.4.1 Zugelassene Produkte

Die für die Verfütterung im Biolandbau zugelassenen Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel sowie die Zusatzstoffe sind in der Futtermittelliste von Bio Suisse/ALP/FiBL im Kapitel 4 «Erlaubte Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel sowie weitere Produkte aus Anhang 1 der FMBV» und 5 «Erlaubte Zusatzstoffe (Positivliste)» abschliessend aufgeführt. Die zugelassenen nicht biologischen und CH-/EU-Bio-Komponenten sind in Teil II Art. 4.2.2 gelistet.

Bei der Zusetzung von Vitaminen und Mineralstoffen dürfen die Höchstgehalte der Futtermittelliste von Bio Suisse/ALP/FiBL nicht überschritten werden.

Tiermehlverbot für Nutztiere: Der Einsatz von tiermehlhaltigen Futtermitteln ist im Biolandbau nicht zugelassen (gestützt auf die Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft, Anhang 7).

15.4.2 Milchpulver

Milchpulver darf als Ergänzung gefüttert werden (Teil II, 4.2.6). 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.

15.4.3 Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte

Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte, die mit der Knospe gekennzeichnet werden, müssen zu 100 % aus Knospe-Rohstoffen bestehen.

15.4.4 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 von Agroscope Liebefeld-Posieux, Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft, CH-1725 Posieux (ALP) 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.

15.4.5 Ausgangsprodukte in Bioqualität

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 Bioqualität genannt).

Die Komponenten in Bioqualität werden bei der Berechnung des prozentualen Anteils an der organischen Substanz zu den Knospe-Produkten gezählt.

15.4.6 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.

15.4.7 Zusatzstoffe für die Tierernährung

Die erlaubten Zusatzstoffe für die Tierernährung sind in der Futtermittelliste von Bio Suisse/ALP/FiBL im Kapitel 5 «Erlaubte Zusatzstoffe (Positivliste)» abschliessend aufgeführt.

Die Zusatzstoffe dürfen keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten, beziehungsweise nicht mit Hilfe von gentechnisch veränderten Organismen (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/ALP/FiBL nicht überschritten werden.

15.4.8 Ergänzungs- und Mineralfuttermittel

Futtermittel, die nicht dem Ernährungszweck dienen (Ergänzungsfuttermittel, Mineralfuttermittel) müssen auch den Anforderungen der Futtermittelliste Bio Suisse/ALP/FiBL entsprechen und sind in der Betriebsmittelliste des FiBL als Positivliste gelistet.

15.4.9 Fischfutter

Aus Qualitäts- und Gesundheitsgründen darf der Fettgehalt des Futters 15 % 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 die Kap. 4.2 und 5.8 in Teil II dieser Richtlinien. Für Hilfsstoff-Knospe-Futter gilt die entsprechende Weisung. Dem Kap. 5.8 entsprechendes Fischmehl/-öl wird dabei dem Knospe-Anteil zugerechnet. Im Gegenzug müssen alle pflanzlichen Bestandteile des Futters Knospe-Komponenten sein.

15.4.10 **Haustiernahrung (Pet Food)**

Haustierfutter soll die menschliche Ernährung möglichst wenig konkurrieren.

Haustierfutter für Fleischverzehrer soll einen Beitrag zur sinnvollen Verwertung von Bio-Schlachtnebenprodukten der Schweiz leisten.

Die Bio-Verordnung muss erfüllt sein. Das heisst insbesondere: Das Futter muss GVO-frei sein und max. 5 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe dürfen nicht biologisch sein, allerdings nur, wenn Sie im Anhang 3 Teil C der Bio-Verordnung des WBF (SR 910.181) 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. 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.

Ein Mineralstoffzusatz könnte allenfalls fallweise diskutiert werden, falls er unumgänglich ist.

Bio Suisse verbietet auch hier den Zusatz von Farbstoffen und erlaubt auch kein Zusatz von färbenden Zutaten, die sonst produktfremd sind und nur zum Färben eingesetzt werden.

Aromatisierung ist nicht erlaubt.

Der Produktionsstandort muss in Schweiz liegen.

Die Verpackung muss chlor- und alufrei sein.

15.5 **Kennzeichnung und Deklaration**

15.5.1 **Nutztier- und Fischfutter**

Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte werden mit der Knospe bzw. der Umstellungs-Knospe gekennzeichnet, Mischfuttermittel mit der Hilfsstoff-Knospe.

BIO HILFSSTOFFE

Ein Hilfsstoff-Knospe-Futter darf die Bezeichnung «bio» in der Sachzeichnung verwenden, wenn mehr als 95 % der organischen Substanz aus Bioproduktion stammen.

Das Kapitel 1.10 «Kennzeichnung» ist zu beachten, wobei die Artikel 1.10.3.2, 1.10.3.4 und 1.10.3.5 (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 1.10 müssen folgende Informationen auf der Verpackung oder einer daran angebrachten Etikette, bei Loselieferungen auf den Begleitpapieren zur Lieferung oder auf der Rechnung deklariert werden:

- Gehalt der zugesetzten Spurenelemente Zink und Kupfer sowie der zugesetzten Vitamine A und E, beim Geflügel zusätzlich noch Vitamin D3
- Anwendungsempfehlung
- Prozentualer Anteil der biologischen, organischen Substanz
- Zertifizierungsstelle
- Knospe-Lizenznehmer
- Umstellungsanteil maximal 30 %

Beispiel einer Etikette für Hilfsstoff-Knospe Futter:

458

Muttersauen-Alleinfutter

HILFSSTOFFE

Zusammensetzung: Weizen*, Weizenkleie*, Kartoffeleiweiss, Rapskuchen*, Mineralstoffe, Vitamine-/Spurenelementvormischung
*aus biologischer Landwirtschaft

Bio-Anteil: 95 %, max. Umstellungsanteil 30 %

Gemäss Bio-Verordnung in der biologischen Landwirtschaft verwendbar

Gehalt an Inhaltstoffen pro kg Futter:				Zugesetzte Stoffe pro kg Futter:	
Rohasche	60 g	VES	12,7 MJ	Vitamin A	6000 IE
Rohprotein	175 g	Lysin	10,2 g	Vitamin E	45 mg
Rohfett	26 g			Kupfer	6 mg
Rohfaser	49 g			Zink	75 mg

Gebrauchsanweisung: Tragende 2–3 kg/Tag, Säugende 5–7 kg/Tag je nach Ferkelzahl

Herstellungsdatum: 3.12.2013
Mindestens 4 Monate haltbar
Chargennummer: 123

Knospe-Lizenznehmer:
Mühle, Hintertannen, 9999 Futterhausen
CH-AAAAA
Bio-Zertifizierung:
CH-Bio-XXX

15.5.2 **Haustiernahrung**

Die Haustiernahrung kann mit der Voll-Knospe ausgezeichnet werden.

16 Naturkosmetik

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) 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.

16.1 Verarbeitungsverfahren

- Physikalische Verfahren
- Mechanisches Pressen
- Extraktion (Wasser, Bio-Ethanol, CO_2)
- Destillation (Wasser, Bio-Ethanol)
- Mazeration (Bio-Ethanol, Knospe-Öl)

16.2 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

16.3 Biologische Zutaten (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Bienenwachs (Thymol-Grenzwert im Wachs von 5,0 mg/kg)

16.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe

- Keine

16.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Tonerde (INCI Clay Illite): mineralstoffreicher Lehm, naturbelassen
- Salze (INCI Sal): naturbelassene Salze
- CO_2
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Zitronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form.

17 Hof- und Lohnverarbeitung

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) gelten auch bei der Hofverarbeitung sinngemäss.

Alle mit der Knospe verkauften Produkte erfüllen die Anforderungen des Bio Suisse Regelwerks vollumfänglich. Wenn auf einem Knospe-Hof auch nicht biologische Produkte verkauft werden, muss eine Täuschung der Kundinnen und Kunden ausgeschlossen werden. Oberstes Gebot ist eine strikte Trennung und eine klare Dokumentation der Warenflüsse.

Auch im Lohn verarbeitete Lebensmittel müssen die Bio Suisse Anforderungen erfüllen. Dies wird über die Zertifizierung des Lohnverarbeiters oder mittels eines Lohnverarbeitungsvertrages und entsprechender Kontrolle sichergestellt.

Ergänzende Informationen zum Thema Direktvermarktung und Handel siehe in den allgemeine Richtlinien, Teil I, Kapitel 3.3.3. Direktvermarktung und Handel auf Anbaubetrieben

17.1 Verarbeitung

17.1.1 Einleitung

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

Die Lohnverarbeitung gilt als Spezialfall in der Hofverarbeitung. Futtermittel siehe Teil III, Kap. 15 «Futtermittel» (MKV). Zierpflanzen siehe Teil II, Kap. 3.6 «Zierpflanzen und Topfkräuter» (MKA) und «Merkblatt für den Verkauf von Biopflanzen und Bioblumen mit der Knospe» (MKV).

17.1.2 Definition der Verarbeitung

Unter Verarbeitung sind folgende Behandlungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse zu verstehen:
- Arbeitsgänge zur Haltbarmachung
- Jegliche Mischung
- Schlachtung oder Zerlegung von Fleischerzeugnissen
- Sämtliche weiteren Verarbeitungsschritte
- Konditionierung von Obst und Gemüse
- Verpackung oder Änderung der bestehenden Verpackung
- Etikettierung

Diese Weisung gilt für die Verarbeitung von frischen sowie von bereits verarbeiteten Erzeugnissen.

17.1.3 Kontrollpflicht

Die Kontrolle der verarbeiteten Knospe-Produkte erfolgt im Rahmen des Produzentenkontrollvertrages. Die Trennung der Warenflüsse zwischen den Qualitäten Knospe, Bio-Verordnung und nicht biologisch wird bei der Kontrolle überprüft. Diese Kontrolle hat angemessen zu erfolgen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien fest.

17.1.4 Anforderung an Rezeptur und Herstellungsverfahren

Knospe-Produkte müssen die Bio Suisse Richtlinien (für Lizenznehmer und Hofverarbeiter) vollumfänglich erfüllen.

17.1.5 Anforderungen an die Aufzeichnung bei Hofverarbeitung von Bioprodukten

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 welchen Qualität (Voll-Knospe, Bio-Verordnung, nicht biologisch) Herkunft, Art und Menge hervorgehen. Die Buchhaltung (ohne Bilanz und Erfolgsrechnung) muss dem Kontrolleur auf Anfrage inklusive allen Belegen 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 Biokontrolle auf die Überprüfung einer korrekten Deklaration.

17.1.6 Zertifizierung

Die Zertifizierung der Produkte erfolgt anlässlich der Zertifizierung des Landwirtschaftsbetriebes.

17.2 Lohnverarbeitung

17.2.1 Einleitung

Oftmals werden verarbeitete Produkte nicht durch den Produzenten selbst sondern durch einen Lohnverarbeiter hergestellt. Gemäss Bio-Verordnung sind Betriebe, die biologische Produkte herstellen, einem ordentlichen Kontroll- und Zertifizierungsverfahren unterstellt.

Die Kontrollpflicht gilt für alle im Lohn verarbeiteten Produkte, unabhängig von ihrer Verkaufsform. Ausgenommen ist die Lohnverarbeitung von Lebensmitteln zur ausschliesslichen Selbst-versorgung. Werden verarbeitete Knospe-Produkte unter dem Namen des Lohnverarbeiters mit der Knospe verkauft, so muss der Verarbeiter mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen.

17.2.2 Definition der Lohnverarbeitung

Unter Lohnverarbeitung ist jede Verarbeitung gemäss Definition 17.1.2 zu verstehen, welche im Auftrag des Produzenten Drittpersonen und Drittfirmen (z. B. Metzgerei, Mosterei, Getreidemühle, etc.) erfolgt, die nicht direkt auf dem Betrieb beschäftigt sind. Die Ware bleibt zu jedem Zeitpunkt Eigentum des Produzenten.

17.2.3 Lohnverarbeitung durch Verarbeitungsunternehmen mit Kontrollvertrag

Der Lohnverarbeiter lässt seine Produkte durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle kontrollieren und zertifizieren. Die Lohnverarbeitungsprodukte werden dabei auf die Bio Suisse Vorgaben überprüft. Die Zutaten können durch den Lohnverarbeiter beschafft werden. Die vom Produzenten an den Lohnverarbeiter (und umgekehrt) gelieferten Rohstoffe müssen mit Lieferscheinen dokumentiert sein. Bei der Biokontrolle des Produzenten müssen das Produkte-Zertifikat des Lohnverarbeiters und die Lieferscheine vorgelegt werden.

17.2.4 Lohnverarbeitung durch Verarbeitungsunternehmen ohne eigenen Kontrollvertrag

Art. 17.2.4 kann nur dann angewendet werden, wenn der Lohnverarbeiter für maximal 5 Knospe-Produzenten Produkte herstellt. Andernfalls muss der Lohnverarbeiter seine Produkte gemäss Art. 17.2.3 kontrollieren und zertifizieren lassen.

Die Kontrolle der Lohnverarbeitungsunternehmen ohne eigenen Kontrollvertrag wird in die Jahreskontrolle des Produzenten integriert. Das Kontrollrecht beim Lohnverarbeiter muss mit einem Lohnverarbeitungsvertrag geregelt sein. Die Vertragsvorlagen werden von der MKV und der MKA verabschiedet und den Produzenten in vierfacher Ausführung zur Verfügung gestellt. Je ein Exemplar des unterschriebenen Lohnverarbeitungsvertrages geht zum Produzenten, zum Lohnverarbeiter, ins Kontrolldossier und zu Bio Suisse.

Der Lohnverarbeiter ist ein Auftragnehmer des Produzenten; die Verantwortung für die Einhaltung der Richtlinien und Weisungen liegt somit ausschliesslich beim auftraggebenden Produzenten. Der Produzent muss im eigenen Interesse dafür besorgt sein, dass der Lohnverarbeiter die Verarbeitungsrichtlinien und vor allem die Vorgaben bezüglich der Rezeptur einhält. Die Lohnverarbeitung ist somit immer ein Bestandteil der Kontrolle des Produzenten. Allfällige Sanktionen werden gegenüber dem Produzenten formuliert.

Zusätzlich führen die Zertifizierungsstellen beim Lohnverarbeiter stichprobenweise Kontrollen durch. Mit seiner Unterschrift unter den Lohnverarbeitungsvertrag erteilt der Lohnverarbeiter sein Einverständnis dafür.

Die Rezepturen müssen die unter 17.1.4 und 17.1.5 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 Biokontrolle des Produzenten überprüft werden.

Die Bio-Zertifikate und Knospe-Urkunden der Lieferanten müssen jährlich eingefordert werden. Menge und Qualität (Knospe, Demeter, Bio-Verordnung etc.) der eingesetzten Rohstoffe sowie Mengen und Qualität der hergestellten Produkte müssen mit Lieferscheinen dokumentiert sein. Im Grundsatz bleibt die Ware immer Eigentum des Auftraggebers. Falls der Lohnverarbeiter selbst die Ware beschafft (z. B. auf Grund von lebensmittelrechtlichen Anforderungen), muss der Biobetrieb im Besitze sämtlicher diesbezüglicher Dokumente sein (z. B. Quittungen) und diese bei der Betriebskontrolle vorlegen. Der Auftraggeber prüft zudem die Rezepturen und stellt sicher, dass keine unzulässigen Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden. Die Dokumente werden anlässlich der Biokontrolle des Produzenten überprüft. Die Warenflusskontrolle findet beim Lohnverarbeiter oder auf dem Knospe-Betrieb statt.

17.2.5 Lohnverarbeitung nicht biologischer Produkte für Dritte auf einem Biohof (z. B. Metzgerei oder Mosterei auf Biobetrieb)

Die Trennung der Warenflüsse muss gewährleistet sein. Die dazu notwendigen Massnahmen sind mit der Zertifizierungsstelle festzulegen.

18 Dünge- und Bodenverbesserungsmittel mit der Hilfsstoff-Knospe

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (Kapitel 1) gelten auch bei der Herstellung von Dünge- und Bodenverbesserungsmitteln mit der Hilfsstoff-Knospe sinngemäss.

Mit der Auszeichnung von Hilfsstoffen mit der Hilfsstoff-Knospe sollen:
- ökologisch sinnvolle Produkte gefördert werden;
- qualitativ besonders hochwertige Produkte bevorzugt werden;
- zu einer sinnvollen Wiederverwertung von Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung beigetragen werden;
- Produkte auf der Basis erneuerbarer Rohstoffe gefördert werden.

Die Zertifizierung von Produkten mit der Hilfsstoff-Knospe garantiert, dass:
- die Produkte die Wirkung haben, für welche sie angepriesen werden;
- die Produkte nicht mit problematischen Rückständen belastet sind;
- die Anwendungsempfehlungen nicht zu einer Überdüngung der Böden führen;
- ökologisch unsinnige Hofdünger-Transporte sowie die Entsorgung von Hofdüngern aus Massentierhaltungen nicht mit der Hilfsstoff-Knospe legitimiert werden.

18.1 Geltungsbereich

Diese Weisung gilt für alle Dünge- und Bodenverbesserungsmittel, welche mit der Hilfsstoff-Knospe gekennzeichnet und in den Verkehr gebracht werden. Sie baut auf der Weisung «Nährstoffversorgung» auf (Teil II, Kap. 2.4). Die «Allgemeinen Anforderungen» gemäss Teil III, Kap. 1 (1.1 bis 1.10) gelten sinngemäss.

18.2 Produktanforderung

18.2.1 Allgemeine Anforderung für alle Produkte

18.2.1.1 Grundanforderungen

A) Betriebsmittelliste
Mit der Hilfsstoff-Knospe werden nur Dünge- und Bodenverbesserungsmittel lizenziert, welche auf der Betriebsmittelliste des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau (FiBL) aufgeführt sind oder für welche bereits ein positiver Vorentscheid des FiBL für die Neuaufnahme im folgenden Jahr vorliegt.

B) Wirksamkeit
Die Wirksamkeit des Produktes muss durch einen vom FiBL anerkannten Versuchsbericht dargestellt werden, welche die Praxistauglichkeit des Produktes zeigt. Wird der Versuch vom Antragsteller selber vorgenommen, muss der Versuch durch das FiBL begleitet und anerkannt werden. Ausgenommen von dieser Regelung sind Produkte, deren Wirksamkeit bereits in der Fachliteratur belegt ist.

C) Kontrolle
Die Herstellung der Produkte muss regelmässig, auch im Ausland, von einer von Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle kontrolliert werden.

18.2.1.2 Produkte, für die eine Auszeichnung mit der Hilfsstoff-Knospe nicht möglich ist

Folgende Produktekategorien werden nicht mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet:
- Produkte, die Torf enthalten.
- Produkte aus nicht landwirtschaftlicher Erzeugung, die lediglich die Rückstandsfreiheit von chemisch-synthetischen Behandlungsmitteln garantieren (z. B. unbehandelte Holzschnitzel oder Rindenabfälle) und die keine weitere Aufbereitung (Fermentierung) durchgemacht haben.
- Produkte, welche im Boden zu einer Rückstandsbelastung führen können.
- Produkte, welche mehr als 10 % Hofdünger enthalten, Ausnahme Pferdemist.
- Produkte, welche aus Übersee importiert werden (z. B. Vogeldung aus Südamerika).
- Düngemittel, welche zu einem erheblichen Abbau von nicht erneuerbaren Ressourcen führen, wie zum Beispiel Algenkalk.

Bio Suisse behält sich das Recht vor, Produkte, welche aus Sicht der Verbraucherinnen und Verbraucher aus sensiblen Bereichen stammen und dem Image der Knospe schaden können, nicht zu lizenzieren.

18.2.1.3 **Anforderungen an einzelne Rohstoffe**

Produkte landwirtschaftlicher Herkunft, die ohne weitere Aufbereitung (Kompostierung, Fermentierung) als Düngerrohstoffe dienen und nicht Nebenprodukte der Lebensmittelverarbeitung sind, müssen gemäss BioV zertifiziert sein. Keine Einzelkomponente des Ausgangsmaterials darf die Schadstoffgrenzwerte der ChemRRV (RS 814.81) überschreiten. Bei potentiellen Risikoprodukten wie Rhizinusschrot, Ledermehl, Rindenabfälle, organische Grundstoffe für die Kompostierung etc., muss die Rückstandsarmut nachgewiesen werden. Von einzelnen Rohstoffen können bei Bedarf Rückstandsuntersuchungen eingefordert werden. Die Analysenanforderungen (wie Umfang, Häufigkeit und Maximalwert) werden bei der Gesuchsprüfung festgelegt. Hofdünger müssen aus Label-Betrieben (inkl. IP-Label) stammen (siehe Teil II, Kap. 2.4 «Nährstoffversorgung»). Gemäss BioV zertifizierte Rohstoffe landwirtschaftlicher Herkunft, benötigen in der Regel keinen zusätzlichen analytischen Nachweis der Rückstandsarmut.

Produkte und Zutaten dürfen in einer Distanz von maximal 200 km (Luftlinie) zur Schweiz hergestellt werden. Grössere Distanzen sind nur zulässig, wenn:

a) nur kleine Mengen < 1kg/ha und Jahr (zum Beispiel Mikroorganismenpräparate) ausgebracht werden oder
b) 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.

18.2.1.4 **Antragsstellung**

Jeder Antrag an Bio Suisse muss als Grundlage für die Prüfung und Auszeichnung mit der Hilfsstoff-Knospe folgende Unterlagen enthalten:

- Gehaltsuntersuchungen
- allfällige Rückstandsuntersuchungen gemäss Art. 18.2.1.3
- Angaben zur Herkunft der einzelnen Komponenten
- Herstellungsbeschrieb
- Angaben zum Herstellungsbetrieb bezüglich Qualitätssicherung und Umweltmanagement
- Rezeptur und Zusammensetzung (bei Mischprodukten mit verschiedenen Komponenten)
- Entwürfe von Anpreisungen und Anwendungsempfehlungen, inklusive Werbematerial.

18.2.1.5 **Kennzeichnung und Anpreisung**

Die Produkte sind grundsätzlich mit der Sachbezeichnung gemäss Düngerbuch-Verordnung zu bezeichnen. Die Sachbezeichnung darf die Begriffe «Bio» oder «Öko» nur enthalten, wenn mindestens 95 % der Rohstoffe aus biologischem Landbau stammen.

Es dürfen keine Anpreisungen vorgenommen werden, die nicht belegbar sind.

Die Anwendungsempfehlungen müssen den Düngungsempfehlungen des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau (FiBL) in Frick entsprechen.

Die Anpreisungen und Anwendungsempfehlungen müssen vor der Drucklegung Bio Suisse zur Beurteilung und Genehmigung vorgelegt werden.

18.3 Spezielle Anforderungen an einzelne Produktkategorien

18.3.1 Grunddüngung

Als «Grunddünger» dürfen nur Komposte bezeichnet werden.

18.3.2 Stickstoffreiche (N-reiche) Dünger

Bei rasch wirkenden N-Düngern (wie z. B. Hornmehl oder Vinasse) ist in den Anwendungsempfehlungen darauf hinzuweisen, dass «die Produkte bei nitratanreichernden Pflanzen (wie Salat, Spinat, Randen) zu erhöhten Nitrat-Werten führen können». Diese Anwendungsempfehlungen sind vor der Drucklegung Bio Suisse zur Genehmigung vorzulegen.

Der Aufschluss von Flüssigdüngern ist nur mittels physikalischer oder mikrobiologischer/enzymatischer Methoden (ausgenommen gentechnische Methoden) zugelassen.

18.3.3 P- und K-Dünger (Phosphor und Kalium)

Mineralische P- und K-Dünger werden nicht zertifiziert.

18.3.4 Mehrnährstoff-Dünger (Mehrkomponenten-Dünger)

Der P-Gehalt darf den N-Gehalt (N gesamt) nicht überschreiten. Ausgenommen sind Spezialdünger für den Zierpflanzen-oder Beerenanbau. Mehrnährstoff-Dünger mit Kalisulfat oder Patentkali werden nicht zertifiziert.

18.3.5 Kalkdünger und Gesteinsmehl

Es können nur Gesteinsmehle mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden, wenn es sich um im Inland oder in den angrenzenden Ländern erzeugte Nebenprodukte der Gesteinsindustrie handelt.

Die Anwendungsempfehlung darf nicht zu einer Überkalkung der Böden führen (v. a. bei kalkreichen Gesteinsmehlen und Kalkdüngern). Als Richtwert für eine Unterhaltskalkung gelten max. 10 kg CaO pro Are.

18.3.6 Bodenverbesserungsmittel und Zuschlagstoffe zu Substraten

Es können nur Produkte mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden, die im wesentlichen Recyclingprodukte und erneuerbare Rohstoffe enthalten. Torfersatzprodukte müssen als solche bezeichnet werden (keine Begriffe wie «Biotorf» oder «Ökotorf»).

18.3.7 Mikroorganismen-Präparate

Mikroorganismen-Präparate können nur zertifiziert werden, wenn die Wirksamkeit der Präparate in einem vom FiBL anerkannten Versuch nachgewiesen ist. Die Anzuchtsmedien sind bewilligungsspflichtig.

18.3.8 Algenprodukte

Es können lediglich Präparate zertifiziert werden, die aus lebenden Algen gewonnen wurden (z. B. Grünalgen- oder Braunalgen-Präparate).

18.3.9 Mulchmaterial

Zertifiziert werden nur erneuerbare Rohstoffe. Für nicht aufbereitete Holzabfälle und Rinden wird gemäss Art. 18.2.1.2 keine Hilfsstoff-Knospe vergeben.

18.3.10 Dünger-Zusätze (Kompostierungsmittel, Güllezusätze)

Dünger-Zusätze können nur zertifiziert werden, wenn die Wirksamkeit in einem vom FiBL anerkannten Versuch nachgewiesen ist.

18.3.11 Pflanzenstärkungsmittel

Pflanzenstärkungsmittel können nur zertifiziert werden, wenn die Wirksamkeit in einem vom FiBL anerkannten Versuch nachgewiesen ist.

18.3.12 Komposte und Handelssubstrate

Um den Abnehmerinnen und Käufern einen risikolosen Komposteinsatz im Gartenbau oder in der Landwirtschaft zu gewährleisten, gehen die Anforderungen von Bio Suisse über die staatlich geforderten Untersuchungen hinaus. Nur reifer, wurzelverträglicher Kompost lässt sich ohne Risiko einsetzen. Die Minimalanforderungen sind im Anhang 2 festgehalten.

Die zugelassenen Ausgangsmaterialien für die Kompostproduktion sind im Anhang 1 aufgeführt.

Von einzelnen Produkten können bei Bedarf Rückstandsuntersuchungen eingefordert werden. Die Tauglichkeit aller Handelssubstrate muss durch vom FiBL anerkannte Versuche belegt sein.

Abgesackte Komposte und Handelssubstrate:

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).
   Das Einfülldatum ist zu deklarieren. Auf den Säcken ist folgender Hinweis anzubringen: «Gebinde einer Sonnenbestrahlung aussetzen.»
b) Anzuchterde, die mit der Hilfsstoff-Knospe zertifiziert wird, muss einen Mindestanteil von 20 % Kompost haben.
c) Fertigsubstrate für mehrjährige Pflanzen, die in Töpfen oder Schalen angewendet werden, müssen einen Mindestanteil von 15 % an mineralischen Komponenten enthalten.
d) Dachgartenerde wird nicht mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet.
e) Die Rezepturen für Substrate bei Sonderkulturen (z. B. Orchideen- oder Sukkulentenerde) können von den allgemeinen Richtlinien abweichen und werden im Einzelfall von der MKV beurteilt.

18.3.13 **Töpfe**

Töpfe können mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden, wenn sie aus GVO-freien, biologisch abbaubaren, pflanzlichen Rohstoffen bestehen, die nicht für die Herstellung von Lebensmitteln geeignet und torffrei sind. Die Rohstoffe müssen aus Europa stammen (z. B. keine Reisspelzen aus Indien).

18.4 **Kennzeichnung**

Weil die Ausgangsstoffe für diese Produkte oft nicht biologisch sind, soll zur Vermeidung jeglicher Täuschung eine Infobox wie unten aufgeführt auf die Verpackung:

Version für Produkte aus nicht biologischen Ausgangsstoffen:

HILFSSTOFFE

Dünger [oder Kompost] für den biologischen Landbau.
Die Ausgangsstoffe stammen nicht aus Bioproduktion.

Version für Produkte aus biologischen Ausgangsstoffen:

HILFSSTOFFE

Dünger [oder Kompost] für den biologischen Landbau.
Die Ausgangsstoffe stammen aus Bioproduktion.

Anhang 1 zu Teil III, Kap. 18

Positivliste der Ausgangsmaterialien und Zuschlagstoffe zur Herstellung von Kompost mit der Hilfsstoff-Knospe

Dieser Anhang wird durch die Markenkommissionen MKA und MKV verabschiedet und kann durch diese laufend der aktuellen Situation angepasst werden.

1. Ziel und Zweck

Für Komposte die mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden, dürfen nur Rohstoffe aus dieser Positivliste verwendet werden. Diese Positivliste enthält nur einfacher zu verarbeitende Rohstoffe als die Positivliste der Inspektoratskommission der Kompostier- und Vergärbranche. Dadurch trägt sie zu einer Erhöhung der Kompostqualität bei.

Die rechtlichen Grundsätze sind auf der Positivliste der Inspektoratskommission nachzulesen. Diese Positivliste ist abrufbar auf der Website www.kompostverband.ch in der Rubrik «Grünabfälle» und auf der Website www.kompost.ch in der Rubrik «Kompostier-Anlagen» unter «Anlagekontrolle».

2. Klassierung der Ausgangsmaterialien bezüglich hygienischer Beschaffenheit und Bewilligungspflichten

Bezüglich der seuchen- und phytohygienischen Unbedenklichkeit gelten grundsätzlich die Verfahrensanforderungen der Weisungen und Empfehlungen der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Agrikulturchemie und Umwelthygiene (FAC) 1995.[1]
Die Ausgangsmaterialien werden bezüglich Seuchenhygiene und Bewilligungspflichten in drei Kategorien (letzte Kolonne der Positivliste) eingeteilt:

a) seuchenhygienisch unbedenklich
Ausgangsmaterialien, die aus hygienischer Sicht als unbedenklich betrachtet werden können. Diese Materialien können auf allen Anlagen verarbeitet werden.

b) seuchenhygienisch zweifelhaft
Ausgangsmaterialien, die aus hygienischer Sicht als leicht belastet beurteilt werden. Sie weisen in der Regel keine gefährlichen Erreger auf, verlangen aber auf Grund ihrer Herkunft nach zusätzlicher Aufmerksamkeit. Werden solche Ausgangsmaterialien auf Kompostierungs- oder Vergäranlagen verarbeitet, in denen jährlich mehr als 100 t kompostierbare Abfälle verwertet werden, sind die folgenden Vorschriften einzuhalten: Diese Anlagen sind einzuzäunen, die Zugänge müssen abschliessbar sein und bauliche Einrichtungen müssen gewährleisten, dass das Abwasser gesammelt, abgeleitet, nötigenfalls behandelt sowie in eine Abwasserreinigungsanlage oder einen Vorfluter eingeleitet werden kann (TVA).[2] Ein Hygienenachweis oder eine Eingangspasteurisierung muss vorgelegt werden können.

c) bewilligungspflichtig
Ausgangsmaterialien, die aus hygienischer Sicht als kritisch beurteilt werden und bewilligungspflichtig sind, wie tierische Nebenprodukte gemäss VTNP.[3] Tierische Nebenprodukte (mit Ausnahme von Häuten, Borsten, Federn und Haaren) müssen vor oder während der Verwertung mit einer Erhitzung auf eine Kerntemperatur von mindestens 133 °C bei einem Druck von 3 bar während mindestens 20 Minuten drucksterilisiert werden.

Für Komposte, die mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden, dürfen nur Rohmaterialien dieser reduzierten Positivliste verwendet werden. Weitere Rohmaterialien der Hygieneklassen a, b und c (siehe Positivliste der Inspektoratskommission) bedürfen einer ausdrücklichen Bewilligung durch Bio Suisse.

[1] Weisungen und Empfehlungen der FAC im Bereich Kompost, Mindestqualität von Kompost, Stand 1.6.1995, auszugsweise herunterladbar unter www.bafu.admin.ch/abfall/01472/01480/01737/index.html?lang=de («Weisungen der FAC [1995]» anwählen).

[2] Technische Verordnung über Abfälle (TVA), SR 814.600.

[3] Verordnung über die Entsorgung tierischer Nebenprodukte (VTNP), SR 916.441.22.

2.1 Zulässige Ausgangsmaterialien pflanzlicher Herkunft

Tabelle 1: Zulässige Ausgangsmaterialien zur Herstellung von Kompost und Gärgut, nur Hygieneklasse a

Biologisch abbaubare Ausgangsmaterialien mit hohem organischem Anteil

Herkunft/Bezeichnung	**Ausgangsmaterialien**	**Spezielle Anforderungen, Bemerkungen**	**Hygiene-Klassierung**
Kommunaler Sammeldienst aus getrennter Sammlung	Grüngut		a
	Grüngut mit Rüstabfällen		
Gartenbau und Landschaftspflege	Laub	kein Strassenwischgut, keine Abrandmaterialien von Strassen	a
	Gemüse, Blumen		
	Verbrauchte Topfpflanzenerden		a
	Wurzelstöcke		
	Schnittgut aus der Naturschutzpflege		
	Heu, Gras		
Landwirtschafts- und Forstbereich	Ernterückstände	ohne Hofdünger	a
	Stroh, Altstroh, Spelzen, Spelzen- und Getreidestaub		
	Getreide, Futtermittel, Obst		
	Baum-, Reben- und Strauchschnitt		
	Saat- und Pflanzgut	ungebeizt	a
	Rinde	Nur aus naturbelassenem Holz	a
	Holzschäl- und Häckselgut		
	Holz, Holzreste		
	Sägemehl, Sägespäne, Holzwolle		
Pflanzliche Nahrungsmittelproduktion	Material aus Wasch-, Reinigungs-, Schäl-, Zentrifugier- und Abtrennprozessen		a
	Trester, Kerne, Schalen, Schrote oder Pressrückstände (z. B. von Ölmühlen, Treber)		
Gewässerunterhaltsbereich (pflanzliches Material)	Mähgut, Wasserpflanzen		a

Herkunft/Bezeichnung	**Ausgangsmaterialien**	**Spezielle Anforderungen, Bemerkungen**	**Hygiene-Klassierung**
Materialien aus der Nahrungs-, Lebens- und Genussmittelherstellung	Überlagerte Nahrungs-, Lebens- und Genussmittel	nur pflanzliches Material	a
	Rückstände aus der Herstellung von Nahrungsmittelkonserven		
	Fabrikationsrückstände von Kaffee, Tee und Kakao		a
	Würzmittelrückstände		
	Rückstände aus der Kartoffel-, Mais- oder Reisstärkeherstellung		
	Rückstände aus der Milchverarbeitung		
	Obst-, Getreide- und Kartoffelschlempen, Alkoholbrennereirückstände		
	Malztreber, -keime und -staub aus der Bierproduktion, Hopfentreber, Trub und Schlamm aus Brauereien		
	Trester, Weintrub, Schlamm aus der Weinbereitung		
	Tabak, Tabakstaub, -grus, -rippen, -schlamm		
	Tee- und Kaffeesatz		
	Früchte und Fruchtsäfte		
	Melasserückstände		
	Ölsaatenrückstände		
	Speisepilzsubstrat		
Verpackungsmaterialien und «Warenreste» pflanzlicher Herkunft	Baumwoll- und Holzfasern	nicht chemisch verändert; ausschliesslich natürlichen Ursprungs, aus nachwachsenden Rohstoffen; ohne Kunststoffe oder Kunststoffbeschichtungen	a
Nachwachsende Rohstoffe (NAWARO)	Biologisch abbaubare Produkte aus nachwachsenden Rohstoffen		a

2.2 Hofdünger

Gesetzliche Regelungen siehe Positivliste der Inspektoratskommission.

Tabelle 2: Hofdünger

Gruppen	**Ausgangsmaterialien**	**Spezielle Anforderungen, Bemerkungen**
Tierische Ausscheidungen und Abgänge aus Landwirtschaftsbetrieben	Gülle	
	Mist	
	Mistwässer	
	Gülleseparierungsprodukte	
	Silosäfte und vergleichbare Abgänge aus Betrieben mit Tierhaltung	

2.3 Zuschlagstoffe

Zuschlagstoffe dienen der Verbesserung der physikalischen, chemischen oder biologischen Eigenschaften des Komposts oder Gärgutes.

Tabelle 3: Zuschlagstoffe zur Herstellung von Kompost und Gärgut

Gruppen	**Ausgangsmaterialien**	**Spezielle Anforderungen, Bemerkungen**
Mineralisch-organische Bestandteile	Kalk Carbokalk	zur pH-Stabilisierung
	Bentonit Gesteinsmehle, Steinschliffstaub Sand Ton	zur Beeinflussung der physikalischen Eigenschaften
	Fruchtbarer Boden	zur Impfung

Anhang 2 zu Teil III, Kap. 18

Definition der Kompostqualität für die Auszeichnung mit der Hilfsstoff-Knospe

Dieser Anhang wird durch die Markenkommissionen MKA und MKV verabschiedet und kann durch diese laufend der aktuellen Situation angepasst werden.

Grundsätzlich sind die Anforderungen der ChemRRV einzuhalten. Die Mindestqualitätsanforderungen, der maximale Fremdstoffgehalt und die Hygienebestimmungen für Abfalldünger der eidg. Forschungsanstalten sind einzuhalten (FAC, 1995: Kompost und Klärschlamm).

1. Mindestanforderungen an Kompost mit der Hilfsstoff-Knospe

Die Werte sind gemäss den Methoden der VKS-Richtlinien 2010 (www.kompostverband.ch) zu bestimmen. Die unten angeführten Qualitätsparameter sind zu erfüllende Minimal-/Maximalwerte für die entsprechende Qualitätsklasse.

Kriterien	**Einsatz im Gartenbau**	
	Kompost für den Gartenbau im Freiland	**Kompost im gedeckten Gartenbau**
Mindestqualität	Erfüllt nach Mindestqualität (FAC 1995)	
Schwermetalle	< Grenzwerte BioV WBF	
Fremdstoffe	Erfüllt nach ChemRRV	
Hygiene	Erfüllt nach Mindestqualität, mit Temperatur-Protokoll	
Verrottung	Ausgangsmaterial nicht mehr erkennbar, ausser Holz	
TS (Trockensubstanz)	> 50 %	> 55 %
OS (Organische Substanz)	< 50 %	< 40 %
pH-Wert	< 7,8	< 7,5
Siebgrösse	< 25 mm	< 15 mm
Extraktfärbung (Humuszahl) (Extinktion 1 cm Küvette 550 nm)	< 0,5 (~Humuszahl 20)	< 0,2 (~Humuszahl 7,5)
Salzgehalt	< 20 g KCl_{eq}/kg TS	< 10 g KCl_{eq}/kg TS
Gesamt-N	> 10 g/kg TS	> 12 g/kg TS
Ammonium-N	< 200 mg/kg TS	< 40 mg/kg TS
Nitrat-N	> 80 mg/kg TS	> 160 mg/kg TS
Nitrit-N	< 20 mg/kg TS	< 10 mg/kg TS
$N_{min.}$	> 100 mg/kg TS	> 160 mg/kg TS
Nitrat-N/$N_{min.}$-Verhältnis	> 0,4	> 0,8
Pflanzenverträglichkeit:		
Kresse geschlossen	> 25 % der Referenz	> 50 % der Referenz

Ammonium-N + Nitrat-N + Nitrit-N = $N_{min.}$

2. Erforderliche Analysen und Aufzeichnungen

Folgende Parameter sind bei jeder Kompostcharge zur Qualitätsdokumentation zu analysieren:

- Für den Rottefortschritt: pH, Salzgehalt, Ammonium-N, Nitrat-N, Nitrit-Wert und das daraus errechnete Nitrat-N/ $N_{min.}$-Verhältnis.
- Für die Pflanzenverträglichkeit: Geschlossener Kressetest.

Da diese Parameter sich mit zunehmender Rottedauer des Kompostes verbessern, sind die Analysen solange durchzuführen, bis die Ergebnisse die oben genannten Sollwerte erreicht haben. Erst danach kann der Kompost mit der entsprechenden Qualität deklariert werden.

Für Ammonium-N, Nitrat-N ist die Genauigkeit der im Handel erhältlichen Teststäbchen genügend. Die Testanleitung für den geschlossenen Kressetest ist im Anhang 3 beschrieben. Diese Qualitätsüberwachung enthält nur einfache praxistaugliche Methoden und kann deshalb vom Kompostwerkbetreiber selbst durchgeführt werden.

TS-Gehalt, pH, Salzgehalt, N, P, K und das C/N-Verhältnis müssen mindestens zweimal pro Jahr analysiert werden und sind nebst den Tests zum Rottefortschritt und der Pflanzenverträglichkeit dem Kompostabnehmer abzugeben. Über alle Resultate ist Buch zu führen. Können die Richtwerte nicht eingehalten werden, so müssen die Komposte ohne Hilfsstoff-Knospe vermarktet werden.

Die staatlich vorgeschriebenen Analysenergebnisse (Hauptnährstoffe, Schwermetalle, Fremdstoffgehalt) sowie die oben aufgeführten Analysen sind bei der Kontrolle vorzulegen.

Die Rotteüberwachung (Temperatur, Feuchtigkeit, Umsetzungsdaten, Bewässerung) sind zu protokollieren und bei der Kontrolle vorzulegen.

3. Angaben auf der Verpackung

Spezifisches Gewicht und C/N-Verhältnis sind auf der Verpackung zu deklarieren.

Anhang 3 zu Teil III, Kap. 18

Testanleitung: Geschlossener Kressetest

Dieser Anhang wird durch die Markenkommissionen MKA und MKV verabschiedet und kann laufend der aktuellen Situation angepasst werden.

Geschlossener Kressetest
Methode: Jacques G. Fuchs & Markus Bieri, Agrarforschung 7: 314–319.
Zeitaufwand: < 1 h pro Kompostprobe
Kompostzustand: frisch, bei Bedarf gekühlt gelagert (4 °C). Kompostbedarf pro Probe für einen Testdurchgang: 1,5 Liter

1. Vorbemerkung
Die Methode ist anwendbar für alle Komposte und Gärgut, die sich 10 mm sieben lassen.

2. Probenaufbereitung
Frische Kompost- oder Gärgutproben. Die Proben müssen vor der Testdurchführung 10 mm gesiebt werden. Wenn nötig können sie bei 4 °C gelagert werden. Proben einen Tag vor Testbeginn aus dem Kühlraum nehmen und bei Versuchstemperatur aufstellen. Der Feuchtigkeitszustand der Proben muss einen Tag vor Versuchsbeginn kontrolliert und bei Bedarf eingestellt werden (Faustprobe).

Faustprobe: Eine Hand voll Kompost in der Faust zusammendrücken:
- Wenn Wasser zwischen den Fingern heraus rinnt, ist der Kompost zu nass. Kompost ausbreiten und trocknen lassen.
- Wenn nach dem Öffnen der Hand der Kompostklumpen auseinander bröselt, ist der Kompost zu trocknen. Kompost befeuchten und Faustprobe nach ein paar Stunden wiederholen.

3. Material
- 1'000 ml Verpackungsdose aus PET-Copolyester Art. 3039 (luftdichte Behälter!); Semadeni AG, CH-3072 Ostermundigen
- Referenzsubstrat BRS-200 (Vermex 800 l, Torf 225 l, Tonmehl 20 l, Gesal Universaldünger flüssig 2 l, Wasser 50 l) oder Bezugsquelle: Biophyt AG, CH-5465 Mellikon, www.biophyt.ch. Dieses Referenzsubstrat ist auf Biobetrieben zur Qualitätskontrolle zugelassen.
- Kressesamen «Gartenkresse».

4. Versuchsdurchführung
Tag 0:
1. Leitfähigkeit der Proben in 2:1 Wasserextrakt (Ref.-Methoden H2OGH-Sal) messen. Wenn > 4 mS, Probe mit Referenzsubstrat verdünnen.
2. Dosen mit 500 ml Substrat füllen (je 3 mit jeder Probe und 3 mit Referenzsubstrat). 1 g Kressesamen pro Dose auf Substratoberfläche verteilen, mit Spritzflasche befeuchten, Dosen luftdicht verschliessen und bei Raumtemperatur aufstellen (kein direktes Sonnenlicht!).

Tag +6 (ca.):
1. Sobald die Wurzeln im Referenzsubstrat den Boden der Dose erreichen, Kressetests auswerten: mittlere Wurzellänge pro Dose messen.

5. Berechnung der Ergebnisse
Die Pflanzenverträglichkeit wird in % der Werte im Referenzsubstrat berechnet:

Pflanzenverträglichkeit [%] = (Ø Wurzellänge in Probe/Ø Wurzellänge in Referenzsubstrat)*100

6. Gefässreinigung
Gefässe nach Test mit warmem Wasser (ohne Reinigungsmittel) gründlich waschen.

7. Literatur
Fuchs, J. G. 2002: Practical Use of Quality Compost for Plant Health and Vitality Improvement; pp. 435–444 in: Insam H., Riddech N., Klammer S. (eds.), Microbiology of Composting, Springer Verlag, Heidelberg, 641pp.
Fuchs, J.G., Bieri, M. 2000. Neue Pflanzentests, um die Kompostqualität zu charakterisieren. Agrarforschung 7: 314–319.

Teil IV: Richtlinie für die Sammlung von Wildpflanzen

Auch bei der Sammlung von Wildpflanzen gelten die Grundsätze und Ziele der Bio Suisse Richtlinien als Leitlinien.

Als Wildpflanzen gelten essbare Pflanzen und Pilze sowie deren Teile, die in der freien Natur, in Wäldern und auf landwirtschaftlichen Flächen natürlicherweise vorkommen und die nicht landwirtschaftlich kultiviert werden. Die Wildsammlung wird als Ergänzung zur landwirtschaftlichen Produktion verstanden.

Für die Sammlung von Wildpflanzen gibt es keine Umstellungszeit. Die Produkte können ab erfolgter Zertifizierung mit der Voll-Knospe ausgezeichnet werden.

Die Vergabe der Knospe erfolgt im Falle von Nicht-Knospe-Produzenten durch Abschluss eines Lizenzvertrages mit Bio Suisse. Der Vertragspartner darf nicht gleichzeitig Betriebsleiter eines nicht biologisch bewirtschafteten Landwirtschaftsbetriebes sein.

1 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 gemäss Teil II sowie Kapitel 2 in Teil I dieser Richtlinien.

2 Deklaration

Die Produkte können ab erfolgter Zertifizierung mit der Voll-Knospe ausgezeichnet werden. Die Wildsammlung muss bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten in der Sachbezeichnung deklariert werden und bei zusammengesetzten Produkten in der Zutatenliste (z. B. «zertifizierte Wildsammlung»).

3 Anmeldung für die Knospe-Anerkennung

Anträge auf Knospe-Anerkennung von Wildpflanzen können jederzeit erfolgen.

Anlässlich der Kontrolle muss eine vollständige Beschreibung des Sammelgebietes (siehe Punkt 4 dieser Weisung), der Sammeltätigkeit (5), der Lagerung und Verarbeitung (6) sowie der Nachweis der ökologischen Unbedenklichkeit (Habitatsstabilität und Artenvielfalt, 7) und des Kontrollverfahrens (8) vorliegen. Vor Vertragsabschluss prüft die 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.

4 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 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.

6 Verarbeitung und Lagerung

Die Verarbeitung und Lagerung von Wildpflanzen muss vollständig beschrieben sein. Es gelten die Weisungen in Teil III dieser Richtlinien, im Speziellen die produktspezifischen Anforderungen in Kap. 4 «Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Sprossen».

Werden die Wildpflanzen durch Dritte im Lohn verarbeitet, so muss der Lohnverarbeiter gemäss Bio Suisse Richtlinien kontrolliert und zertifiziert werden.

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 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.

8 Kontrollverfahren

Das Sammelgebiet, sowie die allfällige Lagerung und Verarbeitung unterstehen sinngemäss dem Kontrollverfahren gemäss Kapitel 2 in Teil I dieser Richtlinien.

Dem Kontrollbericht müssen die unter Punkt 4–7 genannten Unterlagen und Dokumente beigelegt sein.

Teil V Richtlinien für den Import

Bio Suisse schränkt die Knospe-Auszeichnungen von ausländischen Erzeugnissen bei ausreichender Inlandversorgung oder bei vollständiger Verarbeitung im Ausland ein.

Importierte Bioprodukte (Roherzeugnisse und Verarbeitungsprodukte), die mit der Knospe ausgezeichnet werden, müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Die Erzeugung der Produkte entspricht den vorliegenden Richtlinien. Es gilt das Prinzip der Gleichwertigkeit. Der Erzeuger der Produkte (siehe Kap. 1.1) ist zertifiziert oder der Anbauverband (siehe Art 1.1.6) ist von Bio Suisse anerkannt.
- Importe erfolgen ausschliesslich durch Importeure, die einen gültigen Lizenzvertrag mit Bio Suisse besitzen (vgl. Teil I, Kap. 2).
- Die Produkte werden auf dem Land- oder Seeweg in die Schweiz transportiert (Flugtransporte sind grundsätzlich verboten).
- Die gesetzlichen Bestimmungen und die der Schweizer oder einer gleichwertigen Bio-Verordnung sind eingehalten.
- Bioimporte aus dem nahegelegenen Ausland haben Vorrang.

Frischprodukte aus Übersee können grundsätzlich nicht mit der Knospe ausgezeichnet werden. Davon ausgenommen sind Erzeugnisse, welche aus klimatischen Gründen nicht in der Schweiz oder in Europa angebaut werden können. Entsprechende Produkte und Herkunftsgebiete werden in einer Positivliste aufgeführt.

Die Bio Suisse Zertifizierung eines ausländischen Betriebes berechtigt allein nicht zur Knospe-Auszeichnung von dessen Erzeugnissen.

Alle Betriebe der Lieferkette müssen nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert sein und der Warenfluss muss bis zum Erzeuger-Betrieb lückenlos nachgewiesen werden.

Die Bio Suisse Richtlinien sind grundsätzlich auch im Ausland vollumfänglich einzuhalten. Die Markenkommission Import (MKI) kann die Richtlinien gegebenenfalls den Besonderheiten vor Ort sinngemäss anpassen.

Die (MKI) kann für bestimmte Bereiche, die in den Bio Suisse Richtlinien nicht hinreichend geregelt sind, zusätzliche Regelungen erlassen.

Anhang zu Teil V, Grundsätze und Ziele

Importeinschränkungen von Bio Suisse

1. Ausreichende Inlandversorgung

Produkte, deren Versorgung durch Schweizer Produktion grösstenteils abgedeckt werden kann und bei denen die staatliche Importregelung nicht genügt, können nur mit Bewilligung von Bio Suisse importiert werden. Produktspezifische Vereinbarungen können die Bewilligungspflicht ersetzen. Die Koordination umfasst zurzeit folgende Produkte:

- Produktspezifische Vereinbarungen: Eier, Brot- und Futtergetreide, Tiefkühl-Beeren und Tiefkühl-Kirschen;
- Einzelbewilligung notwendig: Landtiererzeugnisse (ausser Eier), Forellen, Inlandobst und -produkte (Äpfel, Birnen, Zwetschgen), Beeren und Kirschen für den Frischkonsum, Goldmelisse, Zuchtpilze, Karottensaft, Grünkern, Dinkelspelzen, Kleie, Kartoffeln, Kartoffelflocken, Hopfen/-pellets, Rübenzucker.

2. Vollständige Verarbeitung im Ausland

Bio Suisse lässt Produkte mit vollständiger Verarbeitung im Ausland nicht zu. Ausgenommen von dieser Einschränkung sind einfache Verarbeitungen (z. B. trocknen, tiefkühlen, entkernen, reinigen, sortieren) direkt im Herkunftsland. Alle anderen Verarbeitungen werden im Einzelfall geprüft (im Rahmen der Prüfung des Lizenzgesuches) und sind begründungspflichtig. Dazu gehören insbesondere auch Müllereiprodukte (inkl. Entspelzen von Dinkel).

Vom Prinzip des Schutzes der schweizerischen Produktion kann abgewichen werden, wenn das Verarbeitungsprodukt die Attraktivität des Knospe-Sortiments im Gesamtinteresse erweitert, die Konsumentenerwartungen nicht enttäuscht werden und in der Schweiz kein Verarbeitungsbetrieb die entsprechenden Produkte herstellen kann. Spezialitäten mit AOC-Anerkennung oder anderer klarer Ursprungsbezeichnung haben dabei Vorrang. Besteht in der Schweiz nur eine Alternative zur Herstellung des entsprechenden Produktes, so kann der Bio Suisse Vorstand fallweise auch ausländische Betriebe als Ergänzung zulassen.

3. Frischprodukte aus Übersee

Frischprodukte (Frischobst, -gemüse und -kräuter) aus Übersee werden grundsätzlich nicht mit der Knospe ausgezeichnet. Mittelmeer-Anrainerstaaten werden nicht als Überseegebiet gewertet. Fruchtsäfte und tiefgekühlte Produkte werden analog zu Frischprodukten beurteilt.

Ausgenommen von dieser Einschränkung sind Erzeugnisse, welche aus klimatischen Gründen nicht in der Schweiz oder in Europa angebaut werden können. Entsprechende Produkte und Herkunftsgebiete werden in einer Positivliste aufgeführt:

Produkte	**Bemerkungen und Einschränkungen**
Agrumensaft/Zitrussaft	Kuba, Zentralamerika, Brasilien
Agrumen für die Saftherstellung in der Schweiz	Afrika, Zentral- und Südamerika; nur von Juli bis November, wenn der Bedarf nicht durch Lieferungen aus Mittelmeer-Anrainerstaaten gedeckt werden kann
Orangen (blond)	keine Einschränkung; nur von Juni bis Oktober, wenn der Bedarf nicht durch Lieferungen aus Mittelmeer-Anrainerstaaten gedeckt werden kann
Araza (Frischprodukt, Pulpe und Saft)	Zentralamerika
Avocado	Westafrika, Zentral- und Südamerika; nur von Juni bis Oktober
Ananas, Banane, Guave, Kokosnuss, Limette, Litchi, Mango, Papaya, Passionsfrucht, Sternfrucht/Karambole (Frischprodukt, Pulpe und Saft)	keine Einschränkung
Kiwi	Neuseeland; nur von Mai bis Oktober

4. Imageschädigende Produkte

Bei Produkten, die dem Image der Knospe abträglich sind, kann der Lizenzvertrag verweigert werden. Dabei werden folgende Kriterien miteinbezogen: Ökologie, Transportdistanz, Verpackung, KonsumentInnenerwartung.

Beispiele von Produkten, die in den letzten Jahren mit Bezug auf diese Einschränkung abgelehnt wurden: Wein aus Übersee, Tomatenkonserven aus Übersee, Kaviar, Instant-Eistee.

1 Allgemeine Weisungen

1.1 Kontrolle, Zertifizierung und Anerkennung

1.1.1 Definitionen

1.1.1.1 Einzelproduzenten

Einzelproduzenten sind landwirtschaftliche Betriebe, die von der Kontrollstelle individuell kontrolliert und zertifiziert werden.

1.1.1.2 Handels- und Verarbeitungsbetriebe

Handels- und Verarbeitungsbetriebe sind Betriebe, die zugekaufte oder zugeführte Produkte verarbeiten, aufbereiten oder handeln.

1.1.1.3 Produzentengruppen

Produzentengruppen haben gemeinsame und regionale Strukturen (z. B. Beratung, Vermarktung) und werden von ihrer Zertifizierungsstelle als Gruppe kontrolliert und zertifiziert. Bio Suisse unterscheidet mehrere Typen von Produzentengruppen:

a) Produzentengruppen mit einem internen Kontrollsystem

Produzentengruppen, die mit Hilfe eines internen Kontrollsystems (ICS) kontrolliert und zertifiziert werden.

b) Produzentengruppen ohne internes Kontrollsystem

Produzentengruppen, die nicht mit Hilfe eines internen Kontrollsystems kontrolliert und zertifiziert werden und nicht als Kleinbauerngruppe gemäss Bio Suisse Definition eingestuft werden können.

c) Kleinbauerngruppen

Kleinbauerngruppen sind Produzentengruppen, die wie folgt zusammengesetzt sind:

- Mindestens 50 % der Bauern haben eine landwirtschaftliche Nutzfläche (LN) von 0–5 ha
- Mindestens 70 % der Bauern haben eine landwirtschaftliche Nutzfläche von 0–10 ha
- Mindestens 95 % der Bauern haben eine landwirtschaftliche Nutzfläche kleiner als 25 ha (der Ertrag von Bauern mit einer LN von mehr als 25 ha ist nicht grösser als 25 % des gesamten Ertrags der Produzentengruppe).

Auf Antrag der Zertifizierungsstelle kann als Berechnungsgrundlage für die Zusammensetzung von Kleinbauerngruppen anstatt der landwirtschaftlichen Nutzfläche die Produktionsfläche der zu zertifizierenden Kultur angewandt werden.

Auf Antrag der Zertifizierungsstelle kann in begründeten Fällen von den Anforderungen an die obenerwähnte Zusammensetzung der Betriebsgrössen abgewichen werden.

Kleinbauerngruppen können, müssen aber nicht zwingend mit Hilfe eines internen Kontrollsystems kontrolliert und zertifiziert sein.

1.1.2 Zertifizierung von Einzelproduzenten

Die Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien für den Import wird für jeden ausländischen Betrieb jährlich von einer von Bio Suisse anerkannten Kontroll- und/oder Zertifizierungsstelle überprüft. Einzelproduzenten müssen die Anforderungen von Bio Suisse vollumfänglich erfüllen. Die Anforderungen sind in diesem Teil V der Richtlinien für den Import geregelt. Im Übrigen gelten für Einzelproduzenten die Teile I bis IV der Bio Suisse Richtlinien.

1.1.3 Zertifizierung von Verarbeitungs- und Handelsbetrieben

Verarbeitungs- und Handelsbetriebe müssen jährlich gemäss diesen Richtlinien kontrolliert und zertifiziert werden. Für die Zertifizierung von Handels- und Verarbeitungsbetrieben müssen zusätzlich zu den Punkten 3.1 und 3.2 die Anforderungen in Teil III «Richtlinien für Verarbeitung und Handel» erfüllt werden.

Bei Anträgen für vollständige oder komplexe Verarbeitung im Ausland muss Kontakt mit dem Importbereich von Bio Suisse aufgenommen werden.

1.1.4 Zertifizierung von Wildsammelprojekten

Für die Bio Suisse Zertifizierung von gesammelten Wildpflanzen müssen die Anforderungen im Kapitel 4 «Weisungen für die Wildsammlung» eingehalten werden.

1.1.5 Zertifizierung von Produzentengruppen

1.1.5.1 Zertifizierung von Produzentengruppen mit internem Kontrollsystem (ICS)

Die Produzentengruppe ist nach den Vorgaben des «EU Guidance document for the evaluation of the equivalence of organic producer group certification schemes applied in developing countries» kontrolliert und zertifiziert. Die Mitgliedbetriebe, welche gemäss diesen Vorgaben nicht für die interne Kontrolle in Frage kommen, müssen jährlich extern kontrolliert werden.

Eine Aufteilung von Betrieben in kleinere Betriebseinheiten mit dem Zweck, die Vorgaben des «EU Guidance document for the evaluation of the equivalence of organic producer group certification schemes applied in developing countries» zu erfüllen, ist nicht zulässig.

Alle Betriebe, welche für die Bio Suisse Zertifizierung vorgeschlagen werden, müssen die Bio Suisse Richtlinien vollumfänglich erfüllen, insbesondere müssen sie gesamtbetrieblich umgestellt sein.

1.1.5.2 Zertifizierung von Produzentengruppen ohne internes Kontrollsystem

Mitglieder einer Produzentengruppe ohne internes Kontrollsystem, welche für die Bio Suisse Zertifizierung vorgeschlagen werden, müssen die Bio Suisse Anforderungen vollumfänglich erfüllen. Sie müssen von der Zertifizierungsstelle jährlich alle individuell kontrolliert werden. Dabei kann die Checkliste für Gruppen ausgefüllt und eingereicht werden.

1.1.5.3 Erleichterte Zertifizierung von Kleinbauerngruppen

Bio Suisse will Kleinbauerngruppen den Marktzugang erleichtern und ihnen einen Vorteil gegenüber Grossbetrieben verschaffen. Deshalb können solche Kleinbauerngruppen in Entwicklungsländern (gemäss OECD DAC-Liste) oder Teilgruppen davon eine erleichterte Zertifizierung beantragen. Die Vorteile dieser Erleichterung bestehen darin, dass die Bio Suisse Auflagen nicht vollumfänglich erfüllt werden müssen.

Kleinbauerngruppen mit oder ohne ICS können von der erleichterten Zertifizierung profitieren. Voraussetzungen für den Antrag der erleichterten Zertifizierung von Kleinbauerngruppen:

- Die Gruppe entspricht der Bio Suisse Definition «Kleinbauerngruppen».
- Es handelt sich um Rohprodukte, welche aus klimatischen Gründen nicht oder nur im geringen Umfang in der Schweiz oder in Europa angebaut werden: tropische Früchte gemäss der Positivliste «Frischprodukte aus Übersee» (www.bio-suisse.ch/de/importeinschraenkungen.php), Nüsse, Gewürze, Heilpflanzen, Kräuter, Kaffee, Kakao, Quinoa, Amaranth, Sesam, Reis, Zuckerrohr.
- Alle cash crops der Gruppe, für welche die erleichterte Zertifizierung beantragt wird, werden kontrolliert biologisch bewirtschaftet. Die Produktionsfläche der Produkte, die nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert werden sollen, muss gemäss EU 834/2007 kontrolliert und zertifiziert sein. Die Tierhaltung entspricht mindestens den Mindestanforderungen an die Tierhaltung von Bio Suisse für Betriebe ausserhalb Europas (s. Art. 2.3.1).
- Die Mitglieder der Gruppe, für welche die erleichterte Zertifizierung beantragt wird, bewirtschaften keine Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas), die nach 1994 gerodet wurden (z. B. primärer oder sekundärer Wald). Das Verbot der Rodung von Flächen mit hohem Schutzwert zwecks landwirtschaftlicher Nutzung ist in Kap. 1.5 geregelt.
- Die Separierung bei der Ernte, in der Verarbeitung und im Handel sowie die Rückverfolgbarkeit der Produkte der Gruppe, für welche die erleichterte Zertifizierung beantragt wird, ist gewährleistet.

1.1.6 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 Verband 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.

Die Direktanerkennung ist beschränkt auf pflanzliche Rohprodukte oder pflanzliche Rohprodukte aus einer einfachen Verarbeitung direkt auf dem Landwirtschaftsbetrieb (z. B. Trocknung inkl. Walzentrocknung, Reinigung, Tiefkühlen). Das pflanzliche Rohprodukt wird im Land des direkt anerkannten Verbandes angebaut.

Anhang zu Teil V, Art. 1.1.6

Liste der von Bio Suisse direkt anerkannten Verbände

Erde & Saat Polsing 10, A-4072 Alkoven, Österreich Tel. 0043 727 420 169, Fax 0043 727 420 186; E-Mail: kontakt@erde-saat.at, www.erde-saat.at	Österreich
BIO AUSTRIA (inkl. Demeter Österreich) Ellbognerstrasse 60, A-4020 Linz, Österreich Tel. 0043 732 654 884, Fax 0043 732 654 884 140, E-Mail: office@bio-austria.at, www.bio-austria.at	Österreich
Verbund Ökohöfe e.V. Windmühlenbreite 25d, D-39164 Wanzleben, Deutschland Tel. 0049 392 095 379 9, Fax 0049 392 095 379 7, E-Mail: verbund-oekohoefe@t-online.de, www.verbund-oekohoefe.de	Deutschland
Biokreis e.V. Stelzlhof 1, D-94034 Passau, Deutschland Tel. 0049 851 756 500, Fax 0049 851 756 502 5, E-Mail: info@biokreis.de, www.biokreis.de	Deutschland
Bioland e.V. Kaiserstr. 18, D-55116 Mainz, Deutschland Tel. 0049 613 123 979 0, Fax 0049 613 123 979 27, E-Mail: info@bioland.de, www.bioland.de	Deutschland
Demeter e.V. Brandschneise 2, D-64295 Darmstadt, Deutschland Tel. 0049 615 584 690, Fax 0049 615 584 691 1, E-Mail: info@demeter.de, www.demeter.de	Deutschland
Gäa e.V. Arndtstrasse 11, D-01099 Dresden, Deutschland Tel. 0049 351 401 238 9, Fax 0049 351 401 551 9, E-Mail: info@gaea.de, www.gaea.de	Deutschland
Naturland-Verband für ökologischen Landbau e.V. Kleinhaderner Weg 1, D-82166 Gräfelfing, Deutschland Tel. 0049 898 980 820, Fax 0049 898 980 829 0, E-Mail: naturland@naturland.de, www.naturland.de	Deutschland

Von den obenstehenden Anbauverbänden zertifizierte Erzeugnisse werden von Bio Suisse direkt anerkannt, unter folgenden Bedingungen:

- Es handelt sich um pflanzliche Erzeugnisse;
- Es handelt sich um Rohprodukte oder Produkte, die vom Importeur direkt beim Landwirt gekauft werden; Einfache Verarbeitung auf dem Betrieb oder einem Lohnverarbeiter ist möglich (z. B. Trocknung inkl. Walzentrocknung, Reinigung, Tiefkühlen);
- Das Erzeugnis wird im Land des direkt anerkannten Verbandes angebaut;
- Die Verbandszertifizierung und das Herkunftsland gehen aus der Warenfluss-Bescheinigung oder einem Handelszertifikat hervor (Österreich: Bio Austria Handelszertifikat obligatorisch).

Für Spezialkulturen (z. B. Pilze, Zierpflanzen, Schnittblumen, wildgesammelte Pflanzen, Gewächshauskulturen) kann Bio Suisse zusätzliche Unterlagen einfordern.

1.2 Marktauftritt

1.2.1 Deklaration der Konformität mit den Bio Suisse Richtlinien

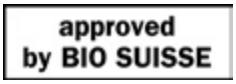
Grundlage: Teil I, Kapitel 3

Sind die Bedingungen in den Grundsätzen und Zielen Import erfüllt und der Warenfluss kann eindeutig bis zu einem zertifizierten Betrieb nachgewiesen werden, erhält der importierende Lizenznehmer für jede importierte Charge eine Knospe-Bestätigung, die zur Auszeichnung der Charge mit der Knospe berechtigt.

Nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Betriebe im Ausland können auf Werbemitteln, Websites etc. mit dem Logo «approved by BIO SUISSE» (siehe unten) nach aussen auftreten. Das Logo darf nur verwendet werden, wenn ein gültiges Bio Suisse Zertifikat vorliegt. Verbindlich für den aktuellen Zertifizierungsstatus ist immer das Zertifikat.

Produkte von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Betrieben müssen auf Gebinden, Lieferscheinen, Rechnungen etc. als «approved by BIO SUISSE» oder mit dem Logo «approved by BIO SUISSE» (siehe unten) bezeichnet werden. Auf Exportgebinden muss das Logo verwendet werden. Folgende Bezeichnungen dürfen nicht verwendet werden: «Knospe-Betrieb», «Bio Suisse-Betrieb», etc.

Logo:



Findet die Endverpackung eines Produktes bereits im Ausland statt und wird dabei das Knospe-Label auf der Verpackung angebracht, muss dies im Auftrag eines Lizenznehmers von Bio Suisse erfolgen. Bio Suisse behält sich vor, in Zweifelsfällen entsprechende schriftliche Auftragserteilungen zu verlangen. Falls ein Abpacken in Endverpackungen in Übersee vorgesehen ist, muss der Lizenznehmer bei Bio Suisse ein Gesuch einreichen.

Nach Bio Suisse Richtlinien «In Umstellung» zertifizierte Produkte müssen mit dem deutlichen Hinweis «Umstellungsprodukt» versehen sein.

1.3 Soziale Anforderungen

Grundlage: Teil I, Kapitel 4

1.3.1 Allgemeines

Das Erfüllen der sozialen Anforderungen ist ein fester Bestandteil der Anforderungen für eine Bio Suisse Anerkennung. Die Punkte in den folgenden Kapiteln müssen umgesetzt und kontrolliert werden.

1.3.2 Arbeitsverhältnis

Es muss grundsätzlich ein schriftlicher Arbeitsvertrag für alle Mitarbeiter vorliegen. Der Lohn muss den lokalen Gesetzen entsprechen und branchenüblich sein. Für die maximale Arbeitszeit gelten die regionalen resp. staatlichen Gesetzgebungen für die Branche. Allen Mitarbeitern steht grundsätzlich das Recht zu, nach sechs 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 der Mitarbeiter zurückbehalten, um diese zu zwingen, auf dem Betrieb zu bleiben.

Für saisonale Arbeitnehmer gelten die gleichen Bedingungen und es müssen Arbeitsverträge vorliegen.

Die Betriebsleitung, die ein Subunternehmen beauftragt, trägt die Verantwortung dafür, dass für die betroffenen Mitarbeiter dieselben Bedingungen gelten.

Die allgemeinen Arbeitsbedingungen stellen die Würde sowie körperliche und geistige Gesundheit der Mitarbeiter sicher. Disziplinarische Massnahmen verletzen keine Menschenrechte und sind fair und transparent.

1.3.3 Gesundheit und Sicherheit

Die Betriebsleitung trägt Sorge, dass Gesundheit und Sicherheit der Menschen auf dem Betrieb durch die Arbeit nicht gefährdet werden.

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 sein. 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.

1.3.4 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.

1.3.5 Arbeitsrecht

Die Mitarbeiter haben die Möglichkeit, ihre Rechte wahrzunehmen. Sie haben das Recht der Versammlungsfreiheit und der Kollektivverhandlung.

1.3.6 Gleichwertige Sozialzertifizierungen

Die MKI führt eine Liste mit den als gleichwertig eingestuften Sozialzertifizierungen. Betriebe, welche eine dieser Zertifizierungen haben, müssen die Bio Suisse Checkliste (Selbstdeklaration) nicht ausfüllen. Auf Gesuch hin prüft die MKI weitere Sozialzertifizierungen auf Gleichwertigkeit mit den Bio Suisse Anforderungen.

Betriebe die nach folgenden Labels zertifiziert sind, gelten automatisch als anerkannt für die sozialen Anforderungen von Bio Suisse:

Biolabels	**Fairtrade-Zertifizierungen**	**Andere Zertifizierungen für soziale Standards**
Naturland	For Life (IMO)	SA 8000
Soil Association Ethical Trade	Fair for Life (IMO)	
Ecocert Fair Trade	FLO CERT (smallholder)	
Rapunzel Hand in Hand	Union Fair Choice	

Betriebe, die nach folgenden Labels kontrolliert sind, müssen den Selbstdeklarationsbogen nicht mehr ausfüllen, aber den Bericht der Labelkontrolle an Bio Suisse einreichen.

Biolabels	**Fairtrade-Zertifizierungen**	**Andere Zertifizierungen für soziale Standards**
		GRASP (GlobalGap)
		UTZ certified
		Rainforest Alliance (SAN)
		IBD ecosocial certification program

1.4 Fairer Handel

Derzeit keine Weisungen für das Ausland. Regelung zu fairen Handelsbeziehungen im Inland siehe Teil I, Kap. 5.

1.5 Rodung von Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas)

Grundlage: Bio Suisse Leitbild, Teil I

Bio Suisse verbietet die Rodung von Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas) zwecks landwirtschaftlicher Nutzung. Darunter fallen z. B. Urwälder/Primärwälder, hochwertige Sekundärwälder, Steppen oder Savannen (vgl. untenstehende Definition). Somit ist die Bio Suisse Zertifizierung von Bioprojekten auf ursprünglichen Flächen mit hohem Schutzwert ausgeschlossen. Ausgenommen davon sind Flächen, die vor 1994 gerodet worden sind.

1.5.1 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).

1.6 Anforderungen an den Umgang mit Wasser

Grundlage: Teil II, Kap. 2.1 «Bodenfruchtbarkeit»

1.6.1 Qualität von Grund- und Oberflächenwasser

Die Qualität von Grund- und Oberflächenwasser darf durch Abwässer oder Sickerwasser aus Landwirtschaft und/oder Verarbeitung nicht wesentlich beeinträchtigt werden.

1.6.2 Nutzung von Wasser in Gebieten mit knappen Wasserressourcen

Gebiete mit knappen Wasserressourcen werden definiert als Gebiete in denen die potentielle Evapotranspiration grösser ist als die Niederschläge, sowie Gebiete, in denen der Wasserverbrauch zu strukturellen Versorgungsengpässen in tieferen Lagen des Wassereinzugsgebietes führen kann.

Für den Verbrauch von Wasser in Gebieten mit knappen Wasserressourcen gilt Folgendes: Die Wasserentnahme darf nicht zum Absenken des Grundwasserspiegels führen (über 5 Jahre gemessen). Das Grundwasserniveau muss für jede Wasserentnahmestelle jährlich gemessen und protokolliert werden.

Es dürfen nur wassersparende Bewässerungssysteme verwendet werden (z. B. Tropfbewässerung, Balkenbewässerung, Minisprinkler). Begründete Ausnahmen für die kleinbäuerliche Landwirtschaft sind möglich.

In extrem ariden Gebieten (Wüstenklima[1]) ist die Bewässerung nur während der Nacht und in den frühen Morgenstunden, sowie nur für die Pflanzenproduktion während des Winterhalbjahres (Nordhalbkugel) bzw. des Sommerhalbjahres (Südhalbkugel) erlaubt. Begründete Ausnahmegesuchen werden von Bio Suisse einzeln beurteilt.

Analysen des Wassers müssen vorgelegt werden, welche die Unbedenklichkeit für den Verwendungszweck nachweisen.

1.6.3 Nutzung von nicht erneuerbaren Wasserressourcen

Die Nutzung von nicht erneuerbaren Wasserressourcen für die landwirtschaftliche Produktion und/oder Verarbeitung ist untersagt. Ausnahmen sind nur möglich, wenn ein Nutzungsplan vorliegt, worin die ökologischen, sozialen und ökonomischen Folgen der Nutzung evaluiert werden und wenn diese Bio Suisse als vertretbar einschätzt.

1.6.4 Nutzung von Fliessgewässern

Die Wasserentnahme darf den Wasserlauf nicht so beeinträchtigen, dass negative Auswirkungen auf Fauna und Flora entstehen.

1.6.5 Vorschriften für die Bewässerung

Die Bewässerung darf die natürliche Bodenfruchtbarkeit nicht negativ beeinflussen (z. B. durch Versalzung, Erosion). Gegebenenfalls muss die Nachhaltigkeit des Bewirtschaftungssystems nachgewiesen werden (z. B. durch ein definiertes Überwachungsverfahren).

[1] Definition Wüstenklima
Ein Wüstenklima ist gekennzeichnet durch 12 aride Monate mit ganzjährig sehr geringen oder auch ganz fehlenden Niederschlägen. Die Winter sind warm und die Sommer sehr heiss. Weil die Niederschläge für die landwirtschaftliche Produktion nahezu bedeutungslos sind, bezieht sich das Bewässerungsverbot auf jene Periode, in der die Temperaturen am höchsten sind (Juni bis August auf der Nordhalbkugel, Dezember bis Februar auf der Südhalbkugel).

Die Legalität der Wasserentnahme aus Grund- oder Oberflächengewässern muss der Zertifizierungsstelle nachgewiesen werden. Die Wasserentnahme muss für jede Wasserentnahmestelle dokumentiert sein. Das Grundwasserniveau muss für jede Wasserentnahmestelle gemessen werden.

Das Bewässerungswasser darf die Qualität der Ernteprodukte nicht durch unerwünschte Stoffe beeinträchtigen. Dies gilt insbesondere für Bewässerungswasser, welches vor dem Einsatz auf dem Biobetrieb durch nicht biologisch bewirtschaftete Felder geflossen ist (z. B. im Reisanbau) oder welches durch krankheitserregende Bakterien oder Parasiten verunreinigt sein könnte (z. B. in Gemüsekulturen). Im Zweifelsfall müssen dem Kontrollbericht Wasser- und/oder Produktanalysen beigelegt werden.

1.7 Land Grabbing

Grundlage: Bio Suisse Leitbild, Teil I

Ziel ist, dass die Ernährungssouveränität der lokalen Bevölkerung gewährleistet bleibt und dass die Nutzniesserrechte von indigenen Völkern oder lokalen Bewirtschaftern die keine «offiziellen» Grundbuch-Dokumente besitzen, geschützt werden.

Bio Suisse erlaubt kein Land Grabbing. Unter Land Grabbing versteht Bio Suisse das unrechtmässige oder gegen den Willen der ehemaligen Bewirtschafter erfolgte Erwerben, Annektieren oder Enteignen von Flächen. Dazu gehören folgende Fälle (Liste nicht abschliessend):

- Flächen, die unter Zwang umverteilt oder verkauft wurden
- Flächen, die unrechtmässig erworben wurden
- Flächen, deren Erwerb nicht transparent abgewickelt wurde
- Flächen, deren Erwerb die existierenden Nutzniesserrechte nicht berücksichtigte
- Flächen, deren Erwerb nicht durch «freies, vorheriges und informiertes Einverständnis» der ehemaligen Nutzniesser zustande gekommen ist

Besteht der Verdacht, dass der Bewirtschafter Flächen oder das Nutzniesserrecht unrechtmässig erworben hat, muss er den Nachweis erbringen, dass es sich nicht um so genanntes Land Grabbing handelt. In Verdachtsfällen können Bio Suisse oder von ihr beauftragte Organisationen eingeschaltet werden, um Abklärungen zu machen.

Produkte von Flächen, deren Besitz oder Nutzniesserrecht durch Land Grabbing erworben wurde, werden nicht nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert.

1.8 Rückstandspolitik

Grundlage: Teil II, Kapitel 2.5, Artikel 2.6.3 und Artikel 1.3.2. Siehe auch Kapitel 1.6 «Anforderungen an den Umgang mit Wasser», Kapitel 2.2.5 «Abdriftkontrolle», Kapitel 2.2.6 «Bewirtschaftung von ehemaligen GVO-Flächen» und Kapitel 3.1 «Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit von Bio Suisse zertifizierten Produkten» dieser Weisungen.

1.8.1 Vermeiden von Rückständen

Der Betriebsleiter ist verpflichtet, jegliche Verunreinigung seiner Produkte mit Schadstoffen oder unerlaubten Hilfsstoffen zu vermeiden. Er ist zudem verpflichtet, sämtliche möglichen Eintragsquellen zu prüfen und diese wo möglich auszuschliessen.

1.8.2 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. Siehe auch das Bio Suisse Merkblatt «GVO-kritische Lebens- und Futtermittelkomponenten».

1.8.3 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. Der betroffene Betrieb resp. das betroffene Projekt muss einen Massnahmenplan unterbreiten, wie in Zukunft Verunreinigungen ausgeschlossen werden. Dieser Massnahmenplan muss von Bio Suisse genehmigt werden. Zudem muss Bio Suisse eine Risikoanalyse zur Vermeidung von Rückständen eingereicht werden (Vorlagen dazu stellt Bio Suisse zur Verfügung). Über die definitive Aberkennung bzw. die weitere Zertifizierung der Produkte und/oder des Betriebes wird nach erfolgter Recherche und in Absprache mit den Qualitätssicherungsverantwortlichen von Bio Suisse im Einzelfall entschieden.

2 Weisungen für Pflanzenbau und Tierhaltung

2.1 Umstellung auf biologischen Landbau nach Bio Suisse Richtlinien

Grundlage: Teil II, Kapitel 1

2.1.1 Umstellungszeit

2.1.1.1 Übergang von Bio zu Bio Suisse

Die Umstellungszeit nach anerkannten Biorichtlinien kann an die Bio Suisse Umstellungszeit angerechnet werden (ausgenommen sind rückwirkende Zertifizierungen von Flächen).

Ein Betrieb kann vollständig nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert werden, sobald der ganze Betrieb umgestellt ist, auch wenn er vorher teilumgestellt war. Flächen, die vorher nicht biologisch bewirtschaftet wurden, sind 2 Jahre in Umstellung.

2.1.1.2 Umstellungsdauer

Die Bio Suisse Umstelldauer ist abgelaufen, wenn das Land 24 Monate biologisch bewirtschaftet und zertifiziert worden ist und die Produkte von der Kontrollstelle als Vollbio zertifiziert sind. Als Umstellungszeitpunkt gilt der Anmeldetermin bei der Kontrollstelle und das vollumfängliche Einhalten der Biorichtlinien.

2.1.2 Erstmalige Vermarktung von Dauerkulturen aus den Tropen und Subtropen als Umstellungsprodukte

In der Regel gilt die in der EU gebräuchliche 0-Jahr-Regelung (12 Monate Umstellung bis zur erstmaligen Vermarktung als Umstellungsprodukt). In begründeten Fällen und auf Gesuch hin kann die so genannte «4 plus 4»-Regelung angewendet werden. D. h mind. 4 Monate Umstellungszeit (Basis: Anmeldezeitpunkt) und 4 Monate Vorlauf (Bestätigung/Kontrolle, dass vor dem Umstellungstermin während 4 Monaten keine unerlaubten Hilfsstoffe eingesetzt worden sind). Es muss gewährleistet sein, dass ab Anfang Blüte bis zur Ernte keine unerlaubten Hilfsstoffe eingesetzt worden sind.

In Bezug auf die erstmalige Vermarktung als Bioprodukte übernimmt Bio Suisse den Status der EU-Bio-Zertifizierung (oder äquivalent), d.h. es kann nicht als Bio Suisse vermarktet werden, bevor der Biostatus in der EU-Bio-Zertifizierung (oder äquivalent) erreicht ist.

2.1.3 Gesamtbetrieblichkeit und Betriebsdefinition

2.1.3.1 Gesamtbetrieblichkeit

Für die Bio Suisse Zertifizierung von pflanzlichen Produkten muss die Tierhaltung des Erzeugerbetriebes in der EU die EU-Verordnung 834/2007 und in den übrigen Ländern mindestens die IFOAM-Basisrichtlinien erfüllen.

2.1.3.2 Betriebsdefinition

Als Landwirtschaftsbetrieb gilt ein Unternehmen oder eine beziehungsweise mehrere Produktionsstätten, welche eine Gesamtheit von Land, Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften darstellt. Die folgenden Bedingungen müssen erfüllt werden, damit der Betrieb nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert werden kann:

a) Der Betrieb muss aus einer Gesamtheit von Land, Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften bestehen:
- An Gebäuden müssen jene vorhanden sein, die für die Bewirtschaftung erforderlich sind.
- Das Inventar muss mindestens jene Maschinen und Geräte umfassen, welche für die Verrichtung der täglich anfallenden Arbeiten erforderlich sind. Dem Betrieb müssen betriebseigene Arbeitskräfte zur Verfügung stehen und der Hauptteil der Kulturarbeiten muss vom fest zugeteilten Mitarbeiterstamm geleistet werden.

b) Der Betrieb muss selbständig sein:
- Der Betrieb muss einen von anderen landwirtschaftlichen Betrieben unabhängigen Warenfluss aufweisen (z. B. Produkte, Futtermittel, Hilfsstoffe usw.).
- Er muss über ein eigenes Rechnungswesen verfügen.
- Er wird von einem eigenverantwortlichen und fachkompetenten Betriebsleiter geführt. Der Betriebsleiter
- darf keine leitende Funktion in einem nicht biologisch bewirtschafteten landwirtschaftlichen Betrieb oder in einer nicht biologischen landwirtschaftlichen Produktionsstätte haben.
- Der Betrieb muss nach aussen mit einem eigenen, unverwechselbaren Erscheinungsbild erkennbar sein (Name, Briefpapier, Deklarations- und Verpackungsmaterial, Geschäftsadresse).

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

Bei Betriebsteilungen muss die Gesamtbetrieblichkeit zu Beginn der Umstellung eindeutig definiert werden, indem die Zuteilung von Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften schriftlich festgehalten wird. Nachträgliche Flächenveränderungen zwischen diesen Betrieben sind erst nach einer Sperrfrist von 5 Jahren möglich; ausgenommen der nicht biologische Betrieb wird gemäss Bio Suisse Richtlinien auf den biologischen Landbau umgestellt.

Eine behördliche Anerkennung als Betrieb muss nicht zwingend von Bio Suisse übernommen werden.

2.1.4 Schrittweise Umstellung – Zertifizierung von Betrieben in schrittweiser Umstellung

Grundsätzlich muss auch im Ausland die Gesamtbetrieblichkeit gewährleistet sein. Ein ausländischer Landwirtschaftsbetrieb kann demzufolge als Betrieb zertifiziert werden, wenn:

a) der Betrieb bei der Erstzertifizierung vollumfänglich umgestellt ist. Jährliche Landveränderungen werden gemäss der Weisung für Neulandantritt 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.

2.1.5 Parallelproduktion – Zertifizierung von Flächen mit unterschiedlichem Umstellungsstatus

Bei Parallelproduktion von äusserlich nicht eindeutig unterscheidbaren Produkten (siehe 2.1.5.1) 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 Zertifizierungsstelle 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.

2.1.5.1 Definition klar unterscheidbarer Produkte

Die Unterscheidbarkeit der Sorten bezieht sich auf die Ernteprodukte. Sie zielt darauf ab, dass die Sortenmerkmale der Ernteprodukte durch den Empfänger der Ware zweifelsfrei anhand einer Beschreibung der Sorte festgestellt werden können. Dies dient zur 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.

2.2 Pflanzenbau

2.2.1 Bodenschutz

Grundlage: Teil II, Kapitel 2.1

2.2.1.1 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)
- Brache oder Ernterückstände mit bodenbedeckender Spontanbegrünung (anteilsmässig nach Kulturdauer)
- Kunstwiese oder Leguminosensaaten (z. B. Kleegrasmischung, Luzerne).

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).

Anbaupausen

Bei den einjährigen Ackerkulturen muss zwischen zwei Hauptkulturen der gleichen Art eine Anbaupause von mindestens 12 Monaten eingehalten werden.

Ausnahmeregelungen

In gemässigten Klimazonen darf Reis maximal in 2 von 3 Jahren angebaut werden. In feuchttropischen Klimazonen kann, unter Einhaltung der weiteren Bestimmungen dieses Artikels, von dieser Regelung abgewichen werden.

Die Anforderungen an eine Fruchtfolge mit Anbaupausen zwischen den Hauptkulturen werden im gärtnerischen Gemüse- und Kräuteranbau nicht vollzogen.

In begründeten Fällen kann von den obenstehenden Vorschriften abgewichen werden, Bio Suisse überprüft die aktuelle Fruchtfolge u. a. anhand der folgenden Kriterien auf ihre Nachhaltigkeit und Konformität mit den Bio Suisse Richtlinien:

- Ausgeglichene Humuswirtschaft
- Verhinderung von Erosion
- Verhinderung von Nährstoffverlusten (Auswaschung und Abschwemmung)
- Vorbeugender Pflanzenschutz
- Nährstoffversorgung (Anreicherung und Mobilisierung)
- Förderung der biologischen Vielfalt (Vielseitigkeit der Fruchtfolge)

Fruchtfolgeregelung Zuckerrohr

Die Zuckerrohrproduktion muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Zuckerrohr darf maximal 10 Jahre auf der gleichen Fläche angebaut werden.
- Vor jeder Neupflanzung muss die Fläche während mindestens 6 Monaten mit anderen Kulturen als Zuckerrohr bewirtschaftet werden.

2.2.1.2 Erosion

Erosion durch Wind, Wasser oder als Folge der Bewirtschaftung (Bodenbearbeitung, Weide, Bewässerung etc.), muss verhindert werden. Flächen, bei denen dies nicht gewährleistet werden kann, dürfen nicht bewirtschaftet werden.

Folgende Massnahmen müssen situationsbezogen getroffen werden:

- Es müssen Pufferstreifen angelegt oder nicht bewirtschaftete Flächen erhalten werden.
- Zu Gewässern und steilen Abhängen muss genügend Abstand vorhanden sein.
- Der Anbau soll entlang der Höhenlinie (Konturenanbau) erfolgen und eine effektive Entwässerung in nicht erosionsgefährdete Flächen wie Wald, Unterholz, Büsche, Bäche etc. muss gewährleistet werden.
- In Gebieten, die durch Winderosion gefährdet sind, müssen geeignete schnellwachsende Bäume oder Sträucher als Windschutzhecken angepflanzt warden.
- Überweidung muss verhindert werden. Bei der Beweidung von steilen Hängen ist besonders auf Erosion 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.

2.2.2 Vermehrungsmaterial (Saatgut und vegetatives Vermehrungsmaterial) und Pflanzgut

Grundlage: Teil II, Kapitel 2.2

2.2.2.1 Definition

Es gilt die Terminologie aus dem Kapitel 2.2 «Vermehrungsmaterial» in Teil II. Unter dem Begriff «Vermehrungsmaterial» werden Saatgut und vegetatives Vermehrungsmaterial zusammengefasst. Pflanzgut wird als separate Kategorie behandelt.

2.2.2.2 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. In Ländern mit einer zur EU-/CH-Bio-Verordnung analogen Nachweisregelung («Datenbanklösung») genügt eine Nichtverfügbarkeitserklärung im Kontrollbericht. Ansonsten muss dem Kontrollbericht eine schriftliche Bestätigung der Nichtverfügbarkeit durch die Kontrollstelle beigelegt werden.

Getreidesaatgut

Der Einsatz von nicht biologisch zertifiziertem Getreidesaatgut (Weizen, Dinkel, Einkorn, Emmer, Kamut, Hartweizen, Gerste, Hafer, Roggen, Triticale, Reis und Hirse) ist grundsätzlich verboten.

Auf schriftlichen Antrag hin können in den folgenden Fällen Ausnahmen gewährt werden:
- Das für die Aussaat geplante bzw. bestellte Biosaatgut ist nachweisbar von samenbürtigen Pflanzenkrankheiten befallen und kann nicht ausgesät werden.
- Das nachweislich bestellte und vom Lieferanten zugesagte Saatgut konnte nicht geliefert werden.
- Nachsaat von durch höhere Gewalt (Wetter, Wildfrass etc.) zerstörten Kulturen.
- Die Sorte wird im Rahmen eines Sortenversuches ausgesät (< 25 % der totalen Getreidefläche und < 5 ha).

Für diese Ausnahmefälle ist folgende Dokumentation erforderlich:
- Anfrage bei der zuständigen staatlichen oder Zertifizierungsstelle (resp. Bestätigung Nichtverfügbarkeit von derselben);
- Bestätigungen der Anfrage bei 2 Saatguthändlern;
- Begründung, weshalb die betreffende Sorte verwendet wird.

Der Einsatz von biologisch zertifiziertem Saatgut von Reis und Hirse ist in Entwicklungsländern (gemäss OECD DAC-Liste) nicht obligatorisch (Ausnahme: wenn sie im betreffenden Land als GVO angebaut werden, siehe 2.2.2.4).

2.2.2.3 Pflanzgut und vegetatives Vermehrungsmaterial

Pflanzgut im Gemüse- und Kräuteranbau müssen aus zertifiziertem, biologischem Anbau stammen. Die Pflanzgutsubstrate müssen die Bio Suisse Anforderungen erfüllen (maximaler Torfgehalt 70 %; keine Aufdüngung mit chemisch-synthetischen Spurenelementen und anderen Zuschlagstoffen; Aufdüngung nur mit zugelassenen Düngemitteln).

Pflanzgut und vegetatives Vermehrungsmaterial für Steckzwiebeln und Erdbeerjungpflanzen müssen aus zertifiziertem, biologischem Anbau stammen. In Bananenkulturen und im Zierpflanzenanbau sind Pflanzgut und Vermehrungsmaterial aus Meristem-Aufzucht toleriert.

2.2.2.4 Vorsorgemassnahme GVO

Sobald im entsprechenden Land eine Kultur in GVO-Qualität kommerziell angebaut wird, muss für die Bio Suisse Zertifizierung zwingend zertifiziert biologisches Vermehrungsmaterial verwendet werden. Bio Suisse führt eine Liste der betroffenen Länder und Kulturen.

2.2.3 Förderung der Artenvielfalt

Grundlage: Teil II, Kapitel 2.3

Der Betriebsleiter verpflichtet sich zur Erhaltung, Ergänzung oder Neuanlage von naturnahen Lebensräumen. Er muss sie sachgerecht pflegen. Die Flächen zur Förderung der Artenvielfalt (FFA) müssen mindestens 7 Prozent ausmachen, berechnet auf der Grundlage der landwirtschaftlichen Nutzfläche. Diese Flächen müssen auf der Betriebsfläche im üblichen Bewirtschaftungsbereich des Betriebes liegen und Eigentum oder Pachtland des Bewirtschafters sein.

Die Flächen zur Förderung der Artenvielfalt haben zum Ziel, einer grossen Vielfalt von einheimischen Pflanzen und Tieren Platz zu bieten. Damit ist der Hof in ein vielfältiges, sich selbst regulierendes Ökosystem eingebettet. Dies trägt dazu bei, die Artenvielfalt zu erhalten und damit auch die Nützlinge zu fördern.

Folgende Elemente können angerechnet werden:
- Ungedüngte, artenreiche Dauerwiesen und Weiden
- Artenreiche Buntbrachen (während mind. 18 Monaten). Keine Monokulturen wie Luzerne, keine nackten Flächen!
- Ackerschonstreifen: In Bewirtschaftungsrichtung des Ackers angelegte ungedüngte Streifen, die artenreich sind. Mindestbreite 3 m.
- Hochstamm-Feldobstbäume (angerechnet wird 1 Are pro Baum)
- Einheimische, standortgerechte Einzelbäume (angerechnet wird 1 Are pro Baum) und Alleen
- Hecken, Feld- und Ufergehölze
- Wassergräben, Tümpel, Teiche, Moorland
- Ruderalflächen, Steinhaufen und -wälle
- Trockenmauern
- Unbefestigte, natürliche Wege. Sie müssen mindestens zu 1/3 bewachsen sein.
- Wald mit Ausnahme von intensiv genutzten Plantagenwäldern (z. B. Eukalyptus und Pappeln).
- Weitere Flächen zur Förderung der Artenvielfalt (Beschreibung beilegen)

Folgende Kriterien müssen erfüllt sein, damit die 7 % FFA 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 % FFA 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 (Agroforestry-Systeme, u.ä.) oder:
- Die Betriebsflächen einer Produzentengruppe, die gemeinschaftlich die Bio Suisse Zertifizierung beantragt, liegen arrondiert. Die 7 % FFA sind über die gesamte Betriebsfläche der Gruppe gerechnet vorhanden.

2.2.4 Düngung

Grundlage: Teil II, Kapitel 2.4

2.2.4.1 Zugelassene Mittel und Massnahmen

Es gilt die Liste in Teil II Art. 2.4.4.5 der Bio Suisse Richtlinien. Diese unterscheidet sich von der Liste der EU-Verordnung 834/2007 (Anhang II) in den folgenden Punkten:
- Nicht zugelassene Dünger: hochprozentige chlorhaltige Kalidünger, Torf zur Bodenverbesserung, chemisch synthetische Chelate (z. B. EDTA).
- Der Zukauf von Hofdüngern aus nicht biologischer Tierhaltung wird toleriert. Der Hofdünger muss aufbereitet werden (z. B. Haufenkompostierung, Güllebelüftung). Stallmist darf nicht aus Intensivhaltung stammen (EU-Verordnung 834/2007). Im Zweifelsfalle kann die MKI eine Analyse des Düngers verlangen.

2.2.4.2 Düngerlimiten

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
Erdbeeren	160	35
Baum- und Strauchkulturen	100	30
Ausser:		
Avocado	100	35
Bananen	170	50
Tee	150	50
Datteln	160	50
Zitrusfrüchte	160	30

2.2.4.3 Kaliumdüngung

Wenn über 150 kg Kalium/ha/Jahr mit mineralischen Kalidüngern gedüngt werden, wird ein Bedarfsnachweis (Bodenprobe) verlangt.

2.2.4.4 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.

2.2.5 Abdriftkontrolle

Grundlage: Teil II, Kapitel 2.5

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 Biobetriebes müssen die verwendeten Mittel im Kontrollbericht aufgelistet, Rückstandsanalysen vorgenommen und deren Resultate dem Kontrollbericht beigelegt werden.

2.2.6 Bewirtschaftung von ehemaligen GVO-Flächen

Grundlage: Teil II, Art. 2.5.1

Für Parzellen, auf welchen vor der Biobewirtschaftung 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 Biobetrieb können Analysen des Erntegutes verlangt werden.

Als Wartefrist für Bio-Raps nach dem Anbau von genverändertem Raps schreibt Bio Suisse 15 Jahre vor ohne gezielte Bekämpfung und 2 Jahre bei gezielter Bekämpfung des Durchwuchses.

Bei Neuland und Neuumstellern in Gebieten mit Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen wird ein Nachweis für die Vorbewirtschaftung verlangt.

2.2.7 Pflanzenschutz und Pflanzenbehandlungsmittel

Grundlage: Teil II, Kapitel 2.6

2.2.7.1 Mittel und Massnahmen

Zugelassen sind Mittel und Massnahmen gemäss Art. 2.6.4 in Teil II dieser Richtlinien. Dieser unterscheidet sich von der Liste der EU-Verordnung 834/2007 (Anhang II) in den folgenden Punkten:
Nicht zugelassen sind:

- synthetische Pyrethroide (auch in Fallen),
- Bioherbizide,
- Wachstumsregulatoren,
- Schwefel- und Kupferpräparate im Getreide-, Hülsenfrüchte- und Ölsaatenanbau

2.2.7.2 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 Aberkennung der entsprechenden Kultur. Wird der verordnete Einsatz durch den Betriebsleiter selbst ausgeführt, wird der gesamte Betrieb aberkannt.

2.2.7.3 Kupfereinsatz

Bei Erstzertifizierungen wird eine maximal 20-prozentige Überschreitung der Bio Suisse Höchstmengen toleriert, für Folgezertifizierungen gelten die Bio Suisse Höchstmengen. Wird auf dem Betrieb bei der Erstzertifizierung eine Kultur angebaut, für die kein Antrag auf Bio Suisse Zertifizierung besteht, kann der Kupferverbrauch in dieser Kultur um maximal 100 % überschritten werden.

2.2.7.4 Einsatz von Äthylen

Die Verwendung von Äthylen ist für die Blüteinduzierung bei Ananaskulturen zugelassen. Als Äthylenquellen sind ausschliesslich technisch hergestelltes, reines Äthylengas und Äthylengas natürlicher Herkunft zugelassen. Der Einsatz von Ethephon und Karbid ist verboten.

2.2.7.5 Bodenentkeimung

Das flachgründige Dämpfen und «Solarisieren» des Bodens zwecks Entkeimung oder Unkrautregulierung sind erlaubt.

2.2.7.6 Effektive Mikroorganismen

Für den Einsatz von im Biolandbau zugelassenen Effektiven Mikroorganismen muss eine Bestätigung des Herstellers über die GVO-Freiheit vorgelegt werden.

2.2.8 Abbrennen

Grundlage: Teil II, Kapitel 2.6

Ernterückstände dürfen nicht verbrannt und müssen kompostiert werden. Der Baum- und Strauchschnitt hingegen darf verbrannt werden. Zusätzlich verboten ist das Abbrennen von Zuckerrohrflächen vor der Ernte.

2.2.9 Begrünung in Dauerkulturen

Grundlage: Teil II, Kapitel 3

Bei von der Schweiz markant abweichenden pedoklimatischen Verhältnissen (z. B. aride Gebiete) kann die Begrünung während der niederschlagsreichen Jahreszeit auf mindestens vier Monate begrenzt werden. Wo die Spontanbegrünung ungenügend ist, muss eine Gründüngung eingesät werden.

2.2.10 Streuobstanlagen

Grundlage: Teil II, Kapitel 1

Streuobst wird nur nach Bio Suisse Richtlinien zertifiziert
- aus gesamtbetrieblich umgestellten Landwirtschaftsbetrieben, die die Bio Suisse Anforderungen erfüllen;
- aus Kleinbauerngruppen, die als solche zertifiziert werden;
- Streuobst, welches als wildgesammeltes Obst eingeordnet werden kann (vgl. Kapitel 4 «Wildsammlung»).

2.3 Tierhaltung

2.3.1 Zertifizierung von Betrieben mit Tierhaltung bzw. Zertifizierung von tierischen Produkten

Für die Bio Suisse Zertifizierung von pflanzlichen Produkten muss die Tierhaltung des Erzeugerbetriebes in der EU die EU-Verordnung 834/2007 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 die 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

Für die Bio Suisse Zertifizierung von tierischen Produkten muss die Tierhaltung des Erzeugerbetriebes die Bio Suisse Richtlinien erfüllen (mit Ausnahme von Crevetten und Muscheln; siehe Art. 2.3.2). 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.

2.3.2 Aquakultur

Grundlage: Teil II, Kapitel 1 und Kapitel 5.8

Die Bio Suisse Richtlinien beziehen sich auf Haltung und Aufzucht von Fischen (Forelle, Lachs, Karpfen etc.). Eine Bio Suisse Zertifizierung von Garnelen (Crevetten, Shrimps) und Muscheln ist unter den folgenden Voraussetzungen möglich:

- Die Richtlinien von Naturland e.V., DE-Gräfelfing[2] oder gleichwertige Richtlinien müssen eingehalten werden.
- Die Bio Suisse Betriebsdefinition muss eingehalten werden.
- Eine Parallelproduktion von nicht biologischen und biologischen Garnelen/Muscheln ist nicht erlaubt.
- Die Umstellzeit richtet sich nach der aktuellen EU-Verordnung zur Aquakultur (in der Regel zwei Drittel der Lebenszeit der gezüchteten Fischart). Analog zur EU können somit auch keine Tiere aus Aquakultur «in Umstellung» vermarktet werden.
- Bei Produzentengruppen müssen die Bio Suisse Anforderungen an die Kontrolle in den vorliegenden Weisungen eingehalten werden.

2.3.3 Bienenhaltung

Grundlage: Teil II, Kapitel 5.9 und Teil III, Kapitel 10.2

Die Bio Suisse Zertifizierung für einzelne Honigproduzenten/-produzentengruppen kann direkt erfolgen aufgrund des EU-Bio-Zertifikates und einer Bestätigung der Kontrollstelle, dass die folgenden Punkte erfüllt sind:

- Zur Varroa-Bekämpfung dürfen keine synthetisch hergestellten ätherischen Öle (wie z. B. synthetisches Thymol) eingesetzt werden.
- Maximaler Wassergehalt des Honigs von 18 %.
- Bestätigung, dass keine schützenswerten Flächen gerodet werden (z. B. Urwald), wenn der Imker einen Landwirtschaftsbetrieb bewirtschaftet.

Die Honiggewinnung erfolgt gemäss Teil III, Kapitel 10.2.

[2] http://www.naturland.de/richtlinien.html

3 Weisungen für Verarbeitung und Handel

3.1 Warenflusstrennung und Rückverfolgbarkeit von Bio Suisse zertifizierten Produkten

Grundlage: Teil I, Art. 2.1.3.1

3.1.1 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit der Bio Suisse 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 Bio Suisse zertifizierte Ware optisch deutlich gekennzeichnet und separat gelagert werden, damit die Gefahr einer Verwechslung oder Vermischung mit nicht Bio Suisse zertifizierter Ware kleinstmöglich ist.

3.1.2 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 Bio Suisse 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 (approved by BIO SUISSE oder approved by BIO SUISSE Umstellungsprodukt)
- Erzeugername (oder Losnummer wenn Produkte von mehreren Erzeugern vermischt werden)
- Produktname bzw. Produktqualität
- Gewicht bzw. Mengeneinheit

Die Verarbeitungsprotokolle müssen mit Hilfe der Losnummern 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.

3.1.3 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 Bio Suisse zertifizierter und nicht Bio Suisse zertifizierter Ware beschreiben und bestätigen.

3.2 Schädlingskontrolle in Lagerung und Verarbeitung

Grundlage: Teil III, Kapitel 1.12

3.2.1 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).

3.2.2 Anforderungen an ein Schädlingskontrollsystem bei Risikobetrieben

Integriertes System, Monitoring	Risikobetriebe benötigen ein ausführliches Schädlingskontrollsystem. Diese Vorgabe kann unterschiedlich erfüllt sein: 1. Betrieb ist BRC- bzw. IFS-zertifiziert oder 2. im Betrieb ist durch ein professionelles Unternehmen ein integriertes Schädlingsbekämpfungssystem installiert oder 3. 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 Bio Suisse anerkannte Produkte verarbeitet bzw. gelagert werden, genügt ein eigenes System nicht.

3.2.3 Anforderungen beim Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln[3]

Fallen, Köder	■ Zur lokalen Bekämpfung von Nagetieren sind Fallen und stationäre Köder mit Rodentiziden zugelassen. ■ Lokale Bekämpfungen von Insekten mit Insektenfallen (einschliesslich UV-Insektenfallen und Pheromonfallen) und stationären Köderfallen sind zugelassen. Bio Suisse zertifizierte Produkte dürfen unter keinen Umständen mit den Bekämpfungsmitteln in Kontakt kommen.
Anwendung direkt auf Bio Suisse zertifizierten Produkten	■ Physikalisch-mechanische Massnahmen wie Umlagern, Reinigen, Belüften, Sieben, Abtragen/Absaugen von kontaminierten Warenbereichen, Prellen und Verwendung von Stiftmühlen; ■ thermische Verfahren (z. B. Tiefkühlen von Waren, Wärmebehandlungen von Räumen und Anlagen); ■ Begasung mit Inertgasen wie CO_2, N_2, inkl. Druckentwesung; ■ Kieselgur (Siliziumdioxid); ■ Einsatz von Nützlingen. Achtung: auch Naturpyrethrum ist hier verboten!

[3] Für Anbaubetriebe sind nur folgende Verfahren erlaubt: thermische und mechanische Verfahren, Kieselgur und Begasung mit Inertgasen.

Lokale Anwendungen von Sprühprodukten, Schlupfwinkelbehandlungen	■ Lokale Bekämpfungen mit Sprühprodukten sind zugelassen (z. B. lokale, sporadische Bekämpfung von Befallsherden, lokale Ameisenbekämpfung). ■ Sie werden mit nicht flüchtigen Mitteln durchgeführt, die mit Wasser formuliert sind (ohne organische Lösungsmittel). Mit absteigender Priorität: 1. Naturpyrethrum ohne und mit Zusatz von Piperonylbutoxid (Synergist) 2. Deltamethrin, Permethrin, Cypermethrin oder Chlorpyrifos mikroverkapselt (nicht anwendbar bei T > 30 °C Die Bio Suisse zertifizierten Produkte dürfen im gleichen Raum gelagert/aufbereitet werden. Bio Suisse zertifizierte Produkte dürfen nicht mit den Bekämpfungsmitteln in Kontakt kommen.
Vernebelungen von Räumen und/oder Anlagen	■ Zugelassene Mittel mit absteigender Priorität: 1. Naturpyrethrum ohne und mit Zusatz von Piperonylbutoxid (Synergist) 2. Dichlorvos ■ Sämtliche Bio Suisse zertifizierten Produkte sind aus den zu vernebelnden Räumen und Anlagen zu entfernen. Einzige Ausnahme davon sind Rohstoffe oder Halbfabrikate, die gasdicht verpackt sind (z. B. gasdichte Metallfässer). ■ Es ist strikte darauf zu achten, dass die Vernebelungsprodukte nicht auf die Bio Suisse zertifizierten Produkte gelangen und diese kontaminieren. Es ist für eine genügende Abdichtung der zu vernebelnden Räume und Anlagen zu sorgen. ■ Nach einer Vernebelung 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): 1. ausreichende Reinigung der Räume und Anlagen 2. die erste Produktionscharge nach der Vernebelung wird nicht als Bio Suisse anerkannt vermarktet.
Begasungen von Räumen und/oder Anlagen	■ Zugelassene Mittel: 1. Phosphorwasserstoff 2. Sulfuryldifluorid ■ Sämtliche Bio Suisse zertifizierten Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte sind aus den zu begasenden Räumen und Anlagen zu entfernen. ■ Gase dürfen nicht aus undichten Silos oder durch Leitungen auf die Bio Suisse zertifizierten Produkte gelangen und diese kontaminieren. Dazu müssen diese allenfalls aus den Nachbarräumen (Silozellen etc.) entfernt werden oder die zu begasenden Räume müssen gasdicht abgedichtet werden. ■ Nach einer Begasung sind die Räume/Anlagen ausreichend zu belüften und eine Wartefrist von 24 h für die Verarbeitung bzw. Wiedereinlagerung von Bio Suisse zertifizierten Produkten ist einzuhalten. ■ Der Betrieb hat sicherzustellen, dass die biologischen Rohstoffe und Produkte nach der Wiedereinlagerung nicht kontaminiert werden (keine Rückstände auf den Produkten). Die erste Charge nach der Begasung wird nicht als Bio Suisse anerkannt vermarktet.

4 Weisungen für die Wildsammlung

Grundlage: Teil IV

4.1 Definitionen

Als Wildpflanzen gelten essbare Pflanzen und Pilze sowie deren Teile, die in der freien Natur, in Wäldern und auf landwirtschaftlichen Flächen natürlicherweise vorkommen und die nicht landwirtschaftlich kultiviert werden. Die Wildsammlung wird als Ergänzung zur landwirtschaftlichen Produktion verstanden.

Wildgesammelte Pflanzen, bei denen Kulturmassnahmen angewendet wurden, sind landwirtschaftliche Erzeugnisse und keine Wildpflanzen im Sinne dieser Weisung.

4.2 Umstellungszeit

Für die Sammlung von Wildpflanzen gibt es keine Umstellungszeit.

4.3 Deklaration

Die Wildsammlung muss bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten bei der Sachbezeichnung, bei zusammengesetzten Produkten in der Zutatenliste deklariert werden (z. B. «zertifizierte Wildsammlung»).

4.4 Kontrolle

Anlässlich der Kontrolle muss eine vollständige Beschreibung des Sammelgebietes (siehe 4.5), der Sammeltätigkeit (4.6), der Nachweis der ökologischen Unbedenklichkeit (Habitatsstabilität und Artenvielfalt; 4.7) sowie der Lagerung und Verarbeitung (4.8) vorliegen. Dem Kontrollbericht müssen die unter Kap. 4.5–4.8 genannten Unterlagen und Dokumente beigelegt sein. Als Hilfe steht die «Bio Suisse Checkliste für Wildsammelprojekte» zur Verfügung.

4.5 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.

4.6 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.

4.7 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.

4.8 Verarbeitung und Lagerung

Für die Verarbeitung und Lagerung von Wildpflanzen gelten die gleichen Regelungen wie für landwirtschaftliche Produkte. Für die Verarbeitung muss die «Bio Suisse Checkliste Verarbeitung und Handel» ausgefüllt werden.

Abdruck und Kopie nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Herausgeberin

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Associaziun svizra da las organisaziuns d'agricultura biologica

BIO SUISSE
Peter Merian-Strasse 34 . CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66 . Fax 061 204 66 11
www.bio-suisse.ch . bio@bio-suisse.ch