



Formular zur Einsprache gegen die Inkraftsetzung der Weisungen vom 15. Juli 2022

Einspracherecht nach [Statuten](#) Artikel 13:

Kollektivmitglieder (Mitgliedorganisationen) haben das Recht, innerhalb 60 Tagen gegen erlassene Weisungen Einsprache zu erheben. Erheben mindestens 3 Kollektivmitglieder Einsprache in der angegebenen Frist und bringt ein Bereinigungsgespräch mit den Einsprechenden keine Einigung (Rückzug der Einsprache oder neuer Vorschlag mit Einsprachemöglichkeit), so wird die Weisung der Delegiertenversammlung vorgelegt, welche abschliessend darüber entscheidet.

Inkrafttreten der Änderungen

Sofern nicht mindestens drei Bio Suisse Mitgliedorganisationen gegen eine Weisung Einsprache erheben, tritt die Weisung am 1. Januar des Folgejahres in Kraft.

Hinweis Deutsch als Referenzsprache:

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

Hinweis zu Teil II und V Überarbeitung Einsatz Betriebsmittel

Es wurde festgestellt, dass in einigen Bereichen der Pflanzenschutz- und Düngemittelvorgaben die Richtlinien resp. die Umsetzung im Inland (Teil II) und Ausland (Teil V) nicht äquivalent sind. Das Thema wurde mit Einbezug der Fachgruppen, Markenkommissionen und Experten aufgearbeitet.

Daraus folgen nun einige nötige Anpassungen, die per 1.1.2023 umgesetzt werden sollen. Per 1.1.2024 sollen weitere Anpassungen folgen. Dazu müssen aber noch vertiefte Diskussionen mit den Fachgruppen geführt werden.

Die für 2023 geplanten Änderungen sind in Zusammenarbeit mit den betroffenen Fachgruppen, MKA, MKI und Experten des FiBL erarbeitet worden.

Hinweis zu Teil III, Kap. 2 «Milch und Milchprodukte»

Wir möchten Sie darüber informieren, dass das Milchkapitel (Kapitel 2) in den Richtlinien Teil III bereits im Inkraftsetzungsprozess 2020 und 2021 geändert werden sollte. Die Rekurse der Mitgliederorganisationen begründeten sich mit der hohen Komplexität der Änderung und der dadurch benötigten besseren Kommunikation über die Änderungen. Im Anschluss an die fehlgeschlagenen Einigungsgespräche hat die MKV

zusammen mit der Geschäftsstelle eine Strategie erarbeitet, um allen Betroffenen (rekurrierende Mitgliederorganisationen, Fachgruppe Milch und Lizenznehmende) die Änderungen zu erklären und Gelegenheit zu geben, sich zu diesen zu äussern. Dies hat zu einer weiteren Überarbeitung des Milchkapitels geführt mit dem Ziel, die grundsätzliche Umstrukturierung und die lange ausstehenden Aktualisierungen in Kraft setzen zu können. Ausserdem wurde Wert daraufgelegt, dass alle aktuellen Knospe-Produkte weiterhin hergestellt werden können und die angestrebten Verschärfungen der Deklaration so lange zurückgestellt werden, bis klar ist, ob diese auch zukünftig lebensmittelrechtlich zulässig sind.

Zusammenfassend möchten wir auch an dieser Stelle kurz die Gründe für diese weitreichende Überarbeitung darlegen. Neu sind die Verarbeitungsverfahren der Milch und die Anforderungen an Kulturen, Kulturmedien und Enzyme in den produktspezifischen Kapiteln integriert, um Unstimmigkeiten und Graubereiche zu eliminieren. Ausserdem wurden Formulierungen innerhalb der Richtlinie und des Kapitels vereinheitlicht und besser verständlich gemacht, die Fachsprache aktualisiert, Verfahren an die gängige Praxis angepasst und nicht zulässige oder ausschliesslich lebensmittelrechtliche Anforderungen gestrichen.

Damit sollte nun dieses Kapitel für die verschiedenen Parteien einfacher zu benutzen und eindeutig zu interpretieren sein.

Das Formular ist für Kapitel 2 so aufgebaut, dass im oberen Teil die grundsätzlichen Änderungen und im unteren Teil produktspezifische Änderungen aufgeführt sind. Wir möchten Sie darum bitten, bei Ablehnungen möglichst konkret das Unterkapitel mit dem Stichpunkt anzugeben, der abgelehnt werden soll. Für Fragen steht Ihnen die Fachspezialistin der Geschäftsstelle Simone Hartong (simone.hartong@bio-suisse.ch, Tel. 061 204 6652) zur Verfügung. Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch gerne ein weiteres Dokument zur Verfügung, in dem die Änderungen nach Grund für die Änderung, wie unten im Formular aufgeführt, farblich markiert sind.

Hinweis zu Teil 3, Kap. 16 «Gastronomie»

In der Schweiz gibt es rund 23'000 Gastronomiebetriebe. Nach den aktuellen Möglichkeiten arbeiten nur rund 40 Betriebe und die Coop Gastronomie mit der Knospe. Der Erfolg von Bio-Produkten, wie sie der Detailhandel kennt, schlägt also noch nicht in der Gastronomie nieder.

In einer Befragung von Marktteilnehmern wurde regelmässig betont, dass ein System einfach in der Umsetzung sein muss, angemessen tiefe Eintrittshürden haben soll und dennoch einen hohen Qualitätsstandard bietet.

Dänemark zeigt auf, wie eine Bio-Gastronomie erfolgreich umgesetzt werden kann. In diesem Land – durchaus vergleichbar mit der Schweiz – sind über 3'500 Restaurants zertifiziert. Dabei wird auf prozentuale Anteile gesetzt und die Stufen können entsprechend ausgelobt werden.

In der Erarbeitung des Gastro-Modells haben wir uns wichtigen Elementen aus dem dänischen Modell bedient. Da die Knospe eine private Marke darstellt, wurde diesem Umstand Rechnung getragen und das Modell auf schweizerische Bedürfnisse und die hohen Qualitätsanforderung an die Knospe adaptiert.

Das Modell wurde von Branchenverbänden (Hotellerie Suisse, Gastro Suisse und Schweiz Tourismus) mit sehr viel Wohlwollen angenommen. Mit Hotellerie Suisse sind bereits Bestrebungen im Gange, das Modell auf einer breiten Front auszurollen. All diese Bemühungen haben zum Ziel, dass Knospe-Produkte für den Gast sichtbar in der Gastronomie verwendet werden, und damit dieses Segment für die Knospe-Produzenten als Absatzmarkt erschlossen werden kann. Das vorliegende Gastro-Modell ist ein wichtiger Bestandteil für diesen Zugang zum Ausser-Haus-Verpflegungsmarkt in der Schweiz.

Bei Fragen und für ergänzende Erklärungen steht Ihnen Reto Thörig, Projektleiter Gemeinschaftsgastronomie, gerne zur Verfügung: reto.thoerig@bio-suisse.ch, Tel. 061 204 66 87.

Einsprachen einreichen

Einsprachen können vorzugsweise per Mail bis am 12. September 2022 eingereicht werden. Formular bitte am Dokumentende unterschreiben. Falls möglich, dann gerne zusammen mit einer zusätzlichen Begründung einreichen.

- Mail: verband@bio-suisse.ch (Eingangsbestätigung folgt)
- Postalisch : Verbandsmanagement / Gestion de la fédération Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel.

Name der Mitgliedorganisation:

Einsprache gegen

Kommentar/Begründung

Weisungen aus dem Teil I: Gemeinsame Richtlinien		
2	Vertrags- und Kontrollpflicht	
<input type="checkbox"/> 2.1.4	Kontrolle von Gastronomie-Betrieben	
<input type="checkbox"/> 2.2.1	Knospe-Produktionsvertrag	
<input type="checkbox"/> 2.3	Vertrag zwischen Verarbeitungs- und Handelsbetrieben und Bio Suisse	
3	Gebrauch der Marke Knospe	
<input type="checkbox"/> 3.4.1 / 3.4.2	Rückstandspolitik (Ergänzung GVO und GVO-Erzeugnisse)	

Weisungen aus dem Teil II: Richtlinien für den Pflanzenbau und die Tierhaltung in der Schweiz		
1	Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit	
<input type="checkbox"/> 1.3.3.1 / 1.3.3.2	Anrechenbare Kurs- und Weiterbildungsangebote / Dispensationsgründe	
2	Allgemeine Produktionsvorschriften Pflanzenbau	
<input type="checkbox"/> 2.1.1.1 - 2.1.1.3 / 2.1.2.1 – 2.1.2.3 / 3.1.1 / 3.1.2 / 3.2.3 / 3.2.9 / 3.6.2	Anforderungen an den bodengebundenen Anbau: Definition Bodenkontakt / Bodenbearbeitungstechniken / Substrateinsatz bei bodengebundenen Kulturen Anforderungen an den nicht bodengebundenen Anbau: zulässige nicht bodengebundene Kulturen / Substrat bei nicht bodengebundenen Kulturen / Torfanteil im Substrat Gemüse und Kräuter: Erden und Substrate / Jungpflanzen Obst und Beeren: Bodenpflege, Stroh und Substrat / Verkauf von Obst- und Beerenjungpflanzen in Töpfen Zierpflanzen und Topfkräuter: Erden, Substrate und Stroh	

<input type="checkbox"/> 2.1.1.4 / 2.2.12.3 / 3.1.4 / 3.1.5	Abdeck- und Mulchmaterialien / Abbaubare Töpfe (Paperpots) /	
<input type="checkbox"/> 2.2.3.3 / 2.5.1 / 2.6.3	Bedingungen für den Einsatz von nicht biologischem Vermehrungsmaterial (Zusicherungserklärung GVO-Freiheit) / Verzicht auf Gentechnik / Pflanzenschutzmittel (GVO)	
<input type="checkbox"/> 2.4.3	Anforderungen an zu- und weggeführte Düngemittel (Ammoniakstrippung)	
<input type="checkbox"/> 2.4.4.2	Spurenelemente	
<input type="checkbox"/> 2.4.4.5	Zugelassene Hilfsmittel zur Düngung (Konverterkalk)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.1	Aufnahme in die Betriebsmittelliste (Pflanzenschutzmittel)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.2	Zugelassene Pflanzenschutzmittel	
4	Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung	
<input type="checkbox"/> 4.2.4.1	Bestimmungen für Wiederkäuer (Grundfutterproduktion auf ausländischen Flächen)	
<input type="checkbox"/> 4.2.2	Milchfütterung bei Säugetieren (Ansäuerung der Milch)	
5	Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung	
<input type="checkbox"/> 5.3.1 / 5.3.1.1	Ziegen: Haltung (BTS und Einzelboxen) / Aufstallung und Stallmasse (erhöhte Liegeflächen, Strukturelementen und Definition Auslauffläche)	
<input type="checkbox"/> 5.3.1.2 / 5.3.2 / 5.3.3	Ziegen: Auslauf / Fütterung / Tiergesundheit	
<input type="checkbox"/> 5.4.1	Schweine: Haltung (Scheuermöglichkeiten)	
<input type="checkbox"/> 5.4.1.1 / 5.4.1.3 / 5.4.2	Schweine: Auslauf / Masse / Fütterung	
<input type="checkbox"/> 5.5.1 / 5.5.2 / 5.5.2.2 / 5.5.2.3 / 5.5.2.7 / 5.5.3.1 / 5.5.6.1 / 5.5.6.2 / 5.5.8	Anpassungen im Zusammenhang mit dem Grundsatzentscheid «Küken sollen leben»: Begriffe / Brut / Bruteier / Knospe-Küken / Lenkungsabgaben bei Küken und Bruteiern / Gültigkeit (Jungghennen) / Gültigkeit (Mastgeflügel) / Linienwahl (Mastgeflügel) / Junghahnmast	
<input type="checkbox"/> 5.5.3.3 / 5.5.3.6 / 5.5.3.7 / 5.5.3.8	Junghennenaufzucht: Ställe und Herdengröße / Aussenklimabereich / Weide / ungedeckter Schlechtwetterauslauf	
<input type="checkbox"/> 5.5.4.6 / 5.5.4.7 / 5.5.4.8 / 5.5.4.11 / 5.5.4.13 / 5.5.4.14 / 5.5.4.15	Legehennen: Aussenklimabereich / Weide / ungedeckter Schlechtwetterauslauf / Mauser / Mobilställe / Kleinbestände / Masstabelle	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.3 / 5.5.6.8 / 5.5.6.9	Mastgeflügel: Ställe und Herdengröße / Aussenklimabereich / Weide	

<input type="checkbox"/> 5.5.6.3 / 5.5.6.4 / 5.5.6.7 / 5.5.6.11	Truten: Besatzdichte / Sitzstangen / Masstabelle / Ställe und Herdengrösse (Anpassungen Trutenvor- und ausmast)	
---	---	--

Weisungen aus dem Teil III: Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten

1	Allgemeine Anforderungen	
<input type="checkbox"/> 1.5	Warenannahme und Warenflussprüfung	
<input type="checkbox"/> 1.7.1	Allgemeine Prinzipien (<i>Verarbeitungsverfahren und – methoden</i>)	
<input type="checkbox"/> 1.9.2	Verpackungsmaterialien (<i>Verpackung</i>)	
2	Milch und Milchprodukte	
<input type="checkbox"/> 2 (gestrichen)	Schonende Verarbeitung	
<input type="checkbox"/> 2.1 (gestrichen)	Allgemeine Anforderungen: Umstrukturierung	
<input type="checkbox"/> 2.1.1	Milchsammlung und Milchannahme: Umstrukturierung	
<input type="checkbox"/> 2.1.2 (gestrichen, jeweils in produktspezifische Kapitel integriert), 2.2.1 / 2.3.2 / 2.4.1/ 2.5.2 / 2.7.1 / 2.8.1 / 2.8.2 / 2.9.1 / 2.10.1 / 2.11.1 / 2.12.1 / 2.13.1 Neu in: 2.6	Verarbeitungsverfahren: Umstrukturierung	
<input type="checkbox"/> 2.1.3 (gestrichen, jeweils in produktspezifische Kapitel integriert), 2.4.5 / 2.6.5 / 2.7.5 / 2.8.6 / 2.9.5 / 2.10.6 / 2.11.5 / 2.12.5 / 2.13.5 Neu in: 2.2	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe: Umstrukturierung	
<input type="checkbox"/> 2.2.3 / 2.3.3 / 2.4.6 / 2.5.4 / 2.7.6 / 2.8.8 / 2.11.6 / 2.12.6 / 2.13.6 / neu in: 2.6 / 2.9/ 2.10	Kennzeichnung Laktase: Umstrukturierung	

<input type="checkbox"/> 2.2.1 / 2.2.3 / 2.3 / 2.3.1 / 2.4.1 / 2.4.3 / 2.4.4 / 2.4.5 / 2.5 / 2.5.1 / 2.5.2 / 2.6 / 2.6.1 / 2.6.3 / 2.6.4 / 2.7.1 / 2.8.1 / 2.8.2 / 2.8.3 / 2.8.6 / 2.9.5 / 2.10.1 / 2.10.3 / 2.11 / 2.11.1 / 2.11.2 / 2.11.6 / 2.12 / 2.12.1 / 2.12.2 / 2.13 / 2.13.1 / 2.13.2 /	Vereinheitlichung innerhalb der RL und des Kapitels, Fachsprache, rein lebensmittelrechtliche oder nicht zulässige Anforderungen entfernt, Umformulierung für bessere Verständlichkeit (keine inhaltlichen Verschärfungen)	
<input type="checkbox"/> 2.2.1 / 2.4.5 / 2.5.2 / 2.6.2 / 2.6.3 / 2.8.1 / 2.8.2 / 2.8.6 / 2.9.5 / 2.11.1 / 2.12.1 / 2.13.1	Aktualisierung an gängige Praxis	
	Zusätzliche Änderungen ausser in den oben erwähnten Unterkapiteln:	
<input type="checkbox"/> 2.7.3 / 2.8.4 / 2.9.3 / 2.10.4	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe: Ergänzung Reisstärke, Tapiokastärke, Wachsmaisstärke	
<input type="checkbox"/> 2.2.1 / 2.4.1 / 2.4.3 / 2.4.4 / 2.4.3	Jogurt und andere gegorene Milcharten (Sauermilch, Kefir)	
<input type="checkbox"/> 2.5.2 / 2.5.3	Trockenmilch und Trockenmilchprodukte	
<input type="checkbox"/> 2.6.2 / 2.6.4	Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkzubereitungen	
<input type="checkbox"/> 2.7.1 / 2.7.3	Rahm und Rahmprodukte	
<input type="checkbox"/> 2.8.1 / 2.8.3 / 2.8.6 / 2.8.7 / 2.8.8	Käse (Frischkäse und gereifter Käse)	
<input type="checkbox"/> 2.9.1 / 2.9.5	Molkenkäse und Mascarpone	
<input type="checkbox"/> 2.10 / 2.10.3	Käseerzeugnisse	
<input type="checkbox"/> 2.11.5	Butter, Butterzubereitungen und Milchfettfraktionen	
<input type="checkbox"/> 2.12.1 / 2.12.3 / 2.12.6	Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen)	
<input type="checkbox"/> 2.13.1 / 2.13.3	Speiseeis und Sorbet	
4	Fleisch und Fleischerzeugnisse	
<input type="checkbox"/> 4.1.2	Tierverkehrsvignetten für Knospe-Produzenten und -Händler	
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Verarbeitete Fleischerzeugnisse</i>)	
<input type="checkbox"/> 4.2.6	Kennzeichnung (<i>Verarbeitete Fleischerzeugnisse</i>)	

6	Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei	
<input type="checkbox"/> 6.2.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven</i>)	
<input type="checkbox"/> 6.5.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Joghurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet</i>)	
7	Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> 7.3	Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen	
<input type="checkbox"/> 7.3.2	Zutaten (<i>Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.3.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.3.6	Kennzeichnung (<i>Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.6	Hülsenfrüchte- und Getreidedrinks	
<input type="checkbox"/> 7.7.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.7.6	Kennzeichnung (<i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i>)	
9	Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen	
<input type="checkbox"/> 9.1.4.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Getrocknete Kräuter und Kräutermischungen</i>)	
11	Alkoholika und Essig	
<input type="checkbox"/> 11.2.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Wein und Schaumwein</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.4	Spirituosen und Brände	
<input type="checkbox"/> 11.4.1	Besondere Anforderungen (<i>Spirituosen und Brände</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5	Essig	
<input type="checkbox"/> 11.5.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Essig</i>)	

<input type="checkbox"/> 11.5.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Essig</i>)	
14	Süßwaren	
<input type="checkbox"/> 14.2.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Gelée und Gummizuckerwaren</i>)	
15	Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse	
<input type="checkbox"/> 15.2.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse</i>)	
<input type="checkbox"/> 15.2.4	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoff (<i>Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse</i>)	
16	Gastronomie	
<input type="checkbox"/> 16.1	Anforderungen an alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe	
<input type="checkbox"/> 16.1.1	Geltungsbereich und Betriebsdefinition	
<input type="checkbox"/> 16.1.2	Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof	
<input type="checkbox"/> 16.2	Das Bio Suisse Gastromodell	
<input type="checkbox"/> 16.2.1	Vertrag mit Bio Suisse	
<input type="checkbox"/> 16.2.2	Vertragsabschluss	
<input type="checkbox"/> 16.2.3	Weiterführung des Vertrages und Wechsel in der Stufe	
<input type="checkbox"/> 16.2.4	Kommunikation und Werbung	
<input type="checkbox"/> 16.2.5	Kontrolle	
<input type="checkbox"/> 16.2.6	Fortbildung	
<input type="checkbox"/> 16.2.7	Charta	
<input type="checkbox"/> 16.2.8	Gebühren	
<input type="checkbox"/> 16.2.9	Übergangsfrist für bestehende Modelle	
17	Futtermittel	
<input type="checkbox"/> 17.1	Geltungsbereich und Definitionen	
19	Hof- und Lohnverarbeitung	
<input type="checkbox"/> 19.2.4	Lohnverarbeitung durch Verarbeitungsunternehmen ohne eigenen Kontrollvertrag (<i>Lohnverarbeitung</i>)	

Weisungen aus dem Teil IV Richtlinien für die Sammlung von Wildpflanzen

<input type="checkbox"/> Keine		
--------------------------------	--	--

Weisungen aus dem Teil V Richtlinien für die Betriebe im Ausland und importierte Produkte

<input type="checkbox"/> 2.1.2	Priorität Inlandverarbeitung	
<input type="checkbox"/> 3.6.2.7	Zusätzliche Anforderungen für die Nutzung von Wasser in Gebieten mit Wüstenklima	
<input type="checkbox"/> 3.8	Rückstandspolitik	
<input type="checkbox"/> 4.2.1	Bodenschutz und Bodenfruchtbarkeit	
<input type="checkbox"/> 4.2.2.3	Einsatz von nicht biologischem Vermehrungsmaterial	
<input type="checkbox"/> 4.2.4	Düngung	
<input type="checkbox"/> 4.2.6	Bewirtschaftung von ehemaligen GVO-Flächen	
<input type="checkbox"/> 4.2.7	Pflanzenschutz	
<input type="checkbox"/> 4.3.1	Streuobstanlagen	
<input type="checkbox"/> 4.4.3	Bienenhaltung	

Vorname, Name und Funktion der Person:

Datum und Unterschrift:

Begründung zur Einsprache bitte diesem Dokument anhängen (fakultativ)