

WEISUNGEN ZU
DEN RICHTLINIEN
LIZENZNEHMER UND
HOFVERARBEITER

Fassung vom 1. Januar 2006

Einleitung

Grundlage für die Erzeugung von Knospe-Produkten bilden die Bio Suisse Richtlinien im speziellen Kapitel 5 und 6. Zu deren Präzisierung und Ergänzung können die Gremien (Markenkommissionen «Anbau» MKA, «Import» MKI und «Verarbeitung/Handel» MKV) Weisungen erlassen. Diese sind den Richtlinien untergeordnet. Bei allfälligen Widersprüchen zwischen Richtlinien und Weisungen gilt somit im Zweifelsfall, was die Richtlinien vorschreiben.

Die Weisungen müssen immer zusammen mit den Richtlinien angewendet werden.

Die vorliegende Sammlung der bis Januar 2006 verabschiedeten Weisungen entspricht einem Bedürfnis von Beratung und Kontrolle. Sie soll in regelmässigen Abständen ergänzt und bei Bedarf überarbeitet werden.

Für allfällige Verbesserungsvorschläge von Seiten der Praxis ist Bio Suisse selbstverständlich immer dankbar. Nur so kann ein optimales Arbeitsinstrument zur Verfügung gestellt werden.

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis	7
Allgemeine Anforderungen	8
1 Grundlagen	8
2 Bio Suisse Richtlinien	8
3 Weisungen der MKV zur Verarbeitung	9
4 Lizenzvertrag	9
5 Rohstoffbeschaffung und Warenflussprüfung	9
6 Warenannahme	11
7 Massnahmen zur Gewährleistung der GVO-Freiheit	11
8 Verarbeitungsverfahren	11
9 Separierung	12
10 Kennzeichnung	12
11 Verpackung	12
12 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	13
Anforderungen zur Kennzeichnung von Produkten und Werbemitteln mit der Knospe	14
1 Einleitung	14
2 Knospe-Produkte	14
3 Deklarations-Knospe-Produkte	14
4 Umstellungs-Knospe-Produkte	15
5 Liste der Zutaten und Zusatzstoffe	16
6 Deklaration der Herkunft der Rohstoffe	17
7 Information über Verarbeitungsverfahren	18
8 Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers sowie Zertifizierungsstelle	19
9 Gebinde- und Produkteetiketten	20
10 Rechnungen und Lieferscheine	21
11 Verwendung des Verbandsnamens Bio Suisse	21
12 Grafische Gestaltung der Knospe auf Verpackungen	22
13 Beispiele zur Gestaltung von Etiketten und Verpackungen	23
Milch und Milchprodukte	26
1 Allgemeine Anforderungen an sämtliche Milchprodukte	26
2 Zusätzlich für einzelne Milchprodukte	29
Anhänge	34
Fleisch und Fleischerzeugnisse	36
1 Sämtliche Fleischerzeugnisse	36
2 Verarbeitete Fleischerzeugnisse	37
Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Sprossen	39
1 Sämtliche Obst- und Gemüseerzeugnisse (inkl. Pilze, Sprossen und frische Kräuter)	39
2 Zusätzlich für einzelne Obst- und Gemüseerzeugnisse	41
Imkereierzeugnisse	45
1 Allgemeines	45

2	Honig	45
3	Propolis	46
Getreide und Getreideprodukte		47
1	Sämtliche Getreideprodukte	47
2	Zusätzlich für einzelne Getreideprodukte	47
Alkoholika und Essig		52
1	Bier	52
2	Wein und Schaumwein	53
3	Obstwein, Fruchtwein	55
4	Spirituosen und Brände	56
5	Essig	57
Pflanzliche Öle und Fette		59
1	Sämtliche pflanzlichen Öle und Fette	59
2	Zusätzlich für einzelne Öle und Fette	59
Eier und Eiprodukte		63
1	Alle Eiprodukte	63
2	Zusätzlich für einzelne Eiprodukte	63
3	Gekochte Eiprodukte	65
Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen		67
1	Gewürze	67
2	Senf	70
3	Sojasauce und Flüssigwürze	71
4	Sämtliche Suppen- und Saucenerzeugnisse	72
Gastronomie		74
1	Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe	74
2	Knospe-Komponenten-Küche	75
3	Knospe-Küche	77
Schaderegerkontrolle in Lagerung und Verarbeitung		80
1	Einleitung und Zweck	80
2	Vorbeugende Massnahmen gegen Schädlingsbefall	80
3	Direkte Massnahmen zur Schädlingsbekämpfung	81
4	Zur Behandlung von Schaderregern in Räumen und Anlagen zugelassene Mittel (Vernebelung)	81
5	Sicherheitsmassnahmen bei Schädlingsbekämpfung mit bewilligungspflichtigen Mitteln (Begasungen)	81
6	Dokumentation	82
Futtermittel		83
1	Geltungsbereich und Definitionen	83
2	Langfristige Zielsetzung	83
3	Separierung	83
4	Verarbeitungsverfahren	83
5	Futtermittelkomponenten und Zusammensetzung der Futtermittel	84
6	Kennzeichnung und Deklaration	85

Fütterung ohne Anwendung von Gentechnologie	87
1 Einleitung und Zweck	87
2 Definitionen	87
3 Bestätigungen und Analysen	88
4 Vollzug	89
Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung von Bioprodukten	90
1 Grundlagen	90
2 Verarbeitung (Hof- und Lohnverarbeitung)	91
3 Zukauf und Handel von biologischen und nicht biologischen Produkten	94
4 Direktvermarktung von nicht biologischen Produkten	95
5 Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof	97

Abkürzungsverzeichnis

▼	Kritische Zutat betreffend Gentechnologie: Verpflichtungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» gemäss den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und der Schweizer Bio-Verordnung (SR 910.18)
◦	Diese Produkte oder Verfahren müssen durch die Bio Suisse Geschäftsstelle genehmigt werden (gilt für Hofverarbeiter wie für Lizenznehmer)
ALP	Agroscope Liebefeld-Posieux: Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft
BioV	Bio-Verordnungen (Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel SR 910.18 sowie Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft SR 910.181)
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
CH-Bio	Rohstoff oder Lebensmittel, das die Bio-Verordnung der Schweiz erfüllt
ChemRRV	Stoffverordnung des BLW soll nach der Revision so heissen
EU-Bio	Rohstoff oder Lebensmittel, das die Bio-Verordnung der Europäischen Union erfüllt
EVD	Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement
FiBL	Forschungsinstitut für biologischen Landbau in 5070 Frick
FIV	Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe (SR 817.021.23)
FMBV	Futtermittelbuch-Verordnung (SR 916.307.1)
GebrV	Verordnung über Gebrauchsgegenstände (SR 817.04)
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
HyV	Hygieneverordnung (SR 817.051)
IP	Integrierte Produktion. Label, das zurückhaltend eingesetzt, synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel erlaubt. Auch Gewächshaus- und Hors-Sol-Produktion ist zugelassen. Garantiert eine unabhängige Kontrolle, aber keine tierfreundliche Haltung.
LMV	Lebensmittelverordnung (SR 817.02)
MKA	Markenkommission Anbau Bio Suisse
MKI	Markenkommission Import Bio Suisse
MKV	Markenkommission Verarbeitung und Handel Bio Suisse
nicht biologisch	aus konventioneller oder IP-Produktion; häufig (z.B. in der Deklaration von Lebensmitteln) wird dafür auch nur der Begriff «konventionell» verwendet
RL	Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten. Die Richtlinien werden folgendermassen zitiert: (RL Art. 6.1.2) oder (RL 6.1.2)
TS	Trockensubstanz
SToV	Stoffverordnung: Verordnung über umweltgefährdende Stoffe (SR 814.013)
UHT	Ultra High Temperature. Ultrahoch-Kurzzeiterhitzung von Milch und Milchprodukten
UV	Ultraviolett (jenseits von Violett): Strahlung im nicht sichtbaren Bereich mit einer Wellenlänge von 380 bis 10 nm
ZuV	Zusatzstoffverordnung (SR 817.021.22)

Alle Bundesgesetze und -verordnungen können bei der EDMZ, 3003 Bern,
Tel. 031 325 50 50 bestellt oder im Internet heruntergeladen werden unter www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html.

ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

1 Grundlagen

Bei der Herstellung von und dem Handel mit Knospe-Produkten sind folgende Vorschriften zu berücksichtigen:

1.1 Gesetzliche Grundlagen

Für Verarbeiter sind folgende Gesetze besonders beachtenswert¹:

- Lebensmittelverordnung LMV (SR 817.02)
- Hygieneverordnung HyV (SR 817.051)
- Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe FIV (SR 817.021.23)
- Zusatzstoffverordnung ZuV (SR 817.021.22)
- Verordnung über Gebrauchsgegenstände (GebraV) (SR 817.04)
- Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die entsprechende Kennzeichnung der pflanzlichen Erzeugnisse und Landwirtschaft (SR 910.18)
- Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181)
- weitere, produktespezifische gesetzliche Bestimmungen

2 Bio Suisse Richtlinien

Für Verarbeiter und Handelsbetriebe sind folgende Punkte in den Bio Suisse Richtlinien besonders beachtenswert:

Kapitel	Kapitelüberschrift	Unterkapitel
5	Präambel	
5.1	Verarbeitung und Handel	5.1.1
5.2	Herkunft der Zutaten	5.2.1–5.2.4
5.3	Verarbeitungsverfahren und -methoden	5.3.1–5.3.5
5.4	Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	5.5.1–5.5.4
5.5	Kellerwirtschaft	5.6.1
5.6	Reinigungsmittel	5.7.1–5.7.5
5.7	Schaderegerkontrolle	5.8.1–5.8.4
5.8	Gebäude und Anlagen	5.8.1–5.8.4
5.9	Verpackungsmaterialien	5.9.1–5.9.2
5.10	Importierte Knospe-Produkte	5.10.1–5.10.9
6	Marktauftritt	
6.1	Deklaration	6.1.1–6.1.9
6.2	Vermarktung von Knospe-Produkten	6.2.1–6.2.5
7	Kontrolle und Anerkennung	
7.1	Kontrollpflicht	7.1.1
7.3	Kontrolle von Verarbeitung und Handel	7.3.1–7.3.3
7.4	Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien	7.4.1–7.4.2
7.5	Vergabe der Knospe	7.5.1–7.5.2
7.6	Verstösse und Sanktionen	7.6.1–7.6.2

¹ Zu bestellen beim BBL/EDMZ, Bundesamt für Bau und Logistik/Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, 3003 Bern, Tel.: 031 325 50 50 oder Download bei www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html

3 Weisungen der MKV zur Verarbeitung

Die Anforderungen sind unterteilt in 2 Teile: Die «Allgemeinen Anforderungen» und die «Produktespezifischen Anforderungen».

Es gilt der Grundsatz: Nicht explizit erwähnte und damit erlaubte Verarbeitungsmethoden, Zutaten oder Verpackungsmaterialien sind nicht zugelassen² bzw. sind im Einzelfall von der MKV genehmigen zu lassen.

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. Das erklärte Ziel soll es sein, die vorliegenden Anforderungen in Zusammenarbeit mit Hofverarbeitern und Lizenznehmern laufend weiterzuentwickeln und zu verbessern. Entsprechende Anträge können jederzeit an die MKV gestellt werden.

Die «Produktespezifischen Anforderungen» gelten, mit einigen Ausnahmen, auch für Hofverarbeiter.

4 Lizenzvertrag

Mit der Unterzeichnung des Lizenzvertrages verpflichten Sie sich, 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. Produktkategorien aufgeführt, welche mit der Knospe ausgezeichnet werden dürfen.

Neue Produkte bzw. Produktkategorien, die mit der Knospe gekennzeichnet in Verkehr gebracht werden sollen, müssen vorgängig durch Bio Suisse bewilligt werden. Mit der Bewilligung werden die Produkte in den Lizenzvertragsanhang aufgenommen.

Zu diesem Zweck ist Bio Suisse ein schriftliches Lizenzgesuch zu stellen. Darin müssen detaillierte Angaben zu den neuen Produkten wie Rezeptur, Lieferantenliste, Verarbeitungsbeschreibung, Spezifikationen der Verpackungsmaterialien und Etikettenentwürfe beschrieben werden. Die Lizenzgesuchsunterlagen können auf der Bio Suisse Geschäftsstelle oder auf der Homepage (www.bio-suisse.ch) bezogen werden.

Werden durch den Lizenznehmer neue Produktionsstandorte oder grosse räumliche Veränderungen vorgenommen, so ist dies ebenfalls Bio Suisse zur Genehmigung in Form eines Lizenzgesuches einzureichen.

Veränderungen von bewilligten Produkten, die über den in den produktespezifischen Anforderungen gesetzten Rahmen hinausgehen (z.B. neue Rezeptur mit nicht aufgeführten Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, andere Verarbeitungsprozesse, Verpackungsvorgänge usw.) unterliegen der Genehmigung durch Bio Suisse. In einem solchen Fall ist ein neues Lizenzgesuch an Bio Suisse zu stellen.

Für die Mitteilung von Adressänderungen, Telefon-, Faxnummern und E-Mail-Adressen sowie neuen Kontaktpersonen sind wir Ihnen dankbar.

5 Rohstoffbeschaffung und Warenflussprüfung

5.1 Rohstoffbeschaffung

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 Berücksichtigung der schonenden Verarbeitung, der Täuschung des Konsumenten, der Rekonstitution geprüft.

Damit ein Rohstoff zur Herstellung von Knospe-Produkten verwendet werden kann, sind je nach Fall die folgenden Dokumente von den Lieferanten einzufordern.

² Anmerkung: In den produktespezifischen Anforderungen wird – in kursiver Schrift – beispielhaft auf relevante, gemäss Bio Suisse Richtlinien nicht zugelassene Verfahren, Zutaten und Materialien hingewiesen. Diese Negativ-Nennungen sind nicht abschliessend. Es gilt der erwähnte Grundsatz.

5.1.1 **Einkauf direkt beim Knospe-Produzenten**

Dokument: Kopie des aktuellen «Zertifikates für biologische Produkte» (nachfolgend Zertifikat genannt) der Produzenten.

Vor oder bei der ersten Lieferung eines Produzenten ist das aktuelle Zertifikat (Kopie des Originals) zu verlangen. Eine Kopie des Zertifikates ist im Betrieb für die Kontrolle bereitzuhalten. Das Zertifikat ist mindestens jedes Jahr einzufordern. Für alle Produktkategorien ist zusätzlich die «Betriebsbeurteilung Biolandbau», welche einen integrierten Bestandteil des Zertifikates darstellt, vom Produzenten zu verlangen. Darauf findet sich der Vermerk, ob der Betrieb zur Vermarktung der entsprechenden Produktkategorie mit der Knospe berechtigt ist oder nicht.

Dokument: Lieferschein

Jede Lieferung ist von einem Lieferschein zu begleiten, aus dem die Knospe-Qualität der gelieferten Ware eindeutig hervorgeht.

5.1.2 **Einkauf bei einem anderen Bio Suisse Lizenznehmer**

Dokument: Kopie der Knospe-Urkunde des Lieferanten, sowie die Kopie des aktuellen «Zertifikates für biologische Produkte» (nachfolgend Zertifikat genannt).

Vor der ersten Lieferung ist die aktuelle Knospe-Urkunde und das Zertifikat in Kopie zu verlangen. Auf der Knospe-Urkunde sind die lizenzierten Produkte aufgeführt und auf dem Zertifikat die Produktkategorien. Die Knospe-Urkunde und das Zertifikat sind mindestens jedes Jahr einzufordern.

Dokumente: Lieferschein und Rechnungen

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 Umstellware 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.
- Der Hinweis auf die Knospe-Qualität der gelieferten Ware ist besonders wichtig, da viele Lizenznehmer auch andere Bio-Qualitäten verarbeiten oder handeln, welche nicht zur Herstellung von Knospe-Produkten verwendet werden dürfen.

5.1.3 **Direkter Import**

Voraussetzung: Der Importeur verfügt über einen Lizenzvertrag, im Anhang zum Lizenzvertrag ist die Berechtigung zum Import aufgeführt.

Dokument: Knospe-Anerkennungsbescheinigung

Importierte Produkte müssen ebenfalls die Knospe-Anforderungen erfüllen. Die Anerkennung der importierten Produkte wird durch die MKI der Bio Suisse vorgenommen.

Jede importierte Charge muss durch eine Knospe-Anerkennungsbescheinigung beim Importeur belegt sein.

Für das detaillierte Vorgehen beim Import von Knospe-Produkten erhalten Sie bei der Bio Suisse Geschäftsstelle oder auf der Homepage (www.bio-suisse.ch) entsprechende Unterlagen.

6 Warenannahme

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.

6.1 Warenflussprüfung

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.

7 Massnahmen zur Gewährleistung der 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 auszu-schliessen, sind folgende Massnahmen zu treffen:

- Landwirtschaftliche Zutaten, bei denen das Risiko besteht, dass gentechnologisch veränderte Sorten eingesetzt wurden, dürfen in Knospe-Produkten nur in zertifiziert biologischer Qualität eingesetzt werden. Dieselbe Regelung gilt für Zusatzstoffe, die aus landwirtschaftlichen Produkten physikalisch gewonnen werden (z.B. Sojalecithin).
- Bei risikobehafteten Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen sowie Kulturen (z.B. organische Säuren, Joghurt-Kulturen, Lab und Enzyme) ist vom Hersteller des Produktes eine Bestätigung betreffend GVO-Freiheit einzuholen. Das entsprechende Formular «Zusicherungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» gemäss den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 idgF und der Schweizer Bio-Verordnung (SR 910.18)» kann bei der Bio Suisse Geschäftsstelle oder auf der Homepage (www.bio-suisse.ch) bezogen werden.
- Risikobehaftete Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Kulturen sind in den produktespezifischen Anforderungen mit einem ▼ gekennzeichnet.

8 Verarbeitungsverfahren

Die Bio Suisse Richtlinien schreiben vor, dass Knospe-Produkte nur durch schonende Prozesse hergestellt werden dürfen. Die Verarbeitung darf nur mechanisch, physikalisch oder durch Garungs- und Fermentativ-Prozesse erfolgen. Kombinationen der erlaubten Verfahren sind zulässig.

Eine unnötige 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 in den Bio Suisse Richtlinien postulierten Grundsätze werden durch die MKV für jede einzelne Produktkategorie fallweise beurteilt. Eine allgemeine Aussage zu den zugelassenen Verfahren ist deshalb nicht möglich. In den produktespezifischen Anforderungen sind die zulässigen Verfahren für jede Produktkategorie einzeln aufgeführt.


9 Separierung

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 gleichwertige Qualitäten ausgestossen werden. Die Trennmengen sind in Absprache mit der zuständigen Kontrollstelle festzulegen.

10 Kennzeichnung

Grundsätzlich können mit der Knospe Lebensmittel (Nahrungs- und Genussmittel) und unverarbeitete landwirtschaftliche Produkte (Zierpflanzen, Schnittblumen, Saat- und Pflanzgut, Jungtiere etc.), die gemäss den Bio Suisse Richtlinien produziert wurden, ausgezeichnet werden, sofern ein gültiger Lizenzvertrag vorliegt.

Die Knospe kann in den folgenden Fällen und unter Beachtung der aufgeführten Einschränkungen mit einer Lizenz auch auf weiteren Produkten verwendet werden:

- Heilmittel und Tinkturen: Eine Auszeichnung der Knospe-Rohstoffe mit der Deklarations-Knospe ist möglich. Die Kennzeichnung hat wie folgt zu erfolgen: Beispiel: «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.
- 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.
- Futtermittel: Futtermittel, die zu mindestens 80 % der org. Trockensubstanz (TS) Knospe-Rohstoffe enthalten, können mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden.

Die genauen Anforderungen zur Verwendung der verschiedenen Knospe-Labels und des Verbandsnamens Bio Suisse auf Verpackungen und Werbemitteln finden sich ausführlich in der Weisung «Anforderungen zur Kennzeichnung von Produkten und Werbemitteln mit der Knospe».

11 Verpackung

Hier gilt derselbe Grundsatz wie bei den Verarbeitungsverfahren. Produktespezifisch ist die umweltschonendste Verpackungsart zu wählen:

- Sowohl für Detailhandelspackungen wie auch für Handels- und Grossgebilde sind Mehrwegsysteme vorzuziehen.
- Es sollen wenn möglich Materialien aus erneuerbaren/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.

12 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Grundsätzlich müssen Knospe-Produkte zu 100 % 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.

Nicht biologische Qualität: Der Anteil aller nicht biologischen Zutaten beträgt nicht mehr als 5 % (bzw. 30 % bei einem Deklarations-Knospe Produkt) aller landwirtschaftlicher Zutaten zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Eine Bewilligung des BLW für die vorgesehene nicht biologische Zutat liegt vor (Liste C oder befristete Bewilligung gemäss Art. 18, Abs. 4 der Bio-Verordnung).

Die ohne Bio Suisse Bewilligung in Nicht-Knospe-Qualität einsetzbaren landwirtschaftlichen Zutaten sind in den produktespezifischen Anforderungen jeweils aufgeführt.

Der Einsatz von nicht landwirtschaftlich produzierten Zutaten, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen hat sich an den produktespezifischen Anforderungen zu orientieren, beziehungsweise (wenn die entsprechenden Produkte nicht aufgeführt sind) ist von der MKV bewilligungspflichtig.


Lieferscheine für die verwendeten Rohstoffe zur Herstellung von Knospe-Produkten müssen jederzeit im Betrieb vorhanden sein (vgl. dazu auch 5 Rohstoffbeschaffung/Warenflussprüfung).

ANFORDERUNGEN ZUR KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN UND WERBEMITTELN MIT DER KNOSPE

1

Einleitung

Die aktuellen «Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten» sind die Grundlage dieser Weisung.

Verpackungen und Werbematerialien, die das -Logo tragen, müssen vor ihrem Einsatz rechtzeitig Bio Suisse zur Genehmigung vorgelegt werden («Gut zum Druck»). Die Knospe darf nur von Unternehmen verwendet werden, die mit der Bio Suisse in einem gültigen Vertragsverhältnis zur Nutzung der eingetragenen Marke Knospe (Verbandsmitglied oder Lizenznehmer) stehen. Es wird vorausgesetzt, dass die gesetzlichen Vorschriften zur Kennzeichnung, wie z.B. die Lebensmittelverordnung, eingehalten werden.

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 der Knospe» (zu beziehen bei Bio Suisse).

2

Knospe-Produkte



Für Produkte, die zu mindestens 90 % aus in der Schweiz angebauten Rohstoffen bestehen, wird die Knospe mit dem Zusatz Bio Suisse verwendet (RL 6.1.2).



Für Produkte, die zu weniger als 90 % aus in der Schweiz angebauten Rohstoffen bestehen, wird die Knospe mit dem Zusatz BIO verwendet (RL 6.1.3).

2.1

Präzisierungen

Die %-Berechnung bezieht sich auf die landwirtschaftlichen Zutaten zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Besteht bei nicht biologischen landwirtschaftlichen Zutaten Unklarheit über die Herkunft, gelten diese als ausländisch.

2.2

Beispiel zur Verwendung der Knospe



3

Deklarations-Knospe-Produkte

Die Verwendung der Deklarations-Knospe ist in den Richtlinien, Art. 6.1.4 beschrieben.

4 Umstellungs-Knospe-Produkte

Produkte, die von Umstellungsbetrieben stammen, dürfen mit der Umstellungs-Knospe vermarktet werden (RL 6.1.5).



Für Produkte, die zu mindestens 90 % aus in der Schweiz angebauten Rohstoffen bestehen.



Für Produkte mit mehr als 10 % ausländischen Rohstoffen.

4.1 Vorgaben der Bio-Verordnung und der Bio Suisse Richtlinien

4.1.1 Umstellungsvermerk

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:	Ottenuto nel quadro della conversione all'agricoltura biologica
Englisch:	Produced under the terms of conversion to organic farming
Der Satz ist im Wortlaut obligatorisch.	

4.1.2 Weitere Vorgaben

Der Umstellungsvermerk (obligatorischer Satz) und Hinweise auf die biologische Landwirtschaft dürfen hinsichtlich Farbe, Grösse und Schrifttyp nicht auffallender sein als die Sachbezeichnung (RL 6.1.5).

Die Worte «biologischer Landbau» dürfen nicht stärker hervorgehoben werden als die Worte «hergestellt im Rahmen der Umstellung auf» (RL 6.1.5).

Bei Produkten mit mehreren landwirtschaftlichen Zutaten darf die Umstellungs-Knospe nicht im Sichtfeld der Sachbezeichnung verwendet werden. Die Umstellungs-Knospe muss in diesem Fall klar abgesetzt von der Sachbezeichnung verwendet werden (RL 6.1.5).


4.2 Präzisierungen

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.

Produkte mit der Umstellungs-Knospe gelten für den Export in die EU als nicht biologisch (RL 6.1.5).

4.3 Beispiele zur Kennzeichnung von Umstellungs-Knospe-Produkten

Inländisches Umstellungs-Knospe Produkt mit einer landwirtschaftlichen Zutat (Monoprodukt): Umstellungshinweis bei der Sachbezeichnung

<h1>Karotten</h1>	
	Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft

Importiertes Umstellungs-Knospe-Produkt mit mehreren landwirtschaftlichen Zutaten:
Umstellungshinweis von der Sachbezeichnung abgesetzt



Die Umstellungs-Knospe darf nicht im Sichtfeld der Sachbezeichnung aufgeführt sein.

5 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 (RL 6.1.8).

Nicht biologisch erzeugte Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind als solche zu erwähnen³ (RL 6.1.8).

Ein Umgehen der Deklaration aufgrund von Durchtrageeffekten (z.B. beim Auflisten von Zutaten oder Zusatzstoffen, die selbst aus mehr als einer Zutat zusammengesetzt sind) ist unzulässig (RL 6.1.8).

Falls Kräuter und/oder Gewürze weniger als 2 Prozent des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können sie unter dem Gesamtbegriff Gewürze und/oder Kräuter aufgelistet werden (RL 6.1.9).

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.

5.1 Präzisierungen

Zusatzstoffe, die keiner Gattung angehören, sind mit der Einzelbezeichnung und der E-Nummer zu deklarieren. Nicht biologisch erzeugte landwirtschaftliche Zutaten werden wie folgt deklariert:

- Zutat x (konventionell/nicht biologisch)⁴
- Zutat x aus konventioneller/nicht biologischer Landwirtschaft⁵
- Zutat x *
- *aus konventioneller/nicht biologischer Landwirtschaft (am Schluss der Zutatenliste)

Bei Platzmangel ist der Vermerk «konv.»⁶ zulässig. Die Liste der Zutaten (Verzeichnis der Zusammensetzung) muss in Grösse und Schrift mit dem übrigen Informationstext übereinstimmen. Die Negativdeklaration von gemäss Bio Suisse Richtlinien und Weisungen unzulässigen Zusatzstoffen (z.B. ohne Farbstoffe) ist nicht erlaubt. Ein allgemeiner Hinweis auf die Bio Suisse Anforderungen im Begleittext ist möglich.

³ Wasser, Salz, Kulturen und Zusatzstoffe sind keine landwirtschaftlichen Zutaten. Ein Hinweis auf biologisch bzw. konventionell erübrigt sich.

⁴ F: conventionnel; I: convenzionale; E: non organic

⁵ F: de l'agriculture conventionnelle; I: proveniente dall'agricoltura convenzionale; E: of non organic agriculture

⁶ F: conv.; I: conv.; E: non organic

5.2 Beispiel zur Liste der Zutaten und Zusatzstoffe

Zutaten:	Kartoffeln, Zwiebeln, Butter, Reisstärke, Gewürzzubereitung (Salz, Stärkesirup, Gemüse, Hefeextrakt, pflanzliches Fett, Gewürze), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl oder E 410)
----------	---

Die Bio Suisse Richtlinien verbieten den Einsatz von Farbstoffen.

6 Deklaration der Herkunft der Rohstoffe

Die Herkunft der Rohstoffe ist zu deklarieren.

6.1 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.

6.2 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 Verwendung von summarischen Bezeichnungen ist bei Bio Suisse mit einer Begründung zu beantragen. Die Deklaration der Herkunft der Rohstoffe muss in Grösse und Schrift mit den übrigen Informationen der Liste der Zutaten übereinstimmen.

6.3 Deklarations-Knospe-Produkte

Die Herkunftsdeklaration bei Deklarations-Knospe-Produkten erfolgt sinngemäss wie bei BIO Knospe-Produkten.

6.4 Umstellungs-Knospe-Produkte

Die Herkunftsdeklaration bei Umstellungs-Knospe-Produkten erfolgt sinngemäss wie bei BIO SUISSE oder BIO Knospe-Produkten.

6.5 Beispiele der Deklaration der Herkunft der Rohstoffe

Monoprodukt (Pfefferminztee)

Zutaten:	Pfefferminz Blätter (Deutschland)
----------	-----------------------------------

Zusammengesetztes Produkt (Müesli)

Zutaten:	Haferflocken (CH), Sultaninen (Türkei), Zucker (Paraguay), Sesamöl (Peru), Weizenflocken (CH), Bananenchips (Panama), Haselnüsse (Italien), Kokosflocken (Sri Lanka)
----------	--

7 Information über Verarbeitungsverfahren

Die wichtigsten Verarbeitungsverfahren müssen auf dem Knospe-Produkt aufgeführt sein (RL 6.1.6).
Bei starker Beeinträchtigung der Qualität müssen Rohstoffe, die zur Haltbarmachung vor der Verarbeitung tiefgefroren wurden, deklariert werden (RL 5.8.3).

7.1 Präzisierungen

Die deklarationspflichtigen Verfahren sind in den MKV-Weisungen zur Verarbeitung nach Bio Suisse Richtlinien, 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.

7.2 Beispiel zur Information über Verarbeitungsverfahren


<h1>Apfel-Joghurt</h1>	
Zutaten:	Homogenisierte und pasteurisierte Milch (Schweiz), Äpfel (Schweiz), Zucker (Paraguay)

8 Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers sowie Zertifizierungsstelle

Die Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers sowie die Zertifizierungsstelle müssen auf dem Knospe-Produkt aufgeführt sein (RL 6.1.6).

8.1 Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers

8.1.1 Lizenznehmer

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 muss 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.

8.1.2 Hofverarbeiter

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.

8.2 Zertifizierungsstelle

Auf jedem Knospe-Produkt ist die Zertifizierungsstelle mit Name oder in Form der Codenummer, sowie mit dem Zusatz «Bio-Zertifizierung:»⁹ anzugeben. Die Adresse (PLZ und Ort) der Zertifizierungsstelle kann zusätzlich angegeben werden. Die Zertifizierungsstelle, welche für das Unternehmen zuständig ist, das den letzten Erzeugungs- oder Aufbereitungsschritt durchgeführt hat, ist aufzuführen.

Auf Düngern und Komposten, die mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet sind, ist «Zertifizierung:» anzugeben, ohne die Voranstellung von Bio, da es sich nicht um Bio-Produkte handelt, sondern um Produkte, welche in der biologischen Landwirtschaft eingesetzt werden können.

8.2.1 In der Schweiz erzeugtes und/oder aufbereitetes Produkt¹⁰

Die Zertifizierungsstelle für in der Schweiz erzeugte und/oder aufbereitete Knospe-Produkte ist die bio.inspecta.

Die Codenummer der bio.inspecta ist SCES 006.

8.2.2 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 Kapitel 8.2.1 zur Anwendung.


⁷ F: Preneur de licence; I: Licenziatario; E: Licensee

⁸ F: Preneur de licence Bourgeon; I: Licenziatario Gemma; E: Bud Licensee

⁹ F: Certification Bio; I: Certificazione Bio; E: Organic Certification

¹⁰ Gemäss BioV wird unter Aufbereitung die Verarbeitung, die Haltbarmachung und die Verpackung eines Erzeugnisses verstanden

8.3 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:	Bio-Zertifizierung: bio.inspecta
oder	Bio-Zertifizierung: bio.inspecta, 5070 Frick
oder	Bio-Zertifizierung: SCES 006
respektive	«Zertifizierung: ...» anstatt «Bio-Zertifizierung: ...» bei Düngern und Komposten (vgl. 8.2)
Angabe der ausländischen Zertifizierungsstelle:	Bio-Zertifizierung: Name der Zertifizierungsstelle (Land) [z.B. ECOCERT (F)]
oder	Bio-Zertifizierung: Mitgliedstaat und Code der Zertifizierungsstelle [z.B. DE-022]

9 Gebinde- und Produkteetiketten

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 (RL 7.3.2)

9.1 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.

	<h1>Karotten</h1>
<p>Produzent: Paul Tester, 9876 Musterhausen</p> <p>Abpackbetrieb und Knospe-Lizenznehmer: Muster AG, 1234 Musterlingen</p> <p>Bio-Zertifizierung: SCES 006</p>	

10 Rechnungen und Lieferscheine

10.1 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, Umstell-Knospe, kbA, IP, konventionell) aufgeführt, so muss jeder Artikel unverwechselbar gekennzeichnet werden.

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.

10.2 Angabe der Lizenzgebühren

Die Lizenzgebühren¹¹ sind auf 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. Bio Suisse Lizenzgebühren». Der Prozentsatz (0,77 %) kann angegeben werden.

Details zu den Lizenzgebühren sind in der «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» geregelt.

11 Verwendung des Verbandsnamens Bio Suisse

Die Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen wurde 1981 gegründet und tritt seit 1998 unter dem Namen Bio Suisse auf.¹²

11.1 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.

11.2 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.

¹¹ F: taxes de licences; I: tasse di licenza; E: fees for the licensing

¹² F: Bio Suisse (Association suisse des organisations d'agriculture biologique),
I: Bio Suisse (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica),
E: Bio Suisse (Association of the swiss organic farmers organisations)

12 Grafische Gestaltung der Knospe auf Verpackungen

12.1 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 wird mit diesem mit einem Bindestrich verbunden und nicht zusammengeschrieben.

Beispiele:

- Die Knospe ist eines der bekanntesten Bio-Labels.
- Die Knospe-Produzentinnen und -Produzenten werden streng kontrolliert.

12.2 Grafische Gestaltung

12.2.1 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.

Wird ein Produkt in verschiedenen Qualitäten (Knospe, IP, konventionell) angeboten, so müssen sich die Verpackungen der verschiedenen Qualitäten grafisch deutlich unterscheiden. Die Knospe-Produkte sind mit einer grossen Knospe zu kennzeichnen.

12.2.2 Farbe der Knospe

Die Originalfarbe der Knospe sowie der Zusätze «BIO», «SUISSE», «Hilfsstoffe» und «Umstellung» ist grün «Pantone 361» oder schwarz. Für die Umstellung auf den neuen Pantone-Ton besteht eine Übergangsfrist bis Ende 2008.

In begründeten Ausnahmefällen, insbesondere bei sehr kleinen Auflagen, kann die Bio Suisse Geschäftsstelle andere Farben oder die Verwendung des «Negativs» der Knospe bewilligen.

12.2.3 Schrifttypen der Zusätze

Für die Zusätze in/über/unter der Bildmarke wie «BIO», «SUISSE», «Hilfsstoffe», «Umstellung» (vgl. Kapitel 2) werden Futura Heavy Schrifttypen verwendet. Für den Umstellungsvermerk (hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft) ist die Schrift Futura Book zu verwenden. Der bisherige Claim (Verlass Dich drauf) wird nicht mehr verwendet.

13 Beispiele zur Gestaltung von Etiketten und Verpackungen





13.1 **Produkteetikette**



¹³ Da es sich um ein Schweizer Knospe-Produkt handelt (BIO SUISSE Knospe) ist keine Deklaration der Herkunft der Rohstoffe notwendig

13.2

Produktverpackung

<p>7</p> <p>Dieses -Produkt stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernbetrieben. Diese müssen die strengen Bio Suisse Richtlinien erfüllen, damit sie mit der  ausgezeichnet werden.</p>	<p>1</p> <p>B I O</p>  <p>S U I S S E</p> <p>Ravioli mit Fleischfüllung</p>	<p>2</p> <p>Zutaten: Teig: Hartweizengriess (USA, Kanada), Wasser, Eier (CH), Kochsalz</p> <p>Füllung: Rindfleisch (CH), Paniermehl (CH), Gewürzzubereitung (Salz, Hefeextrakt, Gemüse, Gewürze), Reisstärke, Karotten, Sonnenblumenöl gedämpft, Tomaten, Kräuter.</p> <p>Pasteurisiert</p> <p> Lizenznehmer: Name, PLZ Ort</p> <p>Bio-Zertifizierung: bio.inspecta, 5070 Frick</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p>
--	---	---

Anmerkungen

1. Richtiger Knospe-Typ bei der Sachbezeichnung
2. Liste der Zutaten und Zusatzstoffe in absteigender Reihenfolge
3. Deklaration der Herkunft der Rohstoffe
4. Information über Verarbeitungsverfahren
5. Adresse des Verarbeiters oder Inverkehrbringers
6. Zertifizierungsstelle
7. Verwendung der Knospe und des Namens Bio Suisse in weitergehenden Informationen

13.3 **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 Aubergine IMPORT Frankreich Umstellknospe	100 kg	2.60	260.00/*
BIO Orangen IMPORT Israel EU Bio	10 kg	3.00	30.00
Tomaten konventionell	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. Bio Suisse Lizenzgebühren			

MILCH UND MILCHPRODUKTE

1 Allgemeine Anforderungen an sämtliche Milchprodukte

1.1 Definitionen

In Zweifelsfällen gelten die Definitionen der Lebensmittelgesetzgebung.

1.2 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.

1.3 Milchsammlung, Milchannahme¹⁴

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 im Besitz von 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. Umstell-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 Kontrollstelle überprüft. Die detaillierten Anforderungen bei gleichzeitiger Sammlung von mehreren Milchqualitäten sind im Anhang 1 festgelegt.
- Bei der Milchannahme ist die Knospe-Milch als erste auf gereinigter Anlage anzunehmen oder die Anlage ist vor der Knospe-Milch-Annahme mit Wasser oder Knospe-Milch auszutossen, wobei die Trennmenge der nicht biologischen Verarbeitung zugeführt werden muss. Eine separate Annahme der Knospe-Milch, z. B. mittels Kannenwaage, ist erlaubt.

¹⁴ Eine gemischte Milchsammlung durch Hofverarbeiter ist nicht zulässig.

1.4 **Separierung der Knospe-Milch und der verarbeiteten Produkte im Verarbeitungsbetrieb**¹⁵

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.

1.5 **Zugelassene 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-Erhitzung¹⁶: β -Lactoglobulin-Nachweis > 500 mg/L nach der UHT-Erhitzung
- 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
- Umkehrosiose

Nicht zugelassen: Mehrfachpasteurisation, Hochpasteurisation, Sterilisationsverfahren.

1.6 **Kulturen, Kulturmedien und Enzyme (insbesondere Lab)**

- 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 Beachtung der folgenden Anforderungen eingesetzt werden:
- Der Hersteller der Kulturen hat zu bestätigen, dass:
 - unter den Mikroorganismen keine gentechnisch veränderten bzw. dass zu deren Herstellung keine gentechnisch veränderten Organismen (inkl. Viren) verwendet werden.▼
 - zur Herstellung der Mikroorganismen-Kultur ausschliesslich Stoffe eingesetzt werden, die für Knospe-Produkte zugelassen sind.

¹⁵ Eine gemischte Verarbeitung durch Hofverarbeiter ist nicht zulässig.

¹⁶ Demineralisierung des Prozesswassers: nur mit physikalischen Methoden (Demineralisierung mittels Umkehrosiose ist erlaubt). Keine Zusatzstoffe in der Wasseraufbereitung erlaubt.

1.6.1 **Kulturmedien**

Kulturmedien für Zwischen- oder Betriebskulturen müssen ausschliesslich aus Milch bzw. Milchbestandteilen bestehen. Milch zur Kulturbereitung muss sterilisiert werden. Bis zu einer Schüttmenge von 1 % der in Verarbeitung stehenden Milchmenge darf sie auch nicht biologischer Herkunft sein. 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 Verarbeitungshilfsstoffen 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.

1.6.2 **Lab**

Es sind sowohl die ursprüngliche Form des Labmagens als auch die aufbereiteten Formen Labextrakt flüssig und Labpulver zugelassen. Die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen in der Labbereitung muss durch die MKV beurteilt werden.

1.6.3 **Labersatzstoffe °**

Neben Magenlab tierischer Herkunft sind auch Labersatzstoffe (unter Einhaltung der Gentechfreiheit) zugelassen.

1.7 **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 einer umweltverträglichen Entsorgung zugeführt 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.

1.8 **Qualitätsbestimmungen, Hygiene**

Zusammenarbeit mit offiziellen Stellen: Wer Milch und Milchprodukte mit Knospe-Deklaration herstellt, gewährt der Bio Suisse bzw. der von der Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle das Recht, alle die Lizenzprodukte betreffenden Informationen mit dem milchwirtschaftlichen Inspektions- und Beratungsdienst (MIBD) sowie mit den Organen der offiziellen Lebensmittelkontrolle auszutauschen.

1.9 **Rapport- und Kontrollwesen**

Die Herstellung von Knospe-Produkten muss nachträglich überprüfbar sein, die Fabrikationen sind zu rapportieren. Dabei gelten folgende Anforderungen:

1.9.1 **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.

1.9.2 **Rapportierung in gemischt verarbeitenden Betrieben¹⁷**

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 Gesuchsteller haben dabei ein Vorschlagsrecht.

¹⁷ Eine gemischte Verarbeitung durch Hofverarbeiter ist nicht zulässig.

2 Zusätzlich für einzelne Milchprodukte

2.1 Produkte aus Milch anderer Säugetierarten

2.1.1 Allgemeines

Grundsätzlich gelten dieselben Herstellungs-Anforderungen wie für die in den produktespezifischen Kapiteln festgehaltenen Produkte.

2.1.2 Verarbeitungsverfahren

- Festgehalten in den produktespezifischen Kapiteln
- Tiefkühlung von Schaf- und Ziegenmilch zur Zwischenlagerung

2.1.3 Kennzeichnung

- Tiefkühlung muss bei der Sachbezeichnung von pasteurisierter Schaf- resp. Ziegen-Konsummilch deklariert werden.

2.2 Genussfertige Kuhmilch

2.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Zentrifugation
 - Bactofugation oder Thermisation
 - Pasteurisation
 - UHT-Erhitzung
 - Homogenisation
 - Fettstandardisierung bei Milchdrink und Magermilch
- Nicht zugelassen: Fettstandardisierung von Vollmilch*

2.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Milch

2.2.3 Kennzeichnung

- Bactofugation, Thermisation, Pasteurisation, UHT-Erhitzung und Homogenisation sind zu deklarieren.

2.2.4 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 11 geregelt.

2.3 Joghurt und andere gegorene Milcharten (Sauermilch, Kefir)

2.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Veränderung der Fettgehalte (Entrahmung und Fetтанreicherung): Natürliche Aufrahmung, Zentrifugation, Fetтанreicherung 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*

2.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Milch
- Rahm
- Zucker und Zuckerarten
- Zitronensaftkonzentrat
- Milchpulver
- Früchte und Gemüse
- Kaffee
- Schokolade und Kakao
- Obst
- Kräuter

- 2.3.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- Honig
 - Reisstärke nativ: Verdickungsmittel in Haselnussjoghurt-Grundstoff
- 2.3.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**
- keine
- Nicht zugelassen: Stabilisatoren in der Joghurtmasse, Zusätze wie Randensaft oder Traubensaftkonzentrat zum Färben des Joghurts*
- 2.3.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Joghurt-, Sauermilch- und Kefirkulturen[▼]
 - Hefe: für die Kefirherstellung[▼]
 - Pektin [E 440a]: für die Herstellung von Fruchtgrundstoffen für unterlegte Sauermilchprodukte
- Nicht zugelassen: Milchsäure oder andere Säuren*
- 2.3.6 **Kennzeichnung**
- Die Pasteurisation (auch Eindampfen) und die Homogenisation der Milch sind im Verzeichnis der Zutaten zu deklarieren.
- 2.3.7 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 11 geregelt.
- 2.4 **Trockenmilch und Trockenmilchprodukte °**
- 2.4.1 **Zutaten in Knospequalität**
- Milch
- 2.4.2 **Erlaubte Produkte**
- Milchpulver (Voll-, Mager-, Buttermilchpulver)
 - Rahmpulver
 - Milcheiweisspulver (auch einzelne Fraktionen)
 - Milchzucker
 - Molkenpulver
- 2.4.3 **Verarbeitungsverfahren**
- Bactofugation von Milch für Trockenmilch und Milchprodukte
 - Pasteurisation
 - Eindickung unter Vakuum
 - Sprühtrocknung und Walzentrocknung
 - Isolierung einzelner Proteine (ohne Hitze, Säure oder Alkalien)
 - Säurefällung von Kasein und Kaseinaten
- 2.5 **Buttermilch, Molke, Milchgetränke, Milchgetränkezubereitungen**
- 2.5.1 **Allgemeines**
- Die Bestimmungen der Kapitel 2.1 bis 2.4 gelten sinngemäss. Die Produkte unterliegen einer rezeptspezifischen Zulassung durch die MKV¹⁸.
- 2.6 **Rahm und Rahmprodukte**
- 2.6.1 **Verarbeitungsverfahren**
- Pasteurisation
 - Kafferahm: zur UHT Erhitzung ist das direkte Verfahren zugelassen
 - Ansäuern mit Milchsäurebakterien[▼]
- Nicht zugelassen: UHT Schlagrahm*
- 2.6.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**
- Rahm
 - 30g Milchbestandteile pro Kilogramm können zur Stabilisierung von UHT- Rahmprodukte eingesetzt werden.

¹⁸ Davon ausgenommen sind Buttermilch nature und Molke nature für die Hofverarbeitung.

- 2.6.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- keine
- 2.6.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**
- keine
- 2.6.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Milchsäurebakterien[▼]
 - Puffersalze: Citrate und Carbonate für Kaffeerahm
- Nicht zugelassen: Verdickungsmittel*
- 2.6.6 **Kennzeichnung**
- Die Pasteurisation und die UHT-Erhitzung ist zu deklarieren.
- 2.6.7 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 11 geregelt.
 - Reine Aluminiumdeckel sind nur in begründeten Fällen zugelassen.
- 2.7 **Käse (Frischkäse und gereifter Käse) und Käseerzeugnisse**
- 2.7.1 **Käsereimilch, gereifter Käse**
- Verarbeitungsverfahren**
- Thermisation
 - Pasteurisation
 - Bactofugation: In Silozonen und nur für die Herstellung von Käse aus pasteurisierter Milch. Das UHT-behandelte Bactofugat darf der Knospe-Verarbeitung wieder zugeführt werden^o.
 - Gehaltsveränderungen durch Entrahmung, Rahmzugabe (Knospe-Rahm), Verdünnung mit Wasser und Ultrafiltration
 - Lagerung in Folie und Folienreifung ausschliesslich für Spezialitäten ist von der MKV zu bewilligen
 - Entkeimung des Salzbad: ausschliesslich physikalische Methoden
- 2.7.2 **Frischkäse, Quark**
- Es sind sinngemäss die gleichen Verarbeitungsschritte wie bei gereiftem Käse zugelassen, mit Ausnahme der Wasserzugabe. Abweichend dazu muss die Pasteurisation nicht Peroxidase positiv sein.
- Nicht zugelassen: Standardisierung der Trockenmasse von Quark mit Wasser*
- 2.7.3 **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
- 2.7.4 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- Honig
- 2.7.5 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**
- keine

- 2.7.6 **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 (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
 - Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen nur folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
 - Salzbadregulierung: Milchsäure [E 270]▼, Essigsäure [E 260]▼, Zitronensäure [E 330]▼ (nur rein mikrobiologisch hergestellte Formen)
 - Oberflächenbehandlung von gereiftem Käse: Schmierekulturen▼ inkl. Weinhefe▼
 - Klebstoffe bestehend aus Lebensmitteln (z.B. Gelatine, Kasein): zum Kleben von Käselab-Etiketten (nicht deklarationspflichtig) °
 - Pektin [E 440a]: für die 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], Riboflavine [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
 - O₂, CO₂, N₂
- Nicht zugelassen: Käsefarbe, Synthetische Komponenten als Klebstoff oder Überzugsmittel*
- 2.7.7 **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 Käsenummer vermerkt sind, auszuzeichnen. Die Käse müssen zudem die Betriebsnummer und das Fabrikationsdatum aufweisen. Käsemarken (Teebeutelpapier-Etiketten) dürfen ebenfalls verwendet werden. Einlegen der Marke nach dem Abfüllen der Käsemasse in die Pressform.
- 2.7.8 **Kennzeichnung**
- Die Thermisation und die Pasteurisation der Käsereimilch ist zu deklarieren.
- 2.7.9 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 11 geregelt.
 - Aluminiumdeckel sind nur in begründeten Fällen zugelassen.
 - Der Offenverkauf von Käse ist erwünscht.
- 2.8 **Ziger, Mascarpone**
- 2.8.1 **Verarbeitungsverfahren**
- Säure-Hitze-Fällung
- 2.8.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**
- Generell alle namensgebenden Zutaten
 - Molke
 - Rahm
 - Buttermilch
 - Kräuter
 - Gewürze
- 2.8.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- Honig
- 2.8.4 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Zitronensäure [E 330]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
 - Milchsäure [E 270]▼: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
 - O₂, CO₂, N₂

2.8.5 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**

- keine

2.9 **Butter, Butterzubereitungen und Milchfettfraktionen**

2.9.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Pasteurisation: nicht Peroxidase-positiv
- Ansäuerung
- Salzen
- Tiefgefrieren von Butterstöcken zum Ausgleich von Produktions- und Nachfrageschwankungen: maximal 9 Monate. Tiefgefrorene Butter kann nur als Verarbeitungsbutter weiterverwendet werden.
- Physikalische Reifung (kalt-warm-kalt-Reifung)
- Butter zum direkten Konsum (modellierte Butterportionen und Kräuterbutter) müssen aus frisch hergestellter Butter bestehen.
- Fraktionierte Kristallisation (Thermische Fraktionierung)

Nicht zugelassen: Butter aus thermisiertem Rahm, Säuerung von Süssrahmbutter mittels Milchsäurekonzentrat, Konservierung von Butter mit Antioxidantien

2.9.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Rahm
- Kräuter
- Gewürze
- Gemüse
- Pflanzliche Öle für Butterzubereitungen
- Stärken für Butterzubereitungen

2.9.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Honig

2.9.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**

- keine

2.9.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen nur folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
- Säurewecker▼

2.9.6 **Kennzeichnung**

- Pasteurisation des Rahms zur Butterherstellung ist zu deklarieren.
- Wird Butter aus unpasteurisiertem Rahm hergestellt, so ist dies zu deklarieren.
- Die Tiefkühlung der Butter muss nicht deklariert werden.

2.9.7 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 11 geregelt.

Anhänge

Anhang 1

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-Milch-Tank 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-Milch-Tank 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-Milch-Tank 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-Milch-Tank 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-Milch-Tank erfolgt dann, wenn die Knospe-Milch fertig angesaugt ist. Die im System verbleibende Knospe-Milchmenge muss in den Nicht-Knospe-Milch-Tank 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-Milch-Tank zugeführt werden. Das entsprechende Ventil für den Knospe-Milch-Tank 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 muss 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 Umstell-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

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.

FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSE

1 Sämtliche Fleischerzeugnisse

1.1 Tiertransport

Der Tiertransport kann durch einen nicht lizenzierten Transporteur erfolgen. Die Verantwortung für den Transport liegt beim Lizenznehmer (insbesondere für die Einhaltung der Tierschutzbestimmungen). Die Transporteure müssen den Kurs «Tierschutzkonforme Tiertransporte» erfolgreich absolviert haben. Die Klautiere müssen auf dem Transport eindeutig nach Tierseuchenverordnung gekennzeichnet sein.

1.2 Knospe-Jahresvignetten für Schlachtviehproduzenten und nummerierte Knospe-Händler-Vignetten

Für die Knospe-Vermarktung von Schlachttieren muss das unterschriebene, offizielle «Begleitdokument für Klautiere» des BVET 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 Produzent gewährleistet ist.
- keine Tiere über nicht von der Bio Suisse lizenzierte Stellen laufen (z.B. Tierhändler).

Das Begleitpapier ersetzt jedoch nicht das Zertifikat für biologische Produkte und die Betriebsbeurteilung Biolandbau (siehe Weisung «Allgemeine Anforderungen»). Diese Papiere sind weiterhin durch den Aufkäufer (lizenzierte Händler) vor der ersten Übernahme von Tieren vom Produzenten einzufordern.

Die betriebsspezifischen Knospe-Produzentenvignetten werden von der 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 BVET-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, welche die Kosten für die Qualitätssicherung und Marktbearbeitung abdeckt, erhoben werden. Die Höhe der Gebühr ist von der Bio Suisse festzulegen. Die Verwaltung der Knospe-Vignetten kann von der Bio Suisse an Dritte im Sinne eines Leistungsauftrags vergeben werden.

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.

1.3.1 Lohnschlachten¹⁹

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 – insbesondere des Warenflusses im Schlachthof – liegt beim Metzger bzw. dem Produzenten. Der Schlachthof muss dem Kontrollverfahren gemäss BioV unterstehen. Da das Tier bzw. das Fleisch nie im Besitz des Schlachthofes ist, entfällt die Lizenzvertragspflicht für den öffentlichen Schlachthof.

¹⁹ Bei Lohnschlachtung im Auftrag von Produzenten ist die Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung von Bioprodukten» zu beachten.

1.4 Warenflusskontrolle

1.4.1 Tierhändler und Schlachthof (Zerlegebetrieb)

Die Warenflussprüfung erfolgt anhand von Lieferscheinen und Rechnungen. Idealerweise erfolgt die Warenbuchhaltung auf EDV.

1.4.2 Metzgerei mit Detailverkauf

Die Detailverkäufe mit den Lizenzprodukten müssen mittels PLU-Waage erfasst werden²⁰. Dabei ist für die Lizenzprodukte ein separater Artikelstamm einzurichten. Die Daten sind bei der jährlichen Kontrolle vorzulegen.

1.5 Separierung²¹

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.

2 Verarbeitete Fleischerzeugnisse

2.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen mechanischen Fleischzerlegungs- und Zerkleinerungsverfahren
- Pökeln
- Kochen/Brühen
- Trocknen
- Räuchern im Rauch

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)

2.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Traubenzucker (Glucose, Dextrose)
- Maltodextrine
- Milchzucker (Lactose)
- Kaseinate
- Acerolakirsche (Natürliches Vitamin C)
- Honig
- Rindsbouillon

2.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Gelatine ohne Zusatzstoffe
- Fruchtzucker (Fructose)

²⁰ Davon ausgenommen ist die Direktvermarktung. Gemäss Weisung «Direktvermarktung» dürfen tierische Produkte nur in Knospe-Qualität direkt vermarktet werden.

²¹ Für Hof- und Lohnverarbeiter ist die Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung von Bioprodukten» zu beachten.

2.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe²²

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- Milchsäure [E 270][▼]: zur Konservierung von Naturdärmen
- Starterkulturen[▼]: für die Rohwurstherstellung
- Citronensäure [E 330][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Natriumcitrat [E 331][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Kaliumcitrat [E 332][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Calciumcitrat [E 333][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- L(+)-Weinsäure [E 334][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Natriumtartrat [E 335][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Kaliumtartrat [E 336][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Natriumnitrit [E 250]: Einsatz nur als Nitritpökelsalz
- Natriumnitrat [E 251] und Kaliumnitrat [E 252] (Salpeter): gemäss LMV nur für Rohpökelerde und Rohwurstwaren
- Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern
- O₂, CO₂, N₂

Nicht zugelassen: Phosphate, Glucono-delta-Lacton, alle Geschmacksverstärker [E 620–633] bzw. hydrolysierte Proteine (HVP bzw. HPP), alle Enzyme (auch Transglutaminase), synthetische Ascorbinsäure und Ascorbate (Antioxidans), sämtliche Formen von Aromastoffen (inkl. Raucharomen und Flüssigrauch)

2.6 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 11 geregelt.
- Wursthüllen: Es sind sowohl Natur- als auch Kunstdärme zugelassen. Das nachträgliche Einfärben von Wursthüllen ist nicht erlaubt.

²² Bei Lohnverarbeitung im Auftrag von Produzenten ist die Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung von Bioprodukten» zu beachten.

OBST, GEMÜSE, KRÄUTER, PILZE UND SPROSSEN

1 Sämtliche Obst- und Gemüseerzeugnisse (inkl. Pilze, Sprossen und frische Kräuter)

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 der Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle abgeschlossen haben. Die Pflicht der Lizenzierung entfällt.

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:

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.

1.2.2 **Eigene Artikelnummern (Code) für Knospe- und Umstell-Knospe-Produkte**

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

1.2.3 **ISO-Zertifizierung für gemischte Handels- und Abpackunternehmen**

Betriebe, welche gleichzeitig mit biologischen und nicht biologischen Produkten handeln, müssen eine ISO-Zertifizierung 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.

1.2.4 **Kenzeichnung innerhalb der betriebsinternen Abläufe**

Knospe-Produkte und Umstell-Knospe-Produkte müssen auf jeder Gebindeeinheit (Paloxen, Harassen, G-Gebinde etc.) optisch klar ersichtlich gekennzeichnet sein. Es werden Gebindeetiketten mit unterschiedlichen Farben empfohlen.

1.2.5 **Kühl- und Lagerräume**

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

1.2.6 **Kontaminationsgefahren**

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

1.2.7 **Abpackanlagen**

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

1.3 **Kontamination 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.

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 Chlor-Belastung (gemäss LMV) vorzubeugen.
 - Der Zusatz von synthetischer Ascorbinsäure im Prozesswasser ist nicht zulässig. Als Ersatz kommen Zitronensäure [E 330]▼, Milchsäure [E 270]▼, biologischer Zitronensaft, biologischer Essig oder biologischer Rosmarinextrakt in Frage.
-

2 Zusätzlich für einzelne Obst- und Gemüseerzeugnisse

2.1 Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven

2.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Gärung
- Tiefkühlung
- Pasteurisation
- Sterilisation
- Einlegen in Öl
- Blanchieren
- Mechanisches Schälen und Rüsten, Dampfschälen
- Konzentrieren
- Trocknung
- Flockieren
- Rösten (Zwiebeln)

Nicht zugelassen: Laugenschälung, Rekonstitution von Konzentraten/Trockenprodukten (z.B. Kartoffelpüree hergestellt aus Kartoffelflocken und Flüssigkeit = unnötiger Verarbeitungsschritt)

2.1.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gemüse und Früchte
- Zucker
- Öl
- Essig
- Molke
- Kräuter
- Gewürze
- Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat

2.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig
- Rosmarin-Extrakt: als Zusatz im Prozesswasser oder als Zutat in Gemüseerzeugnissen
- Zitronensaft und -konzentrat, Essig: als Verarbeitungshilfsstoff im Prozesswasser

2.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- keine

2.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N₂, CO₂, O₂
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- 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

2.1.6 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»).

2.1.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

2.2 Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe

2.2.1 Allgemeines

Konzentrate dürfen nur als solche mit der Knospe ausgezeichnet in Verkehr gebracht werden.

2.2.2 Verarbeitungsverfahren

- Mechanische Entsaftung
- Filtrieren (inkl. Ultrafiltration)
- Klären
- Schönen
- Pasteurisation
- Sterilisation
- Zentrifugieren

Nicht zugelassen: Laugenschälung, Herstellung von Säften aus Konzentrat/Rückverdünnung (unnötiger Verarbeitungsschritt)

2.2.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Früchte und Gemüse
- Kräuter
- Gewürze
- Molke
- Zucker (Anwendung nur gemäss LMV-Vorgaben)
- Glucosesirup (Stärkesirup)

2.2.4 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Honig

2.2.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Keine

2.2.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N₂, CO₂, O₂
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- 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, befristete Zulassung in Gemüsesäften
- Pektin [E 440a]
- 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 (Kieselol)
- Mittel zur Klärung und Schönung:
 - Pektinabbauende Enzyme▼
 - Eiweissalbumin
 - Kasein
 - Gelatine

2.2.7 Kennzeichnung

- Zuckering 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»).

2.2.8 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

2.3 Konfitüre und Gelée

2.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Einkochen

2.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Früchte
- Fruchtsäfte
- Zucker
- Birnendicksaft
- Ahornsirup
- Kräuter
- Gewürze
- Nüsse
- Glucosesirup (Stärkesirup)

2.3.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig

2.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- keine

2.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- N₂, CO₂, O₂
- 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
- Pektin [E 440a]
- Natriumcitrat [E 331] und Calciumcitrat [E 333]: für Backmarmeladen

2.3.6 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

2.3.7 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»).

2.4 Speisepilze

2.4.1 Allgemeines

Die Pilzproduktion gilt als landwirtschaftliche Produktion. Die Bio Suisse Richtlinien für Landwirtschaftsbetriebe und im Besonderen das Kapitel 2.7 (Pilzanbau) sowie die dazugehörigen Weisungen von MKA und MKV sind durch die Produzenten einzuhalten.

2.4.2 Verarbeitungsverfahren

- Die Anforderungen an die Obst- und Gemüseverarbeitung gelten sinngemäss.

2.5 Sprossen

2.5.1 Allgemeines

Bei der Herstellung von Sprossen wird zwischen zwei verschiedenen Herstellverfahren unterschieden:

1) Herstellung von Sprossen ausschliesslich aus Saatgut, 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.

2) Herstellung von Sprossen aus Saatgut, Wasser, Licht und weiteren Komponenten (z.B. Erde)

- Es handelt sich um eine landwirtschaftliche Produktion. Es gelten die Bio Suisse Richtlinien für Landwirtschaftsbetriebe, im Besonderen Kapitel 2.5 Gemüsebau inklusive dazugehörige Weisungen.

2.5.2 Verarbeitungsverfahren

- Die Anforderungen an die Obst- und Gemüseverarbeitung gelten sinngemäss.

2.6 Kräuter frisch

2.6.1 Allgemeines

Der Anbau von Kräutern ist in den Richtlinien und den Weisungen der MKA geregelt.

Für wildgesammelte Kräuter gelten die Anforderungen der Richtlinien und der Weisung «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» geregelt.

IMKEREIERZEUGNISSE

Anforderungen zur Lagerung, Verarbeitung und Vermarktung von Imkereierzeugnissen

1 Allgemeines

Die detaillierten Anforderungen zur Haltung 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 EVD über die biologische Landwirtschaft hinaus. Grundsätzlich sollen die wertgebenden Inhaltsstoffe durch die Honiggewinnung, Lagerung und Abfüllung möglichst wenig beeinträchtigt werden.

2 Honig

2.1 Verarbeitungsverfahren

- Geräte und Gefässe, die der Honigverarbeitung dienen, müssen aus lebensmitteleuglichem 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 Grad Celsius nicht übersteigen, während maximal 72 Stunden erhitzt werden.
- Zur Schonung der natürlichen Inhaltsstoffe muss der Honig trocken, kühl (12 °C bis 18 °C) und dunkel gelagert werden.

2.2 Messbare Qualität des Honigs aus Knospe-Imkerei

- Über die gesetzlichen Bestimmungen der LMV 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.

2.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- keine

2.4 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- keine

2.5 Nicht biologische Zutaten (max. 5 %)

- keine

2.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- keine

2.7 Kennzeichnung

- Die Knospe-Auslobung ist ausschliesslich gemäss RL Artikel 6.1.11 gestattet.
- Deklaration gemäss Lebensmittelverordnung.

2.8 **Verpackung, Vermarktung**

Für den Handel und die Lagerung in Grossbehältern sind folgende Materialien vorgeschrieben: Chromstahl, Weisblech (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.

3 Propolis

3.1 **Verarbeitungsverfahren**

Propolis darf nur mit lebensmittelechtem Kunststoff gesammelt werden.

3.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**

- keine

3.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- keine

3.4 **Nicht biologische Zutaten (max. 5 %)**

- keine

3.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- keine

3.6 **Kennzeichnung**

- Die Knospe-Auslobung ist ausschliesslich gemäss RL Art. 6.1.11 gestattet.
- Deklaration gemäss Lebensmittelverordnung.

3.7 **Verpackung**

- nur Glas

GETREIDE UND GETREIDEPRODUKTE

1 Sämtliche Getreideprodukte

1.1 Getreidesammelstellen

Zur Sicherstellung einer lückenlosen Qualitätssicherung vom Produzenten bis zur Endverarbeitung müssen Getreidesammelstellen und Lager, die Knospe-Getreide annehmen, einen Kontrollvertrag mit einer von der Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle abgeschlossen haben. Die Pflicht der Lizenzierung entfällt.

1.2 Schädlingsbekämpfung in Lagerung und Verarbeitung

Jeder Betrieb muss ein System zur Schädlingsbekämpfung haben. Das integrierte System zur Schädlingsbekämpfung muss von einem von der Bio Suisse anerkannten Unternehmen der Schädlingsbekämpfung installiert und betreut werden²³.

Die detaillierten Angaben zur Schädlingsbekämpfung sind im Kap. 5.7. der Bio Suisse Richtlinien sowie der Weisung «Schaderregerkontrolle in Lagerung und Verarbeitung» der MKV festgehalten.

2 Zusätzlich für einzelne Getreideprodukte

2.1 Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Getreidemischungen, Müesli

2.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Alle üblichen mechanischen Reinigungsverfahren
- Trocknen
- Alle üblichen mechanischen Zerkleinerungsverfahren
- Flockieren
- Mischen
- Schonende Extrusion kann fallweise durch die MKV bewilligt werden
- Rösten
- Puffen

2.1.2 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

2.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig

2.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Keine

²³Davon ausgenommen ist die Hofverarbeitung

- 2.1.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
 - Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361Abs. 1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
 - Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden
 - CO₂, N₂, O₂
- 2.1.6 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.
- 2.2 **Brote und Feinbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen**
- 2.2.1 **Verarbeitungsverfahren**
- Alle üblichen Teigbereitungsverfahren
 - Tiefkühlen von Teiglingen und Backlingen
 - Backen
 - Schonende Extrusion kann fallweise durch die MKV bewilligt werden
- Nicht zugelassen: Tiefgekühlte Fertigprodukte, die nicht mehr ausgebacken werden müssen, dürfen nicht in aufgetautem Zustand an die Konsumenten abgegeben werden.*
- 2.2.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**
- Generell alle namensgebenden Zutaten
 - Getreidemehle, -griesse, -dunste, -flocken, -schrote, -kleie, -kernen
 - Streu- und Staubmehle
 - Mehle von Hülsenfrüchten
 - Mehle von Körnerfrüchten (z.B. Buchweizen, Amaranth, Quinoa)
 - Getreidestärken
 - Quellmehle
 - Weizenkleber (Gluten)
 - Milch und Milchprodukte inkl. Milchpulver und Butter
 - Eier und Eiprodukte
 - Zucker
 - Früchte, Nüsse und Trockenfrüchte
 - Gewürze
 - Ölsaaten
 - Öle und Fette
 - Malzmehle und Malzextrakte
 - Backhefe
- 2.2.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
 - Honig
 - Sauerteigstarter
 - Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig
- 2.2.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**
- keine
- 2.2.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
 - Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361Abs. 1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
 - Stärkeabbauende Enzyme: Amylasen ° ▼
 - CO₂, N₂, O₂
 - Trennmittel:
 - Reine pflanzliche Öle und Fette ▼
 - Bienenwachs
 - Carnaubawachs

2.2.6 **Kennzeichnung**

Produktespezifische Ausnahmen bilden:

- Tiefkühlen von Teiglingen und Backlingen muss deklariert werden
- Zugegebene Enzyme müssen deklariert werden

2.2.7 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

2.3 **Back- und Dauerbackwaren**

2.3.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Alle üblichen Teigbereitungsverfahren
- Tiefkühlen von Teiglingen und Backlingen
- Backen
- Füllen, Garnieren
- Schonende Extrusion kann fallweise durch die MKV bewilligt werden

Nicht zugelassen: Tiefgekühlte Fertigprodukte, die nicht mehr ausgebacken werden müssen, dürfen nicht in aufgetautem Zustand an die Konsumenten abgegeben werden.

2.3.2 **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, Amaranth, Quinoa)
- Getreidestärken
- Quellmehle
- Weizenkleber (Gluten)
- Branntweine
- Konfitüre und Marmeladen sowie andere Halbfabrikate
- Milch und Milchprodukte inkl. Milchpulver und Butter
- Eier und Eiprodukte
- Zucker
- Früchte, Nüsse und Trockenfrüchte
- Gewürze
- Ölsaaten
- Öle und Fette
- Malzmehle und Malzextrakte
- Kakao
- Schokolade und Couverture
- Glucosesirup (Stärkesirup)
- Backhefe

2.3.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
- Honig
- Sauerteigstarter
- Backferment auf der Basis von Getreide, Leguminosenmehl und Honig

2.3.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**

- keine

- 2.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
 - Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs. 1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
 - CO₂, N₂, O₂
 - Stärkeabbauende Enzyme: Amylasen ° ▼
 - 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
 - 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 °
- 2.3.6 Kennzeichnung**
- Tiefkühlen von Teiglingen und Backlingen muss deklariert werden
 - Zugegebene Enzyme müssen deklariert werden
- 2.3.7 Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.
- 2.4 Teigwaren inkl. gefüllte Teigwaren**
- 2.4.1 Verarbeitungsverfahren**
- Alle üblichen Teigbereitungsverfahren
 - Blanchieren
 - Pasteurisation
 - Trocknen
 - Tiefkühlen
 - Schonende Extrusion kann fallweise durch die MKV bewilligt werden
- 2.4.2 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
- 2.4.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- Acerolakirsche (natürliches Vitamin C)
 - Honig
 - Reisstärke
- 2.4.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**
- keine

- 2.4.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
 - Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs. 1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- 2.4.6 **Kennzeichnung**
- Die Pasteurisation muss deklariert werden.
- 2.4.7 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.
- 2.5 **Stärken, Kleber, Getreidesirupe etc.**
- 2.5.1 **Allgemeines**
- Separierung: Eine Chargenproduktion ist zur Sicherstellung der Separierung zu bevorzugen.
- 2.5.2 **Verarbeitungsverfahren**
- Auswaschen
 - Filtrieren
 - Konzentrieren
 - Mahlen
 - Trocknen (Walzen- und Sprühtrocknung)
 - Enzymatische Hydrolyse
 - Entfärbung: mit einem Aktivkohlenfilter oder einem Ionentauscher
- 2.5.3 **Zutaten in Knospe-Qualität**
- Getreide und Mehle, Griesse, Dunste
 - Kartoffeln
 - Getreidestärken
- 2.5.4 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- Biologischer Zitronensaft und -konzentrat: Verarbeitungshilfsstoff für die Stärkehydrolyse
- 2.5.5 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**
- keine
- 2.5.6 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
 - Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs. 1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
 - Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504]
 - Stärkeabbauende Enzyme[▼]
 - 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]
- 2.5.7 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

ALKOHOLIKA UND ESSIG

1 Bier

1.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Traditionelle Verfahren der Bierherstellung
- Trocknung: Hopfen
- Filtration
- Darren, Rösten: Malze
- Kühlung
- Pasteurisation

Nicht zugelassen: Behandlung von Hopfen und Malz mit Schwefel oder SO₂

1.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Brau-Malz aus Getreide
- Doldenhopfen, Hopfenpellets, Hopfenextrakt
- Hanf und Hanfextrakt

1.3 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Reinzuchthefer[▼]
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Aktivkohle
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselöl)
- Kalkmilch: zur Einstellung des Härtegrades des Wassers
- Wasser, Ethanol, CO₂: Extraktionsmittel zur Hopfenextrakterstellung

1.4 **Kennzeichnung**

- Die Pasteurisation muss deklariert werden.

1.5 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

2 Wein und Schaumwein²⁴

2.1 Allgemeines

Weinverarbeitende Betriebe (Kellereien), die Trauben, Saft ab Presse oder Wein zukaufen und mit der Knospe vermarkten, sind zum Abschluss eines Lizenzvertrages mit der Bio Suisse verpflichtet. Die Weinbereitung hat gemäss guter Herstellpraxis (GHP) zu erfolgen.

2.2 Verarbeitungsverfahren

- Traditionelle Weinbereitungsverfahren
- Maischeerhitzung
- Schönung
- Klärung
- Filtration
- Vakuumverdampfung, Umkehrosmose (beim Einsatz dieser beiden Verfahren zur Aufkonzentrierung des Traubenmostes ist die zusätzliche Zugabe von Zucker, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nicht zulässig).

2.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Trauben
- Wein
- Traubensaft
- Traubenmostkonzentrat
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat
- Zucker

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 Lambrusca-Trauben und Schaumweine, deren natürlicher Alkoholgehalt um maximal 2 Volumenprozent (entspricht 4 kg/hl) erhöht werden darf.

²⁴Die Weinbereitung untersteht gemäss Bio Suisse Richtlinien einer obligatorischen Kellerkontrolle.

2.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Mikroorganismenkulturen:
 - Reinzuchthefer[▼]
 - Bakterien-Starterkulturen[▼]: zur Initialisierung des Säureabbaus
- Zusatzstoffe:
 - SO₂ rein, flüssig oder 5 % wässrige Lösung
 - Kaliummetabisulfit [E 224]

Gesamt SO ₂	Restzucker Gehalt < 5g/l	120 mg/l
	Restzucker Gehalt > 5g/l	170 mg/l
Freies SO ₂	Restzucker Gehalt < 5g/l	30 mg/l
	Restzucker Gehalt > 5g/l	40 mg/l
- L(+)- Weinsäure [E 334][▼] und Metaweinsäure [E 353][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen
- Inertgase: N₂, CO₂, O₂, Ar
- Verarbeitungshilfsstoffe (Zusätze zum Traubenmost sowie Schönungs- und Weinbehandlungsmittel):
 - Calciumcarbonat
 - Pektinasen[▼]
 - Hühnereiweiss
 - Hausenblase fest
 - Speisegelatine
 - Kasein
 - Weinhefe: aus Bio Suisse Betrieben
 - Magermilch
 - Schwefel: nur für Fassbehandlung
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Aktivkohle
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselöl)
- Ammoniumphosphat für Schaumwein max. 0,3 g/l

2.5 Kennzeichnung

- Eine Maischeerwärmung über 50 °C ist auf dem Wein zu deklarieren.

2.6 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

3 Obstwein, Fruchtwein

3.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Mechanische Entsaftung
- Klärung
- Schönung
- Filtration
- Pasteurisation

Nicht zugelassen: Herstellung von Weinen aus Konzentraten/Rückverdünnung

3.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Obst, Früchte und Beeren bzw. deren Säfte
- Zucker

3.3 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Reinzuchthefer[▼]
- Inertgase: N₂, CO₂, O₂, Ar
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Aktivkohle
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselso)
- Ammoniumphosphat für Schaumwein max. 0,3 g/l
- Verarbeitungshilfsstoffe:
 - Pektinasen[▼]
 - Hühnereiweiss
 - Hausenblase fest
 - Speisegelatine
 - Kasein
 - Magermilch

3.4 **Kennzeichnung**

- Pasteurisation muss deklariert werden.

3.5 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

4 Spirituosen und Brände

4.1 Allgemeines

Bio Suisse ist bestrebt, dass die mit der Knospe ausgezeichneten Produkte neben der biologischen Qualität auch über eine hohe sensorische Qualität verfügen.

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

4.2 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.

4.3 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

4.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Reinzuchthefer[▼]
- 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 (Kieselol)

5 Essig

5.1 Allgemeines

Bio Suisse ist der Meinung, dass Essig ein natürliches Produkt ist, 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.

5.2 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 Kapitel 2.4 erfolgen)

5.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Wein (Trauben)
- Obstwein (Obst)
- Beerenwein (Beeren)
- Molke
- Malz
- Bier
- Kräuter
- Gewürze
- Pilze

5.4 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Honig

5.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- keine

5.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Essigsäurebakterien▼
- Pektinasen▼
- Hühnereiweiss
- Hausenblase fest
- Speisegelatine
- Magermilch
- Filtrationshilfsmittel:
 - Zellulosefilter, textile Filter, Membranen: asbest- und chlorfrei
 - Kieselgur
 - Bentonite
 - Aktivkohle
 - Perlit
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselso)

5.7 **Kennzeichnung**

- Pasteurisation muss deklariert werden.

5.8 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

PFLANZLICHE ÖLE UND FETTE

1 Sämtliche pflanzlichen Öle und Fette

1.1 Geltungsbereich und Definitionen

Diese Weisung gilt für die Verarbeitung von pflanzlichen Ölen und Fetten sowie deren Verwendung in anderen Produkten. Die Anforderungen an die Verarbeitung von tierischen Fetten (inkl. Milchfett) sind in den entsprechenden Weisungen «Milch und Milchprodukte» und «Fleisch und Fleischerzeugnisse» geregelt.

1.2 Verarbeitung

Ziele der Verarbeitung von Speiseölen und Speisefetten sind der weitestgehende Erhalt der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile und das Erreichen hoher sensorischer Qualität. Dies soll durch eine möglichst schonende Verarbeitung gewährleistet werden.

1.3 Separierung

In Betrieben, welche sowohl Knospe-anerkannte, als auch nicht biologische Rohstoffe verarbeiten, ist eine ausreichende Separierung in der Verarbeitung zu gewährleisten.

Das Leerfahren der Anlagen ist nicht ausreichend. Wo möglich, erfolgt eine Zwischenreinigung der Anlagen. Andernfalls sind geeignete Trennmengen festzulegen, mit denen Reste von nicht biologischen Ölen und Fetten ausgestossen werden. Die Trennmengen sind in Absprache mit der zuständigen Kontrollstelle festzulegen.

2 Zusätzlich für einzelne Öle und Fette

2.1 Speiseöle zum direkten Konsum

Speiseöle zum direkten Konsum müssen die Anforderungen für «schonend erzeugtes Speiseöl» nach Lebensmittelrecht erfüllen.

2.1.1 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 (Kaltpressung gemäss LMV Art. 101, Abs. 1 Bst. a)
- 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.

2.1.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Ölsaaten bzw. Rohöle
- Kräuter
- Gewürze

2.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- keine

2.1.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien

Nicht zugelassen: Zitronensäure, Aktivkohle, Natriumhydroxid, Bleicherde, Adsorbentien.

2.1.5 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.
- Weissblechdosen

2.2 Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung °

2.2.1 Verarbeitungsverfahren

- Übliche mechanische Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware
- Mechanisches Pressen
- Zentrifugieren
- Dekantieren
- Filtrieren
- Entschleimen
- Entsäuern (nur physikalisch)
- Waschen
- Vakuumtrocknen
- Bleichen/Entfärben
- Thermisches Fraktionieren (Umkristallisieren/Trockenfraktionieren)
- Dämpfen/Desodorieren:
 - Öle und Fette zur Weiterverarbeitung unter 100 °C (z.B. Öle für die Speisemargarine oder Mayonnaiseherstellung): Schonendes Dämpfen/Desodorieren bei maximal 130 °C (einmal).
 - 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, Umeestern) Neutralisation mit NaOH (Ausnahme: Ölherstellung aus Rapssaat).

2.2.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Ölsaaten bzw. pflanzliche Fette und Öle
- Kräuter
- Gewürze

2.2.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- keine

2.2.4 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
- O₂, CO₂, N₂

Nicht zugelassen: Phosphorsäure, aktivierte Tonerden, Nickel und andere Katalysatoren zur Fetthydrierung sowie Umesterung.

2.2.5 Kennzeichnung

- Deklaration der Desodorierung (Dämpfung). Wird das Fett oder das Öl als Zutat verwendet, ist dies in der Zutatenliste zu deklarieren.

2.2.6 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.
- Weissblechdosen

2.3 Margarine °

2.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Emulgieren
- Pasteurisieren
- Kristallisieren

- 2.3.2 **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).²⁵
 - Butter (Milchfett)
 - Tierische Fette
 - Milch und Milchprodukte
 - Eier und Eiprodukte
 - Zucker und Zuckerarten
 - Kräuter
 - Gewürze
- Nicht zugelassen: Verwendung von gehärteten Fetten*
- 2.3.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- keine
- 2.3.4 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
 - Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art.6, Abs. 3d)
 - Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
 - Zitronensäure [E 330][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
 - Lecithin [E 322]: in kontrolliert biologischer Qualität
 - O₂, CO₂, N₂
- Nicht zugelassen: Farbstoffe, Antioxidantien (auch natürliche), Konservierungsmittel, Aromastoffe*
- 2.3.5 **Kennzeichnung**
- Die Verwendung von tierischen Fetten ist in der Sachbezeichnung zu deklarieren
 - Deklaration der Pasteurisation
 - Deklaration der Desodorierung (Dämpfung) der Zutaten in der Liste der Zutaten
- 2.3.6 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.
- 2.4 **Mayonnaise**
- 2.4.1 **Verarbeitungsverfahren**
- Mischen
 - Emulgieren/Homogenisieren
- 2.4.2 **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
 - Kräuter
 - Gewürze
- 2.4.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- keine

²⁵Brat- und Backmargarine: Keine Beschränkung der Desodorierungs-Temperatur.

- 2.4.4 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
 - Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
 - Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
 - O₂, CO₂, N₂
- Nicht zugelassen: Verdickungsmittel, Geschmacksverstärker*
- 2.4.5 **Kennzeichnung**
- Deklaration der Desodorierung (Dämpfung) der Zutaten in der Liste der Zutaten.
- 2.4.6 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.
 - Aluminium-Tuben sind erlaubt.
- 2.5 **Salatsauce**
- 2.5.1 **Verarbeitungsverfahren**
- Mischen
 - Emulgieren/Homogenisieren
 - Pasteurisieren
- 2.5.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**
Wie Mayonnaise, zusätzlich:
- Milch und Milchprodukte
 - Gemüse und Gemüseprodukte
 - Gewürze und Gewürzzubereitungen
 - Senf
 - Wein
 - nicht modifizierte Stärken
- 2.5.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**
- Gemüsebouillon
 - Reisstärke nativ
 - Topinamburstärke nativ
 - Tapiokastärke nativ
- Nicht zugelassen: Senf mit Verdickungsmitteln, Bouillon mit Aromastoffen*
- 2.5.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**
- keine
- 2.5.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
 - Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
 - Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504] eingesetzt werden.
 - O₂, CO₂, N₂
- Nicht zugelassen: Emulgatoren, Verdickungsmittel, Zitronensäure, Geschmacksverstärker*
- 2.5.6 **Kennzeichnung**
- Deklaration der Desodorierung (Dämpfung) der Zutaten in der Liste der Zutaten.
- 2.5.7 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

EIER UND EIPRODUKTE

1 Alle Eiprodukte

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.

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 Betriebsbeurteilung Biolandbau zu verlangen. Darauf findet sich der Vermerk, ob der Betrieb zur Vermarktung der Eier mit der Knospe berechtigt ist.

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 ist auf der Eierschachtel oder auf der Banderole anzugeben. Bezugsquellen von geeigneten Kennzeichnungsgeräten können bei Bio Suisse bestellt werden.
- Bei Eiern, die zu Flüssigprodukten oder gefärbten Eiern verarbeitet werden, muss nicht jedes Ei einzeln mit den oben erwähnten Elementen gekennzeichnet werden, das nächst grössere Handelsgebilde (z.B. Kunststoffgitter mit 30er Kartons) ist ausreichend. Die Rückverfolgbarkeit muss lückenlos gewährleistet sein.
- Eier, die direkt vom Produzenten an Endkonsumenten verkauft werden, müssen nicht gestempelt werden. Die Angabe des Knospe-Betriebes oder der Betriebsnummer und die Deklaration des Legedatums und der Zertifizierungsstelle können auf der Eierschachtel oder der Banderole oder beim Offenverkauf mittels einem Stellschild erfolgen.

2 Zusätzlich für einzelne Eiprodukte

2.1 Eier

2.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Mechanisches Reinigen
- Durchleuchten mit Licht oder UV-Licht

2.1.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Eier

2.1.3 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Gemäss LMV zulässige Stempelfarben.

2.1.4 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

- Kartonschachteln

Nicht zugelassen: Kunststoffschachteln

2.2 Flüssige Eiprodukte

2.2.1 Erlaubte Produkte

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

2.2.2 Verarbeitungsverfahren

- Aufschlagen und Trennen
- Mischen
- Pasteurisieren
- Tiefkühlen

Nicht zugelassen: Pasteurisation mit Mikrowellen

2.2.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Eier aller Grössen inkl. Nebensorten und Knickeier
- Zucker

2.2.4 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- keine

2.2.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- keine

2.2.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- O₂, CO₂, N₂

Nicht zugelassen: Schweflige Säure, Emulgatoren

2.2.7 Verpackung

- Die Grundsätze zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 11 geregelt.

2.3 Trockene Eiprodukte °

2.3.1 Erlaubte Produkte

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

2.3.2 Verarbeitungsverfahren

- Aufschlagen und Trennen
- Mischen
- Pasteurisieren
- Sprühtrocknung

2.3.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Eier aller Grössen inkl. Nebensorten und Knickeier bzw. flüssige Eiprodukte
- Zucker

2.3.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)

Nicht zugelassen: Antiklumpmittel, Verdickungsmittel

2.3.5 Verpackung

- Die Grundsätze zur Verpackung sind in den allgemeinen Anforderungen Kapitel 11 geregelt.

3 Gekochte Eiprodukte

3.1 Erlaubte Produkte

- Eier gekocht und geschält (Traiteur-Eier)
 - Eier gekocht und gefärbt (Ostereier)
- Nicht zugelassen: Stangeneier (Eierrolle)*

3.2 Verarbeitungsverfahren

- Mechanisches Reinigen
 - Kochen: einmalig, bei Normaldruck
 - Schälen
 - Färben mit zugelassenen Farbstoffen
- Nicht zugelassen: Mehrfaches Kochen*

3.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Eier
- Essig

3.4 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- keine

3.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- keine

3.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser.
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- Milchsäure [E 270][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form.
- Zitronensäure [E 330][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form.
- Farben zum Färben und Stempeln von Eierschalen, zusammengesetzt aus folgenden Komponenten:
 - Natürliche färbende Frucht- und Gemüsesäfte, deren Konzentrate und Pulver, färbende Gewürze sowie andere färbende Lebensmittel
 - Färbende Hölzer und andere Pflanzenteile wie z.B. Blauholz, Gelbholz, Rotholz, Sandelholz, Walnusschale, Krappwurzel, Annattosamen, Malvenblüten, Maté
 - Farbstoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen und nach physikalischen Verfahren gewonnen werden (Kurkumin [E 100], Riboflavine [E 101], Carotinoide [E 160], Xanthophylle [E 161], 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:
 - Bienenwachs [E 901]: in Bio-Qualität
 - Carnaubawachs [E 903]
 - Speisegelatine
 - Pflanzenöle
 - Gummi arabicum [E 414]
 - natürliche tierische Fette
 - Shellack [E 904] (Naturharz der Lackschildlaus Tachardia lacca): nicht chlorgebleicht
 - Calcium- [E 552] und Magnesiumsilicat [E 553a] (Wasserglas)
- Lösungsmittel:
 - Wasser
 - Ethanol
- Weitere Hilfsstoffe für die Farbherstellung:
 - Alle Lebensmittelzusatzstoffe gemäss Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft, Anhang 3, Teil A, Buchstabe A.1

Nicht zugelassen: Benzoesäure, Essigsäure, synthetische Farbstoffe

3.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

GEWÜRZE, WÜRZE, BOUILLON, SUPPEN UND SAUCEN

1 Gewürze

1.1 Definitionen

Es gelten die Definitionen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.

1.2 Qualität der verwendeten Zutaten

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

1.3 Reine Gewürze, Gewürzmischungen und Gewürzextrakte

1.3.1 Verarbeitungsverfahren

- Schneiden
- Trocknen
- Mahlen
- Mischen
- Granulieren
- Extrahieren mit Wasser, Alkohol oder CO₂
- 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.

1.3.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gewürze
- Gemüse
- Kräuter
- Sonstige Pflanzenteile
- Mehle
- Stärken
- Zucker
- Alkohol zur Extraktion

1.3.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- keine

1.3.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- keine

1.3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- O₂, CO₂, N₂
- Siliziumdioxid [E 551], Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Trennmittel/Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig

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.

1.3.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

1.4 Getrocknete Kräuter und Kräutermischungen

1.4.1 Verarbeitungsverfahren

- Schneiden
- Trocknen (inkl. Vakuumtrocknung)
- Reiben
- Mahlen
- Mischen
- Satttdampfentkeimen von Kräutern, die für die Weiterverarbeitung und für die Gastronomie bestimmt sind.
Nicht zugelassen: Das Satttdampfentkeimen von Kräutern, die als solche für den Detailhandel bestimmt sind.

1.4.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Kräuter
- Gewürze
- Sonstige Pflanzenteile

1.4.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- keine

1.4.4 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- O₂, CO₂, N₂
- Siliziumdioxid [E 551], Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Trennmittel/Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig

1.4.5 Kennzeichnung

- Kräuter, die weniger als 2 % des Gesamtgewichtes des Produktes ausmachen, können unter dem Gesamtbegriff Kräuter aufgelistet werden
- Die Satttdampfentkeimung muss in der Zutatenliste deklariert sein.
- Das Antiklumpmittel muss deklariert werden.

1.4.6 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

1.5 Gewürz- und Kräutersalze

1.5.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Schneiden
- Mahlen
- Trocknen (inkl. Vakuumtrocknung) von Mischungen von Salz mit frischen Kräutern, Gewürzen und Gemüse

1.5.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gewürze
- Gemüse
- Kräuter
- Zucker

1.5.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- keine

1.5.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- Kelp

1.5.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- O₂, CO₂, N₂
- Salz: folgende Antiklumpmittel sind erlaubt: Calciumcarbonat [E 170] sowie Magnesiumcarbonat [E 504]
- Siliziumdioxid [E 551], Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]: Als Trennmittel/Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig
- Kaliumchlorid [E 508]

- 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.

- 1.5.7 **Verpackung**
- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

1.6 Gewürz- und Kräuterezubereitungen

1.6.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Schneiden
- Blanchieren
- Tiefkühlen
- Einlegen in Öl
- Mischen mit Salz
- Pasteurisieren (Die Doppelpasteurisation kann fallweise durch die MKV bewilligt werden)

1.6.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gewürze
- Gemüse
- Kräuter
- Zucker
- Öle und Fette
- Hefeextrakt
- Mehle und Stärken
- Nüsse
- Käse

1.6.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Maltodextrin

1.6.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- keine

1.6.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- O₂, CO₂, N₂
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- 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 Trennmittel/Antiklumpmittel für Kräuter und Gewürze zulässig

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.
- Deklaration der Desodorierung von Fett oder Öl in der Zutatenliste.
- 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.

1.6.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.
- Produktespezifische Ausnahmen bilden: Alu-Verbundfolien

2 Senf

2.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Mechanisches Zerkleinern der Senfsaat
- Mischen

2.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Senfsaat
- Essig
- Wein
- Zucker
- Gemüse und Gemüseprodukte
- Zitrusäfte und -konzentrate
- Früchte
- Mehle und Stärken
- Kräuter
- Gewürze

2.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Honig
- Branntweinessig
- Reissstärke

2.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**

- keine

2.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
 - Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
 - Zitronensäure [E 330][▼]: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form
- Nicht zugelassen: Aromen, Verdickungsmittel, Geschmacksverstärker*

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.

2.7 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.
- Aluminium-Tuben sind erlaubt

3 Sojasauce und Flüssigwürze

3.1 **Verarbeitungsverfahren**

- Rösten und Dämpfen von Ausgangsprodukten
- Fermentieren
- Pasteurisieren (Doppelpasteurisation ist zugelassen nach fallweisem MKV Entscheid)
- Filtrieren
- Pressen

Nicht zugelassen: Säurehydrolyse

3.2 **Zutaten in Knospe-Qualität**

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Soja
- Getreide
- Hefeautolysat
- Kräuter
- Gewürze
- Gemüse

3.3 **Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)**

- Honig

3.4 **Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)**

- keine

3.5 **Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe**

- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Filtrationshilfsmittel:
 - Kieselgur
- *Aspergillus sojae*▼
- *Pediococcus halophilus*▼
- *Saccharomyces rouxii*▼

Nicht zugelassen: Geschmacksverstärker

3.6 **Kennzeichnung**

- Pasteurisation und Sterilisation sind deklarationspflichtig.

3.7 **Verpackung**

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

Sämtliche Suppen- und Saucenerzeugnisse

Allgemeines

Konzentrate und Trockenprodukte können als solche vermarktet werden.

Bei der Verwendung von Konzentraten/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.

4.1 Bouillon

4.1.1 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Trocknen
- Konzentrieren

Nicht zugelassen: Rückverdünnen von Konzentraten und Pulvern, Geschmacksverstärker

4.1.2 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gemüse
- Kräuter
- Gewürze
- Fette und Öle
- Hefe und Hefeextrakt
- Mehle und Stärken
- Zucker
- Fleisch und Knochen

4.1.3 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- keine

4.1.4 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- keine

4.1.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- Wasser: Trinkwasser oder mit physikalischen Methoden entmineralisiertes Wasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- Ist das im Salz enthaltene Antiklumpmittel noch spezifisch wirksam, dürfen folgende Antiklumpmittel eingesetzt werden: Calciumcarbonat [E 170], Magnesiumcarbonat [E 504]

Nicht zugelassen: Geschmacksverstärker

4.1.6 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.

4.1.7 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

4.2 Suppe und Sauce

4.2.1 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.

4.2.2 Verarbeitungsverfahren

- Mischen
- Kochen
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Trocknen
- Konzentrieren
- Homogenisieren

Nicht zugelassen: Rückverdünnen von Konzentraten und Pulvern

4.2.3 Zutaten in Knospe-Qualität

- Generell alle namensgebenden Zutaten
- Gemüse und Gemüseprodukte
- Früchte
- Kräuter
- Gewürze
- Fette und Öle
- Essig
- Wein, Bier, Spirituosen
- Mehle und Stärken
- Zitrusäfte und Zitrusaftkonzentrate
- Milch und Milchprodukte (z.B. Butter, Rahm, Joghurt)
- Eier
- Zucker
- Fleisch und Knochen

4.2.4 Biologische Zutaten (CH-Bio/EU-Bio oder gleichwertige Qualität)

- Honig

4.2.5 Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten (max. 5 %)

- keine

4.2.6 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

- CO₂ O₂ N₂
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 Abs.1), wenn das enthaltene Antiklumpmittel (übertragener Zusatzstoff) nicht mehr spezifisch wirksam ist (ZuV Art. 6, Abs. 3d)
- 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
- biologisches Johannisbrotkernmehl [E 410] und Guarkernmehl [E 412]

Nicht zugelassen: Carrageen [E 407], Xanthan [E 415], Alginate; modifizierte Stärken, Geschmacksverstärker

4.2.7 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.

4.2.8 Verpackung

- Die Anforderungen zur Verpackung sind in Kapitel 11 der allgemeinen Anforderungen geregelt.

GASTRONOMIE

Bio Suisse bietet zwei Konzepte für die Gastronomie an:

Knospe-Komponenten-Küche	Einzelne Komponenten oder Menüs werden in Knospe-Qualität angeboten.
Knospe-Küche	Im ganzen Betrieb werden grundsätzlich nur biologische Produkte angeboten.

Das Kapitel «Geltungsbereich, Betriebsdefinition» gilt für beide Konzepte. In den darauf folgenden Kapiteln sind die Bedingungen für die Knospe-Komponenten-Küche und für die Knospe-Küche separat aufgeführt.

1 Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe

1.1 Geltungsbereich, 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 zum Einsatz kommen, die nicht in dieser Weisung erwähnt sind, so ist bei Bio Suisse ein schriftliches Gesuch mit Rezeptur und Verarbeitungsbeschreibung einzureichen.

1.1.1 Lizenznehmer

Als Gastronomiebetriebe im Sinne dieser Weisung gelten Unternehmen, die Speisen und Getränke zum direkten Genuss an Ort und Stelle anbieten und dem Gastgewerbe unterstehen. Hierunter fallen auch Betriebe der Systemgastronomie, Party-Services, Gastro-Kuriere, mobile Küchen und Catering-Unternehmen.

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.

1.1.2 Hofverarbeiter (Produzenten)

Die Weisung gilt auch für Knospe-Produzenten, die selbsterzeugte und zugekaufte Produkte im Rahmen von Bauernfrühstück, Besenbeizen oder anderen auf dem Hof organisierten Verpflegungsangeboten offerieren.

Das kommerzielle Anbieten von Speisen und Getränken auf dem Hof gilt als Direktvermarktung. Im Sinne der Gesamtbetrieblichkeit sollen die Anforderungen an die Knospe-Küche eingehalten werden.

Die Verwendung der Knospe-Komponenten-Küche durch Hofverarbeiter ist bei der MKV bewilligungspflichtig, da dies eine Direktvermarktung von nicht biologischen Produkten darstellt.

Produzenten, die mehr als 12 Verpflegungsanlässe pro Jahr organisieren, sind verpflichtet sich für die Hofverarbeitungs-kontrolle anzumelden. Die Inspektion des Gastro-Angebotes durch Knospe-Produzenten wird anlässlich der Hofverarbeitungs-kontrolle durchgeführt.

Für Produkte die ausserhalb der kommerziellen Verpflegung auf dem Hof hergestellt und vermarktet werden, gilt die Weisung «Hof- und Lohnverarbeitung, Handel und Direktvermarktung von Bioprodukten».

1.2 Gesetzliche Grundlagen

Es wird vorausgesetzt, dass die Vorschriften des Lebensmittel- und Gastgewerbegesetzes sowie weiterer, den Gastronomiebetrieb betreffenden Vorschriften eingehalten werden.

1.3 **Lizenzvertrag mit Bio Suisse**²⁶

Der Gastronomiebetrieb benötigt einen Lizenzvertrag mit der Bio Suisse, damit er berechtigt ist, die Knospe bei den Komponenten (Knospe-Komponenten-Küche) oder im Betrieb und in der Kommunikation (Knospe-Küche) zu verwenden.

Für den Abschluss eines Lizenzvertrages 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 Bio Suisse Beauftragte vor der ersten Kennzeichnung mit der Knospe obligatorisch.

1.4 **Reinigung und Schaderregerkontrolle**

Es gelten die Bio Suisse Richtlinien (Kapitel 5.6 und 5.7).

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. Joghurt- und Käseherstellung, Pökeln oder Räuchern von Fleischwaren, Gewinnung von Sprossen), so gelten die produktespezifischen Anforderungen dieser Weisung.

Nicht zugelassen: Einsatz von Mikrowellen, Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und deren Folgeprodukte, bestrahlte Produkte.

1.6 **Lizenzgebühren**²⁶

Die Lizenzgebühren für die Gastronomie und für die Vermarktung von Knospe-Produkten ausserhalb des Gastronomiebetriebes sind in der «Wegleitung und Gebührenreglement zur Branchenregelung Gastrobetriebe» sowie in der «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» aufgeführt.


2 Knospe-Komponenten-Küche

Die Knospe wird nur in direktem Zusammenhang mit den in Knospe-Qualität verwendeten Komponenten verwendet. Der Hinweis erfolgt auf der Speisekarte in einem allgemeinen Satz.

2.1 **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 konventionelles, CH- oder EU-Bio Rindfleisch im Betrieb vorhanden sein.
- b) «Wir verwenden folgende Gemüse in Knospe-Qualität: Karotten, Gurken, Tomaten, Sellerie»: Fenchel darf konventionell vorhanden sein, nicht aber Karotten, Gurken, Tomaten, Sellerie.

²⁶ Gilt nicht für Hofverarbeiter, die Berechtigung zur Vermarktung mit der Knospe ist mit dem Bio Suisse Produzentenvertrag geregelt.

2.2 Kennzeichnung

2.2.1 Verwendung der Knospe

Die Kennzeichnung mit der Knospe erfolgt direkt auf der Speisekarte oder auf einem separatem Einlegeblatt. Die Knospe wird in direktem Zusammenhang mit den in Knospe-Qualität zugekauften Komponenten verwendet.

Knospe-Komponenten können einzelne Zutaten (Gemüse, Milch, Fleisch), Halbfabrikate (Saucen, Mischsalate) oder Fertigprodukte (Gratin, Lasagne, Hamburger) sein. Knospe-Menüs (z.B. Geschnetzeltes nach Zürcher Art) sind fallspezifisch durch die MKV zu beurteilen.

Die Knospe wird unmissverständlich und in gleicher Grösse wie die restliche Schrift der Speisekarte verwendet. Knospe-Getränke sollen mit der Knospe gekennzeichnet werden.

Beispiele:


a) Zutaten mit Knospe-Qualität

«Wir verwenden für unsere Speisen folgende Zutaten in Knospe-Qualität: Rüebl, 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 konventionellen Zutaten gemäss Liste C der BioV und weisser Liste im Anhang) haben Knospe-Qualität.

d) Ganze Gerichte/Tagesteller/-menüs haben Knospe-Qualität

Der Tagesteller darf als Ganzes mit der Knospe ausgezeichnet werden:  Menü: «Fitnessteller» (Kalbsschnitzel mit gemischtem Salat) d.h. alle Zutaten inkl. Gewürze und Garnituren (ausser die zugelassenen konventionellen Zutaten gemäss Liste C der BioV und weisser Liste gemäss Art. 3.4) haben Knospe-Qualität.

2.3 Erlaubte nicht biologische Zutaten für die Herstellung der Knospe-Komponenten

- Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenbau oder Wildsammlung

Nicht zugelassen: *Glutamat und andere Geschmacksverstärker (z.B. in Streuwürzen und Bouillon) für Knospe-Komponenten.*

2.4 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe Betrieben

Der Einsatz von Umstell-Produkten 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 Umstellqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LMV Rechnung getragen.

2.5 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»).

2.6 Inspektion

Die Herstellung der Speisen und deren Anpreisung mit der Knospe müssen jährlich von einer von Bio Suisse anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstelle kontrolliert und zertifiziert werden. Zu diesem Zweck sind folgende Massnahmen notwendig:

- Der Gastronomiebetrieb schliesst mit einer von der Bio Suisse anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstelle einen Vertrag für die Inspektion und Zertifizierung von Bio-Produkten ab.
- Die auf Gastronomiebetriebe abgestimmte Inspektion 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/Rechnungen. Auf den Lieferscheinen/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 Betriebsbeurteilung Biolandbau (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 Inspektion belegt werden können (Lieferscheine/Rechnungen, Zertifikate, Urkunden). Gleiches gilt für die Speiseauszeichnung (Speisekarten) und Werbetrübsachen.

3 Knospe-Küche

3.1 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 Bio-Qualität (inkl 50 % Knospe-Qualität)
- Nicht biologische Rohstoffe sind nur erlaubt, wenn sie im Teil C der Bio-Verordnung oder der Weissen Liste von Bio Suisse (siehe Art. 3.4) 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 Ausnahmegewilligung erteilen. Diese Produkte sind als konventionell zu kennzeichnen.
- Die Getränke werden für die Berechnung der prozentualen Anteile nicht berücksichtigt.

3.2 Rohstoffe in Knospe-Qualität

- Mindestens 50 % des Warenwertes (Einkauf) der zur Speisenherstellung verwendeten Rohstoffe²⁷ (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 3 Sorten Speiseeis in Knospe-Qualität angeboten werden.

²⁷ Kann der Knospe-Anteil von 50 % nicht erreicht werden, so ist dies schriftlich zu begründen.

3.3 Berechnungsbeispiel in CHF

Eingekaufte Waren für	CHF 10'000.–
Knospe Produkte	mind. CHF 5'001.–
CH- und EU-Bio	max. CHF 4'999. –
Nicht biologische Produkte gemäss BioV Liste C, bzw. Weisse Liste Bio Suisse	max. CHF 3'000. –

3.4 Rohstoffe in nicht biologischer Qualität (Teil C und Weisse Liste)

Nicht biologische Rohstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie in der untenstehenden Liste aufgeführt sind:

- Produkte des Teil C, Anhang 3 der Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft
http://www.admin.ch/ch/d/sr/910_181/app3.html

Zusätzlich folgende Rohstoffe («Weisse Liste» Bio Suisse):

- Spirituosen für die Küche
- Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenbau oder aus Wildsammlung
- Wild
- Fische und Krebstiere aus Wildfang (Wild-Lachs, Wild-Makrelen, Wild-Langusten müssen in MSC-Qualität eingesetzt werden, MSC = Marine Stewardship Council). 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 konventionelle Streu- und Flüssigwürze zur Verfügung gestellt werden.

Nicht zugelassen: Hai, Meeresschildkröten, Froschschenkel.

3.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

Ohne Einschränkungen zur Herstellung aller Knospe-Produkte zugelassen sind:

- Trinkwasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz (LMV Art. 361 und 362)
- 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)

3.6 Kennzeichnung

3.6.1 Nicht biologische Zutaten

Die erlaubten nicht biologischen Zutaten in der Speisenzubereitung müssen als solche mit dem Wort «konventionell» gekennzeichnet werden.

Beispiele:

- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet (konventionell)
- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet*
(Legende auf Speisekarte: mit* markierte Zutaten/Komponenten sind konventionell)
- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet
(unterstrichene Zutaten haben konventionelle 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.

3.6.2 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe Betrieben

Der Einsatz von Umstell-Produkten in Knospe-Menues ist zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verord-

3.6.3 **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 Werbetrücker mit dem Hinweis auf die Knospe oder die 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.

3.6.4 **Inspektion und Zertifizierung**

Die Herstellung der Speisen und deren Anpreisung mit der Knospe müssen jährlich von einer von Bio Suisse anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstelle kontrolliert und zertifiziert werden. Zu diesem Zweck sind folgende Massnahmen notwendig:

- Der Gastronomiebetrieb schliesst mit einer von Bio Suisse anerkannten Kontroll- und Zertifizierungsstelle einen Vertrag für die Inspektion und Zertifizierung von Bio-Produkten ab.
- Die auf Gastronomiebetriebe abgestimmte Inspektion 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/Rechnungen. Auf den Lieferscheinen/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 Betriebsbeurteilung Biolandbau (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 Inspektion belegt werden können (Lieferscheine/Rechnungen, Zertifikate, Urkunden). Gleiches gilt für die Speiseauszeichnung (Speisekarten) und Werbetrücker.
- Die Überprüfung der Prozentanteile (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 konventionell).
- Für die Berechnung der Prozentanteile wird jeweils das der Inspektion vorangegangene Geschäftsjahr berücksichtigt.

SCHADERREGERKONTROLLE IN LAGERUNG UND VERARBEITUNG

1 Einleitung und Zweck

Lagerschädlinge sind ein Problem, mit dem jeder Verarbeiter und Lagerhalter von Lebensmitteln konfrontiert ist. Gemäss Lebensmittelgesetzgebung (HyV) ist jeder Betrieb verpflichtet, den Schädlingsbefall zu überwachen und die Schädlinge gegebenenfalls zu bekämpfen.

Die Bio Suisse Anforderungen zur Schaderreger-Kontrolle in Betrieben, die Knospe-Produkte verarbeiten, handeln oder lagern sind in den Richtlinien festgelegt, wobei sich zeigte, dass diese Regelungen immer wieder zu Fragen in der Praxis führten. Diese Weisung ist in diesem Sinne eine Präzisierung des Kapitels 5.7 der Bio Suisse Richtlinien und regelt:

- 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 Sicherheitsmassnahmen, die zu treffen sind und die garantieren müssen, dass eine Kontamination von Knospe-Produkten ausgeschlossen ist, wenn auf nicht biologischen Produkten oder leeren Silos und Anlagen, Schädlinge bekämpft werden.

Es wird darauf hingewiesen, dass die unter Art. 4 und 5 aufgeführten Massnahmen nur im Ausnahmefall anzuwenden sind. Der Lizenznehmer muss laufend alle möglichen Massnahmen zur Vermeidung eines akuten Schädlingsbefalls in Lagerung und Verarbeitung treffen.

2 Vorbeugende Massnahmen gegen Schädlingsbefall

Jeder Betrieb muss über ein der betrieblichen Situation angepasstes System zur Schädlingsbekämpfung in Lagerung und Verarbeitung verfügen, mit dem die in Art. 5.7.1 der Bio Suisse Richtlinien aufgeführten Prinzipien (Gute Herstellungspraxis und Hygiene) umgesetzt werden.

Betriebe, die Bekämpfungen gemäss den Art. 4 und 5.2. dieser Weisung durchführen, müssen über ein integriertes System zur Schädlingsbekämpfung verfügen, das von Bio Suisse anerkannt ist.

Das integrierte System zur Schädlingsbekämpfung muss von einem von Bio Suisse anerkannten Unternehmen der Schädlingsbekämpfung installiert und betreut werden. Ausnahmen von der Betreuung durch ein anerkanntes Unternehmen der Schädlingsbekämpfung, können durch die MKV nach Prüfung des Systems erteilt werden.

Schädlingsbekämpfungsunternehmen können ihre Systeme bei Bio Suisse zur Anerkennung einreichen.

Es dürfen grundsätzlich nur von der staatl. Zulassungsbehörde bewilligte Mittel angewendet werden. Alle Auflagen wie Dosierungen und Wartefristen sind einzuhalten. Ausgenommen sind mechanische und physikalische Bekämpfungsmittel.

2.1 **Zur Vorbeugung von Schaderregerbefall zugelassene Mittel und Massnahmen**

- Physikalische Hindernisse
- Schall
- Ultraschall
- Licht
- UV-Licht

3 Direkte Massnahmen zur Schädlingsbekämpfung

Die zugelassenen Massnahmen sind:

- Fallen (einschliesslich Pheromonfallen und stationäre Köderfallen)
- Kühlung
- Tiefkühlung für trockene Produkte
- Begasung: CO₂ O₂ N₂ Ar
- Kieselgur (Siliziumdioxid)
- Thermisches Verfahren

Alle anderen Massnahmen und Mittel sind für eine Bekämpfung auf Knospe-Produkten verboten.

4 Zur Behandlung von Schaderregern in Räumen und Anlagen zugelassene Mittel (Vernebelung)

Die Mittel dürfen nicht in direkten Kontakt mit Knospe-Produkten gebracht werden:

- Natürliche Pyrethrine
- Spraydosen können zur lokalen Bekämpfung in Nebenräumen, die nicht mit der Produktion in Zusammenhang stehen, eingesetzt werden. Es wird empfohlen Sprays mit natürlichen Pyrethrinen zu verwenden.

4.1 Vernebelung

Sämtliche Knospe-Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte sind aus den vernebelten Räumen und Anlagen zu entfernen. Dies gilt auch für dampfdicht verpackte Produkte. Einzige Ausnahme davon sind Produkte, die in metallischen Behältern dicht verpackt sind (z.B. Aluminium-Kunststoff-Verbundfolien, Metall-Fässer).

Nach einer Vernebelung ist folgende Wartefrist für die Verarbeitung bzw. Wiedereinlagerung von Knospe-Produkten einzuhalten: mindestens 24 Stunden, gute Belüftung der vernebelten Räume und Anlagen vorausgesetzt.

5 Sicherheitsmassnahmen bei Schädlingsbekämpfung mit bewilligungspflichtigen Mitteln (Begasungen)

Die bewilligungspflichtigen Mittel dürfen unter keinen Umständen mit Knospe-Produkten in Kontakt kommen. Sie sind nur auf nicht biologischen Produkten, leeren Silos und Anlagen zu verwenden.

5.1 Meldepflicht

Die Bekämpfung ist mindestens 10 Tage im Voraus der zuständigen Kontrollstelle durch den Lizenznehmer schriftlich mitzuteilen. Bei akutem Handlungsbedarf kann die Frist auch kürzer sein. Die Meldung muss Folgendes umfassen:

- Welche Wirkstoffe werden eingesetzt.
- Welche Gebäudeteile und Anlagen werden behandelt.
- Wie werden die Knospe-Produkte separiert.

5.2

Begasungen

Für Begasungen sind ausschliesslich Phosphorwasserstoff und Methylbromid (zugelassen bis 31.12.04) zugelassen, andere gasförmige Wirkstoffe sowie deren Kombination sind für den ganzen Betrieb nicht zugelassen.

Sämtliche Knospe-Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte sind aus den zu begasenden Räumen und Anlagen zu entfernen. Dies gilt auch für luftdicht verpackte Produkte.

Werden Begasungen in nicht gasdicht abgeschlossenen Räumen (Silozellen, Anlagenteile) durchgeführt, so ist sicherzustellen, dass in den Nachbarräumen (Silozellen etc.) keine Knospe-Produkte gelagert sind.

Nach einer Begasung sind folgende Wartefristen vor der Verarbeitung bzw. Wiedereinlagerung von Knospe-Produkten in begasteten oder gefährdeten Anlagen und Räumen einzuhalten:

Wirkstoff	Wartefrist
Phosphorwasserstoff	mindestens 24 Stunden, gute Belüftung
Methylbromid	mindestens 24 Stunden, gute Belüftung

Der Betrieb hat sicherzustellen, dass die biologischen Rohstoffe und Produkte nach der Wiedereinlagerung nicht kontaminiert werden (keine Rückstände auf den Produkten).

Falls auf begasteten Anlagen als erste Charge nach der Anwendung von Methylbromid Knospe-Produkte verarbeitet werden, muss die Ware deklassiert werden. Dies gilt auch, wenn dieser Wirkstoff in Kombination mit Phosphorwasserstoff eingesetzt wird.

6

Dokumentation

Sämtliche Massnahmen im Zusammenhang mit Schaderegerkontrolle müssen dokumentiert sein.

FUTTERMITTEL

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, Handel und Direktvermarktung von Bioprodukten», Kap. 2.6 gilt analog 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.

2 Langfristige Zielsetzung

Die Fütterung der Tiere soll artgerecht erfolgen. Die einwandfreie Qualität der Futtermittel muss jederzeit gewährleistet sein.

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.

Langfristiges Ziel zur Fütterung auf Knospe-Betrieben ist es, den Anteil nicht biologischer Komponenten auf ein Minimum zu reduzieren. Insbesondere sollen Komponenten in biologischer Qualität eingesetzt werden, wo sie in ausreichender Menge auf dem Markt verfügbar sind.

3 Separierung

Werden biologische und nicht biologische Futtermittelkomponenten in denselben Gebäuden und Anlagen verarbeitet, muss die Trennung 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 Loslieferungen gelten die Anforderungen zur Separierung sinngemäss.

Weitergehende Ausführungen zur Separierung sind in den Bio Suisse Richtlinien, Kapitel 5, sowie in den Weisungen «Fütterung ohne Anwendung von Gentechnologie» und «Allgemeine Anforderungen» der MKV geregelt.

4 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.

5 Futtermittelkomponenten und Zusammensetzung der Futtermittel

5.1 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 konventionellen Komponenten sind im Anhang 5 der Bio Suisse Richtlinien 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 EVD über die biologische Landwirtschaft, Anhang 7).

5.2 Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte

Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte, die mit der Knospe gekennzeichnet werden, müssen zu 100 % aus Knospe-Rohstoffen bestehen.

5.3 Mischfuttermittel

Bei Mischfuttermitteln, die mit der Hilfsstoff-Knospe ausgezeichnet werden, müssen mindestens 90 % der organischen Substanz (OS) 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.

5.4 Ausgangsprodukte in Bio-Qualität

Sind einzelne landwirtschaftliche Produkte nicht in ausreichender Menge und Qualität in Knospe-Qualität verfügbar, so kann Bio Suisse den Einsatz von Produkten, die der BioV, EU-Bio oder gleichwertige Qualität, nicht jedoch den Bio Suisse Richtlinien entsprechen, zulassen (nachfolgend Bio-Qualität genannt). Bio Suisse definiert die entsprechenden Produkte jeweils vor Ende September für die Verwendung im Folgejahr. Die Liste der zugelassenen Futterkomponenten in CH- und EU-Bioqualität ist bei Bio Suisse (www.bio-suisse.ch) erhältlich.

Die Komponenten in Bio-Qualität werden bei der Berechnung des prozentualen Anteils an der organischen Substanz zu den Knospe-Produkten gezählt.

5.5 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 %-Anteils zu den Knospe-Produkten gezählt (org. S).

5.6 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.

5.7 **Ergänzungs- und Mineralfuttermittel**

Futtermittel, die nicht dem Ernährungszweck dienen (Ergänzungsfuttermittel, Mineralfuttermittel) müssen auch den Anforderungen der Futtermittelliste Bio Suisse/ALP/FiBL entsprechen und werden ab 2005 in der Hilfsstoffliste des FiBL als Positivliste gelistet. Ab 2006 ist diese Positivliste verbindlich.

5.8 **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 Art. 3.1.7–3.1.9 und Art. 3.10.5 der Bio Suisse Richtlinien. Für Hilfsstoffknospe-Futter gilt die entsprechende Weisung. Dem Art. 3.10.5 entsprechendes Fischmehl/-öl wird dabei dem Knospe-Anteil zugerechnet. Im Gegenzug müssen alle pflanzlichen Bestandteile des Futters Knospe-Komponenten sein.

5.9 **Haustiernahrung (PET-Food)**

Die Haustiernahrung wird nach den Kriterien von Lebensmitteln geprüft. 95 Prozent der Rohstoffe müssen Knospe-Qualität haben, max. 5 Prozent der Rohstoffe können nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten nach Liste C der EVD-Verordnung 910.181 sein.

6 Kennzeichnung und Deklaration

6.1 **Nutztier- und Fischfutter**

Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte werden mit der Knospe bzw. der Umstellungs-Knospe gekennzeichnet, Mischfuttermittel mit der Hilfsstoff-Knospe.



Ein Hilfsstoffknospefutter darf die Bezeichnung «BIO» in der Kennzeichnung verwenden, wenn mehr als 95 % der organischen Substanz aus Bio-Produktion stammen. Liegt der Anteil an biologischer organischer Substanz unter 95 %, dann wird das Hilfsstoffknospeologo ohne den Zusatz «BIO» verwendet.

Die Weisung «Anforderungen zur Kennzeichnung von Produkten und Werbemitteln mit der Knospe» ist zu beachten. Die Kapitel 5 bis 7 der Weisung (Deklaration von Zutaten, Herkunft und Verfahren) gelten nicht für Futtermittel. Als Grundlage gelten die Anforderungen der Futtermittelgesetzgebung und der Bio-Verordnung.

Zusätzlich zu den Kennzeichnungsvorschriften der Futtermittelgesetzgebung und der oben erwähnten Bio Suisse Weisung müssen folgende Informationen auf der Verpackung oder einer daran angebrachten Etikette, bei Loslieferungen 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 (Name und Adresse oder Nummer der Bio-Zertifizierungsstelle)
- Knospe-Lizenznehmer
- Umstellanteil maximal 30 %

Beispiel einer Etikette für Hilfsstoff-Knospe Futter:

458	Muttersauen- alleinfutter																															
<p>Zusammensetzung: Weizen*, Weizenkleie*, Kartoffeleiweiss, Rapskuchen*, Mineralstoffe, Vitamine-/Spurenelementvormischung *in Bio-/Umstellqualität</p> <p>BIO-Anteil: 92,5 %, max. Umstellanteil 30 %</p> <p>Gemäss Bio-Verordnung in der biologischen Landwirtschaft verwendbar</p>																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: left;">Gehalt an Inhaltsstoffen pro kg Futter:</th> <th colspan="2" style="text-align: left;">Zugesetzte Stoffe pro kg Futter:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rohasche</td> <td>60 g</td> <td>VES</td> <td>12.7 MJ</td> <td>Vitamin A</td> <td>6000 IE</td> </tr> <tr> <td>Rohprotein</td> <td>175 g</td> <td>Lysin</td> <td>10,2 g</td> <td>Vitamin E</td> <td>45 mg</td> </tr> <tr> <td>Rohfett</td> <td>26 g</td> <td></td> <td></td> <td>Kupfer</td> <td>6 mg</td> </tr> <tr> <td>Rohfaser</td> <td>49 g</td> <td></td> <td></td> <td>Zink</td> <td>75 mg</td> </tr> </tbody> </table>			Gehalt an Inhaltsstoffen 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
Gehalt an Inhaltsstoffen 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																											
<p>Gebrauchsanweisung: Tragende 2–3 kg/Tag, Säugende 5–7 kg/Tag je nach Ferkelzahl</p>																																
<p>Herstellungsdatum: 3.12.2005 Mindestens 4 Monate haltbar</p> <p style="text-align: right;">Chargennummer: 123</p>																																
<p>Knospe-Lizenznehmer: Mühle, Hintertannen, 9999 Futterhausen</p> <p>Bio-Zertifizierung: SCES 006</p>																																

6.2

Haustiernahrung

Die Haustiernahrung kann mit der Vollknospe ausgezeichnet werden.

Grundlage RL: Art. 3.1.9

FÜTTERUNG OHNE ANWENDUNG VON GENTECHNOLOGIE

Weisung der MKA und MKV

1 Einleitung und Zweck

Die Fütterung der Nutztiere auf Knospe-Betrieben hat grundsätzlich mit betriebseigenem Futter zu erfolgen. Zugekaufte Futtermittel sollen möglichst aus biologischem Anbau stammen. Langfristiges Ziel der Bio Suisse und des Biolandbaus weltweit ist die ausschliessliche Fütterung der Nutztiere mit Futter aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zum jetzigen Zeitpunkt (Januar 2006) dürfen in der Fütterung der Nutztiere auf Knospe-Betrieben teilweise nicht biologische Futtermittel eingesetzt werden. Der nicht biologische Futterzukauf ist im Richtlinienartikel 3.1.8 geregelt. Durch die Verwendung von nicht biologischen Futtermitteln besteht ein potenzielles Risiko der Verfütterung von GVO-Erzeugnissen an Knospe-Tiere.

Die Anwendung von Gentechnologie, auch in der Fütterung von Nutztieren, ist nicht mit den Grundsätzen des biologischen Landbaus vereinbar. In den Richtlinien, Art. 3.1.9, ist die Verfütterung von GVO-Erzeugnissen für den ganzen Knospe-Betrieb explizit verboten.

Eine Fütterung ohne Anwendung von Gentechnologie kann durch ein konsequentes Vermeiden von kritischen Futtermittelkomponenten am besten, einfachsten und billigsten gewährleistet werden.

Zweck der Weisung ist es, den Eintrag von GVO-Erzeugnissen in der Fütterung von Knospe-Tieren auszuschliessen. Wenn kritische Futtermittelkomponenten an Knospe-Tiere verfüttert werden, so müssen die in dieser Weisung definierten Qualitätssicherungs-Massnahmen getroffen werden.

2 Definitionen

GVO-Erzeugnisse: In dieser Weisung gelten für Futtermittel dieselben Definitionen wie sie in der «Verordnung über das Bewilligungsverfahren für GVO-Lebensmittel, GVO-Zusatzstoffe und GVO-Verarbeitungshilfsstoffe» (VBGVO des EDI vom 19.11.96, SR 817.021.35) für Lebensmittel festgehalten sind:

1. GVO-Lebensmittel, GVO-Zusatzstoffe und GVO-Verarbeitungshilfsstoffe sind GVO-Erzeugnisse.
2. GVO-Erzeugnisse sind Erzeugnisse, die:
 - a) gentechnisch verändert Organismen sind;
 - b) aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt oder aus ihnen gewonnen werden, auch wenn sie vom Organismus abgetrennt und vom Erbmaterial gereinigt sind;
 - c) mit gentechnisch veränderten Organismen vermischt sind;
 - d) aus Kreuzungen gentechnisch veränderter Organismen oder gentechnisch veränderter mit unveränderten Organismen hervorgehen.

Die Definitionen der VBGVÖ gelten sinngemäss auch für Futtermittel.

Kritische Futtermittelkomponenten sind alle Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel, die auch in gentechnisch veränderter Qualität irgendwo auf der Welt an-gebaut werden. Die Komponentenliste ist auf der Bio Suisse-Homepage abrufbar. Die in der Schweiz zugelassenen Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel sind in der «Verordnung des BLW über die GVO-Futtermittelliste» (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 von Bioprodukten» ist zu beachten.

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

3 Bestätigungen und Analysen

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, die an Knospetiere verfüttert werden soll, 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:
 - 1) 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.»
 - 2) Pflanzliche oder tierische Erzeugnisse, industriell verarbeitet:
 - a) «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) «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.»
- Zusätzlich zum Infoxgen-Formular muss ein GVO-Nachweis mit der von ALP vorgeschriebenen oder empfohlenen Methode vorliegen. Die Analysen müssen von einem akkreditierten Labor in der Schweiz durchgeführt werden. Bei kritischen Futtermittelkomponenten, die keine DNA enthalten, ist das Erzeugnis im natürlichen Zustand zu analysieren.

Interpretation der Resultate zum GVO-Nachweis:

- Quantitativer GVO-Nachweis: Bei einem Resultat unter 0,5 % kann die Futtermittelkomponente verwendet (verfüttert) werden.

zusätzlich:

- Qualitativer GVO-Nachweis: Dokumentation über Warenfluss und Infoxgen-Zusicherungserklärung.

4 Vollzug

Kritische Futtermittelkomponenten können über verschiedene Wege an Knospe-Tiere verfüttert werden. Je nach Situation erfolgt die Umsetzung der in Kap. 3 dieser Weisung aufgeführten Anforderungen wie folgt:

4.1 Hilfsstoff-Knospe Futtermittel

Hersteller von Hilfsstoff-Knospe Futtermitteln haben die Dokumente gemäss Kap. 3 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.

4.2 Biokonforme Einzelfuttermittel

Hersteller von biokonformen Einzelfuttermitteln haben die Dokumente gemäss Kap. 3 dieser Weisung 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) Etiketle: Auf der Verpackung oder einer daran angebrachten Etiketle, 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: Die «Futtermittelbestätigung für nicht biologische Futtermittel und Mineralstoffmischungen mit Vitaminzusätzen» der bio.inspecta wird unterzeichnet.

4.3 Selbstmischer und Lohnmischer

Selbstmischer haben die Dokumente gemäss Kap. 3 dieser Weisung für jeden Wareneingang von kritischen Futtermittelkomponenten im Betrieb zu erbringen. Die Dokumente sind anlässlich der Jahresinspektion vorzulegen.

Grundlage RL: Art. 6.2.1ff., Art 1.2.2, Kap 5 und 6, Art. 7.2.3, Art. 7.3.1ff. und 7.4.1ff.

HOF- UND LOHNVERARBEITUNG, HANDEL UND DIREKTVERMARKTUNG VON BIOPRODUKTEN

Weisung der MKV und MKA vom 1.1.2005 [ersetzt die Weisungen der MKV und MKA «Direktvermarktung» (28.4.1999), «Hofverarbeitung und Zukauf von Bioprodukten» (26.5.1998), «Lohnverarbeitung von Lebens- und Futtermitteln» (18.5.1999)]

1 Grundlagen

1.1 Zweck dieser Weisung

Die Vermarktung, der Zukauf und die Verarbeitung von Bioprodukten sind häufig eng miteinander verknüpft. Aus diesem Grund wurden die einzelnen Weisungen «Direktvermarktung», «Hofverarbeitung und Zukauf von Bioprodukten» und «Lohnverarbeitung von Lebens- und Futtermitteln» zusammengelegt. Die Anforderungen an Produzenten, die Knospe-Produkte zukaufen, verarbeiten, im Lohn herstellen lassen und vermarkten sind nun in einer Weisung zusammengefasst. Die (Lohn-) Herstellung und Vermarktung von Futtermitteln ist in der Weisung der MKV «Futtermittel» geregelt. Die Produktion und Vermarktung von Zierpflanzen ist in der Weisung der MKA «Zierpflanzen- und Topfkräuteranbau» geregelt.

1.2 Kontrollpflicht

Das Aufbereiten, die Verarbeitung und der Handel von Bioprodukten sind gemäss Bioverordnung kontrollpflichtig.

Die Kontrolle der Knospeprodukte ist mit dem Produzentenkontrollvertrag abgedeckt. Die Kontrolle hat angemessen und verhältnismässig zu erfolgen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien fest.

Werden Teile oder Räumlichkeiten des Knospe-Betriebs an eine rechtlich abgetrennte Firma zwecks Herstellung, Abpacken oder Handeln mit Nicht-Knospe-Produkten vermietet oder verpachtet, so muss der Knospe-Produzent folgendes gewährleisten:

- Der abgetrennte Betrieb muss Bio Suisse dokumentiert werden. Die entsprechenden Dokumente (Miet- oder Pachtvertrag, Etiketten, allgemeiner Auftritt der Produkte) sind der Bio-Kontrolle vorzulegen.
- Werden in einem abgetrennten Verarbeitungsbetrieb sowohl Knospe- wie auch Nicht-Knospe-Produkte hergestellt, gehandelt oder verpackt, so muss ein Lizenzvertrag mit Bio Suisse oder im Fall einer Lohnverarbeitung, ein Lohnverarbeitungsvertrag abgeschlossen werden.
- Der vermietete oder verpachtete Raum muss klar gekennzeichnet sein.
- Vermietete oder verpachtete Räume können vom Kontrolleur kontrolliert werden. Der Vermieter und der Mieter müssen dem Kontrolleur zu diesen Räumen Zutritt gewähren.
- Der Auftritt der nicht biologischen Produkte oder der Nicht-Knospe-Produkte darf in keiner Weise auf den Knospe-Hof hinweisen.

Der Verkauf von Teilen oder Räumlichkeiten zur Umgehung dieser Vorschriften ist nicht gestattet und führt zur Vertragskündigung.

1.3 Lizenzpflicht

Produzenten, welche mit dem Handel von zugekauften Knospe-Produkten einen beträchtlichen Umsatz erzielen, müssen mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen (RL Art. 1.2.2). Produzenten können mit dem Produzentenkontrollvertrag einen Lizenzvertrag abschliessen.

Betriebe, welche Knospe-Produkte im Ankaufswert von mehr als CHF 150'000.–²⁸ zukaufen und verarbeitet oder unverarbeitet weiterverkaufen, müssen mit der Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen. Produzenten, die einen Lizenzvertrag besitzen, müssen auf allen zugekauften Knospe-Produkten Lizenzgebühren entrichten. Für sie gilt das Gebührenreglement für Produzenten (Berechnungsbeispiel: 0,2 % auf Ankaufswert der zugekauften Knospe-Produkte, Vorabzüge können keine gemacht werden; z.B. Zukauf im Wert von CHF 200'000.–: Lizenzgebühr CHF 400.–).

²⁸ Vollzugshinweis: 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 Verarbeitung (Hof- und Lohnverarbeitung)

2.1 Einleitung

Im Sinne der Gesamtbetrieblichkeit dürfen von einem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb nur Bio-Produkte in Knospe-Qualität verarbeitet werden (Eigenproduktion, Herstellung im Lohn oder im Auftrag für Dritte²⁹). Ausgenommen davon ist die Selbstversorgung sowie die Herstellung von Wein³⁰. Knospe-Produzenten können unabhängig von ihrem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb Verarbeitungsunternehmen führen und in diesen auch konventionelle Produkte herstellen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien der Abtrennung des Verarbeitungsbetriebes vom Landwirtschaftsbetrieb fest. Folgende Mindestanforderungen müssen erfüllt sein: rechtlich abgetrennte Firma³¹ mit eigener Buchhaltung sowie vom Knospe-Hof unabhängigem Auftreten. Der Knospe-Produzent muss dies bei der Bio-Kontrolle belegen können, auch wenn die rechtlich abgetrennte Firma nicht in seinem Besitz ist. Bei Herstellung von Knospe-Produkten im Verarbeitungsunternehmen ist ein Lizenzvertrag mit Bio Suisse abzuschliessen.

Die Lohnverarbeitung wird als Spezialfall der Hofverarbeitung angesehen.

Knospe-Produzenten, die selbst Früchte oder Gemüse produzieren, ist es untersagt mit nicht biologischen Früchten oder Gemüsen zu handeln.

2.2 Definition Verarbeitung

Unter Verarbeitung ist folgende Behandlung landwirtschaftlicher Erzeugnisse zu verstehen:

- Jegliche Mischung
- Arbeitsgänge zur Haltbarmachung
- Sämtliche weiteren Verarbeitungsschritte einschliesslich Schlachtung oder Zerlegung von Fleischerzeugnissen
- 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.

2.3 Kontrollpflicht

Die Kontrolle der verarbeiteten Knospe-Produkte erfolgt im Rahmen des Produzentenkontrollvertrages. Die Kontrolle hat angemessen zu erfolgen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien fest.

2.4 Anforderungen an Rezeptur und Herstellungsverfahren

Knospe-Produkte müssen die Anforderungen der Bio Suisse Richtlinien und der Weisungen zu den Richtlinien der Bio Suisse (für Teil Lizenznehmer und Hofverarbeiter) vollumfänglich erfüllen.

Produkte, für die produktespezifische Weisungen vorliegen, die nur in diesen Weisungen aufgeführte Zutaten und Zusatzstoffe enthalten, sind automatisch bewilligt. Nicht aufgeführte oder speziell gekennzeichnete Produkte, Produktgruppen oder Zutaten/Zusatzstoffe müssen vorgängig der MKV zur Bewilligung vorgelegt werden.

Wird anlässlich der Kontrolle festgestellt, dass ein Produkt nicht Knospe-konform produziert worden ist, respektiv nicht Knospe-konforme Zutaten enthält, erfolgt eine Sanktionierung gemäss geltendem Sanktionsreglement.

²⁹ Spezielle Regelungen für Betriebe mit «Schrittweiser Umstellung» sind zu berücksichtigen.

³⁰ Die Herstellung von nicht biologischem Wein im Lohn für dritte ist zulässig, sofern nach den Bio Suisse Weisungen und Richtlinien verarbeitet wird.

³¹ Unter einer Firma ist im einfachsten Fall eine einfache Gesellschaft zu verstehen. Dieses Verarbeitungsunternehmen für nicht Knospe-Produkte trägt einen eigenen Namen und verfügt über eine separate Buchführung. Damit wird verhindert, dass der Konsument getäuscht werden könnte, indem er vom Namen des Knospe-Produzenten auf Knospe-Produkte schliessen würde. Der Knospe-Produzent muss dies bei der Bio-Kontrolle belegen können. Wenn ein Produzent mit verarbeiteten Produkten einen Jahresumsatz von < 15'000.– erwirtschaftet, kann die Trennung auch zeitlich statt räumlich erfolgen. Für die Schlachtung und Zerlegung von Fleisch gilt diese Limite nicht, d.h. die zeitliche statt räumliche Trennung ist in diesem Fall auch bei höheren Umsätzen möglich.

2.5 Anforderungen an die Aufzeichnung bei Hofverarbeitung

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.

Ein der Hygieneverordnung (HyV, SR 817.051) entsprechendes Qualitätsmanagement ist zu pflegen und zu dokumentieren.

Die Hofverarbeiter haben ein Verarbeitungsjournal zu führen, welches mindestens folgende Angaben enthält:

- Menge und Qualität (Knospe, Demeter, CH-Bio etc., sofern der Einsatz von diesen Qualitäten gemäss den produktspezifischen Weisungen zu den Richtlinien zugelassen ist) der verwendeten Rohstoffe;
- Mengen der hergestellten Produkte.

2.6 Lohnverarbeitung von Lebensmitteln

2.6.1 Einleitung

Oftmals werden verarbeitete Produkte nicht durch den Produzenten selbst, sondern durch einen Lohnverarbeiter hergestellt. Gemäss Bio-Verordnung sind Betriebe, die biologische Produkte herstellen, einem ordentlichen Kontroll- und Zertifizierungsverfahren unterstellt.

Die Kontrollpflicht gilt für alle im Lohn verarbeiteten Produkte, unabhängig von ihrer Verkaufsform. Ausgenommen ist die Lohnverarbeitung von Lebensmitteln zur ausschliesslichen Selbstversorgung. Werden verarbeitete Knospe-Produkte unter dem Namen des Lohnverarbeiters unter der Knospe verkauft, so muss der Verarbeiter mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen.

Bei Schlachttieren zur Selbstversorgung ohne Lohnverarbeitungsverträge sind pro Kalenderjahr folgende Limiten möglich:

Entweder ein Tier der Gattung Rind und zwei Tiere der Gattung Schwein/Schaf/Ziege oder drei Tiere der Gattung Schwein/Schaf/Ziege.

Die Verarbeitung von nicht biologischen Produkten für Drittpersonen im Lohn durch den Knospe-Produzenten, ist nicht zulässig. Ausgenommen davon ist die Verarbeitung von nicht biologischen Trauben zu Wein, sofern der Betrieb einer entsprechenden Kellerkontrolle unterliegt. Die Herstellung muss allerdings auch hier den Bio Suisse Weisungen und Richtlinien entsprechen.

2.6.2 **Definition der Lohnverarbeitung**

Unter Lohnverarbeitung ist jede Verarbeitung gemäss Definition 2.2 zu verstehen, welche im Auftrag des Landwirtes durch nicht direkt auf dem Betrieb beschäftigte Drittpersonen und Drittfirmen (z.B. Metzgereien, Mostereien, Störmetzger, Lohnmischer, andere Produzenten) erfolgt. Die Ware bleibt zu jedem Zeitpunkt in Besitz des Produzenten.

2.6.3 **Lohnverarbeitung durch bio-zertifizierte Betriebe**

Der Lohnverarbeiter lässt sich durch eine akkreditierte Kontroll- und Zertifizierungsstelle kontrollieren und zertifizieren. Die Lohnverarbeitungsprodukte werden anlässlich dieser Kontrolle 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 Zertifikat des Lohnverarbeiters und die Lieferscheine vorgelegt werden.

2.6.4 **Lohnverarbeitung durch nicht bio-zertifizierte Unternehmen**

Art. 2.6.4 kann nur dann angewendet werden, wenn der Lohnverarbeiter für maximal 5 Knospe-Produzenten Produkte herstellt. Andernfalls muss sich der Lohnverarbeiter gemäss Art. 2.6.3 zertifizieren lassen.

Die Kontrolle der nicht zertifizierten Lohnverarbeiter kann in die Jahreskontrolle des Produzenten integriert werden. In diesem Fall muss das Kontrollrecht beim Lohnverarbeiter mit einem Lohnverarbeitungsvertrag geregelt werden. Vertragsvorlagen werden von Bio Suisse zur Verfügung gestellt. Je ein Exemplar des unterschriebenen Lohnverarbeitungsvertrages geht zum Produzenten, zum Lohnverarbeiter, zur Zertifizierungsstelle 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 kontrolltechnisch immer ein Bestandteil der Kontrolle des Produzenten. Allfällige Sanktionen werden gegenüber dem Produzenten formuliert.

Die Kontrollstellen müssen beim Lohnverarbeiter Kontrollen durchführen. Mit seiner Unterschrift unter den Lohnverarbeitungsvertrag erteilt der Lohnverarbeiter sein Einverständnis dafür.

Die Rezepturen müssen die unter 2.4 und 2.5 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 aller 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, CH-Bio etc.) der eingesetzten Rohstoffe, Mengen und Qualität der hergestellten Produkte müssen dokumentiert sein. Die Dokumente werden anlässlich der Biokontrolle des Produzenten überprüft. Die Warenflusskontrolle findet beim Lohnverarbeiter oder auf dem Knospe-Betrieb statt.

2.7 **Zertifizierung**

Die Zertifizierung der hof- oder lohnverarbeiteten Produkte erfolgt anlässlich der Zertifizierung des Landwirtschaftsbetriebes. Vorgängig müssen sämtliche Verarbeitungsprodukte – falls nötig (siehe 2.4) – entweder durch den Kontrolleur oder durch die MKV bewilligt worden sein.

3 Zukauf und Handel von biologischen und nicht biologischen Produkten

3.1 Einleitung

Die Vermarktung von zugekauften biologischen Produkten ist ohne Bewilligung zugelassen. Die Produkte müssen klar gekennzeichnet angeboten werden. Die unterschiedlichen Qualitäten (Vollknospe, Umstellungs-Knospe, CH-Bio, EU-Bio etc.) und die Herkunft der Ware sind zu deklarieren. Im Sinne der Gesamtbetrieblichkeit ist es Knospe-Landwirtschaftsbetrieben nicht erlaubt mit nicht biologischen Produkten zu handeln (ausgenommen der Direktvermarktung nach Art. 4). Knospe-Produzenten können unabhängig von ihrem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb Handelsunternehmen führen und in diesen auch konventionelle Produkte handeln. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien der Abtrennung des Handelsbetriebes vom Landwirtschaftsbetrieb fest. Folgende Mindestanforderungen müssen erfüllt sein: rechtlich abgetrennte Firma³² mit eigener Buchhaltung und vom Knospe-Hof unabhängigem Auftreten. Der Knospe-Produzent muss dies bei der Bio-Kontrolle belegen können, auch wenn die rechtlich abgetrennte Firma nicht in seinem Besitz ist. Beim Handel von Knospe-Produkten im Handelsunternehmen ist ein Lizenzvertrag mit Bio Suisse abzuschliessen.

Knospe-Produzenten, die selbst Früchte oder Gemüse produzieren, ist es untersagt, mit nicht biologischen Früchten oder Gemüsen zu handeln.

3.2 Kontrollpflicht

Die Kontrolle des Handels von Knospe-Produkten ist mit dem Produzentenkontrollvertrag abgedeckt. Die Kontrolle hat angemessen zu erfolgen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien fest.

3.3 Anforderungen an die Aufzeichnungen beim Handel mit zugekauften Bioprodukten

- Für jeden einzelnen Zukauf (des gesamten Umsatzes) müssen Lieferscheine oder Rechnungen (Buchungsbelege) vorgelegt werden können, aus welchen Qualität (Vollknospe, Umstellungsknospe oder CH-Bio, EU-Bio etc.), Herkunft, Art und Menge hervorgehen. Die Buchhaltung (ohne Bilanz und Erfolgsrechnung) muss dem Kontrolleur inklusive allen Belegen vorgelegt werden.
- Es muss jederzeit eine aktuelle Sortimentsliste vorgelegt werden können.
- Marktfahrer müssen zudem belegen können, woher ihr gesamtes, am Stand angebotenes Sortiment stammt. Beim gleichzeitigen Anbieten von Knospe- und Nicht-Knospe-Produkten muss die Produktionsart (Bio-Knospe, Bio-Drittlabel) für jedes Produkt deklariert sein. Die Herkunft der angebotenen Waren muss nachvollziehbar sein.
- Das aktuelle Bio-Zertifikat und allenfalls die Knospe-Urkunde der Lieferanten müssen jährlich eingefordert werden und sowohl am Marktstand als auch im Hofladen vorhanden sein.

³² Unter einer Firma ist im einfachsten Fall eine einfache Gesellschaft zu verstehen. Dieses Verarbeitungsunternehmen für nicht Knospe-Produkte trägt einen eigenen Namen und verfügt über eine separate Buchführung. Damit wird verhindert, dass der Konsument getäuscht werden könnte, indem er vom Namen des Knospe-Produzenten auf Knospe-Produkte schliessen würde. Der Knospe-Produzent muss dies bei der Bio-Kontrolle belegen können. Wenn ein Produzent mit verarbeiteten Produkten einen Jahresumsatz von < 15'000.– erwirtschaftet, kann die Trennung auch zeitlich statt räumlich erfolgen. Für die Schlachtung und Zerlegung von Fleisch gilt diese Limite nicht, d.h. die zeitliche statt räumliche Trennung ist in diesem Fall auch bei höheren Umsätzen möglich.

4 Direktvermarktung von nicht biologischen Produkten

4.1 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 nicht biologischen Produkten durch Knospe-Produzenten soll unter gewissen, in diesem Kapitel festgelegten Auflagen möglich sein. Die Direktvermarktung von zugekauften Produkten anderer Bioqualität ist grundsätzlich erlaubt (siehe Kapitel 3).

4.2 Definitionen

Als Direktvermarktung im Sinne dieser Weisung gelten die folgenden Anbietungsformen:

- Verkauf ab Hof inklusive Hauslieferdienst durch die Betriebsleiterfamilie;
- die Betriebsleiterfamilie verkauft ihre Produkte auf dem Markt(stand);
- kommerzielle Verpflegung von Gästen auf dem Hof.

Nicht als Direktvermarktung gelten Lieferungen an den Detail- und Grosshandel sowie an alle anderen Absatzwege, bei denen die Produkte anonymisiert werden, d.h. nicht mehr als vom Produzenten XY stammend, bezeichnet werden. Dazu gehören z.B. Schlachttiere, die über den lizenzierten Handel als nicht biologisch vermarktet werden, oder in konventionellen Genossenschaften gebundene Milch, die als nicht biologisch verkauft wird.

Als nicht biologische Produkte gelten alle Erzeugnisse, die nicht den Anforderungen der Bio-Verordnung entsprechen.

4.3 Parallellprodukte

Das gleichzeitige Anbieten eines gleichen oder gleichartigen Produktes in Knospe-Qualität und in nicht biologischer Qualität ist nicht möglich (RI Art. 6.2.4)³³. Dieser Grundsatz gilt auch, wenn die nicht biologischen Produkte vorverpackt zugekauft werden. Begründete Ausnahmen können durch die MKV bewilligt werden. Die Bewilligung ist schriftlich bei der Bio Suisse Geschäftsstelle zu beantragen.

4.4 Nicht bewilligungspflichtige nicht biologische Produkte

Nicht bewilligungspflichtig ist der Verkauf von vorschriftsgemäss (nach LMV) gekennzeichneten, vorverpackt (=verschlossen) zugekauften, nicht biologischen Produkten.

Im Anhang dieser Weisung sind weitere Produkte und Produktgruppen sowie spezifische Auflagen aufgeführt. Für die im Anhang aufgeführten Produkte entfällt die Bewilligungspflicht. Die MKV führt diesen Anhang jährlich aufgrund der bewilligten Gesuche nach. Die Änderung des Anhangs untersteht dem Rekursrecht.

4.5 Bewilligungsverfahren und Gesuch

Die Direktvermarktung von nicht biologischen Produkten, die weder in Art. 4.4 noch im Anhang zum Kapitel Direktvermarktung aufgeführt sind, ist durch die MKV bewilligungspflichtig. Die Bewilligung zur Direktvermarktung von nicht biologischen Produkten ist bei der Bio Suisse Geschäftsstelle schriftlich zu beantragen.

Dem Gesuch sind die folgenden Unterlagen beizulegen:

- Sortimentslisten aller biologischen und nicht biologischen Produkte;
- Skizze (Grundriss) der Verkaufsräumlichkeiten. Aus der Skizze hat hervorzugehen, wo biologische und wo nicht biologische Produkte vermarktet werden;
- Muster von Etiketten und Verpackungsgestaltungen der biologischen und nicht biologischen Produkte.

Die MKV kann das Gesuch bewilligen, unter Auflagen bewilligen oder ablehnen.

³³ Spezielle Regelungen für Betriebe mit «Schrittweiser Umstellung» sind zu berücksichtigen.

4.6 Kennzeichnung und Anpreisung

Bei der Vermarktung von nicht biologischen Produkten durch Knospe-Produzenten muss sichergestellt sein, dass der Konsument nicht getäuscht wird (RL Art. 6.2.3).

Von den nicht biologischen Produkten darf kein Bezug auf den Biohof möglich sein. Im Verkaufslokal/am Marktstand sind die nicht biologischen Produkte klar gekennzeichnet und räumlich getrennt (z.B. separates Gestell) anzubieten. Die nicht biologischen Produkte sind zudem postweise mit der Negativdeklaration «nicht biologisch/nicht aus biologischem Anbau» zu versehen. Hinweise wie «IP, umweltgerecht, Freiland» usw. sind nicht zulässig. Zusätzlich zur Deklaration «nicht biologisch» ist für die nicht biologischen Produkte jeweils der Lieferant/Erzeuger zu deklarieren. In Sortiments- und Preislisten sind die nicht biologischen Produkte in einer separaten Rubrik anzugeben. In den Listen muss eindeutig darauf hingewiesen werden, dass es sich um nicht biologische Produkte handelt.

In den Sortiments- und Preislisten darf die Knospe in Form des Briefkopfes 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 biologischen Produkte mit einer klaren Negativdeklaration «nicht biologisch» auf der Rechnung/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.

5 Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof

5.1 Einleitung

Das kommerzielle Anbieten von Speisen und Getränken auf dem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb (z.B. Besenbeiz, öffentlicher Brunch) gilt als Direktvermarktung. Im Sinne der Gesamtbetrieblichkeit sollen dementsprechend hauptsächlich Knospe-Produkte vermarktet und die Anforderungen an die Knospe-Küche eingehalten werden (siehe Weisung der MKV «Gastronomie»). Mit Bewilligung der MKV können zusätzliche nicht biologische Produkte angeboten werden. Die Bewilligung von Gastronomie-Konzepten mit dem Angebot von nicht biologischen Produkten ist bei der Bio Suisse Geschäftsstelle schriftlich zu beantragen.

Dem Gesuch sind die folgenden Unterlagen beizulegen:

- Beschreibung des Gastronomie-Konzeptes oder des Anlasses.
- Es muss sichergestellt sein, dass der Konsument nicht getäuscht wird. Die dafür getroffenen Massnahmen sind zu dokumentieren.
- Die nicht biologischen Produkte sind als solche zu kennzeichnen. Dem Gesuch sind Beispiele von Drucksachen (z.B. Werbematerialien oder Menukarten) beizulegen.

Für einzelne, spezielle Anlässe (maximal 10 pro Jahr) können zur Ergänzung der hofeigenen Produkte Nicht-Knospe- oder nicht biologische Produkte zugekauft werden. Eine Bewilligung dazu ist nicht nötig. Um jedoch eine Täuschung des Konsumenten zu vermeiden, müssen die nicht biologischen Produkte klar gekennzeichnet werden. Auf der Abrechnung, die der Bio-Kontrolle vorgelegt wird, sind die verschiedenen Qualitäten der Produkte anzugeben.

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 Firma³⁴ mit eigener Buchhaltung und vom Knospe-Hof unabhängigem Auftreten. Für vom Knospe-Landwirtschaftsbetrieb unabhängige Gastronomiebetriebe sind alle Gastronomieformen denkbar (Knospe-Küche, Knospe-Komponenten-Küche, nicht biologische Küche). Unabhängige Gastronomiebetriebe, die Knospe-Küche oder Knospe-Komponenten-Küche betreiben, müssen einen Lizenzvertrag mit der Bio Suisse abschliessen. Es gelten die üblichen Anforderungen an Lizenznehmer.

5.2 Kontrollpflicht

Das kommerzielle Anbieten von Speisen und Getränken auf dem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb ist kontrollpflichtig. Die Kontrolle ist mit dem Produzentenkontrollvertrag abgedeckt. Die Kontrolle hat angemessen zu erfolgen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien fest.

³⁴Unter einer Firma ist im einfachsten Fall eine einfache Gesellschaft zu verstehen. Dieser Gastronomiebetrieb für Nicht-Knospe-Produkte trägt einen eigenen Namen und verfügt über eine separate Buchführung. Damit wird verhindert, dass der Konsument getäuscht werden könnte, indem er vom Namen des Knospe-Produzenten auf Knospe-Produkte schliessen würde. Der Knospe-Produzent muss dies bei der Bio-Kontrolle belegen können.

Anhang

Liste der ohne Bewilligungsverfahren zur Direktvermarktung zugelassenen nicht biologischen Produkte

Produkt/Produktekategorie	Auflagen bei der Direktvermarktung
Eigene Produkte einer nicht biologischen Alp (Milch und Milchprodukte, Alpschweine und Alpschweinprodukte)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf der Preis- und Sortimentsliste sowie auf Lieferschein/Rechnung ist der Vermerk «nicht biologisch» anzubringen; ■ Direktvermarktung maximal im der eigenen Alpung entsprechenden Umfang; ■ Bei verpackter Ware darf kein Bezug auf den Biohof gemacht werden können. Es muss die neutrale Adresse verwendet werden; ■ Bei der Verarbeitung von Alpprodukten müssen die produktspezifischen Weisungen der Bio Suisse eingehalten werden.
Gejagtes Wild und gefangene Wildfische	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produkte sind als Wildprodukte zu bezeichnen. Diese Produkte dürfen nicht mit der Knospe oder als biologisch angepriesen werden.
Pflanzgut für Dauerkulturen (Obstbäume, Beeren)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jede einzelne Pflanze ist mit dem Vermerk «nicht biologisch» zu etikettieren; ■ Die Pflanzen sind in einem separaten, gekennzeichneten Schlag zu lagern und anzubieten.
Assortierte Warenkörbe mit regionalen Produkten aus Knospe- und anderer Produktion (z.B. Scarnuz Grischun)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jedes Produkt im Geschenksack ist verpackt und korrekt gemäss LMV gekennzeichnet (insbesondere Name und Adresse des Herstellers); ■ Ausser auf den Knospe-Produkten, sowie in der Bezeichnung des Sackes dürfen keine Hinweise auf die Knospe, auf Bio Suisse sowie die biologische Landwirtschaft angebracht werden.
Weine	<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf der Preis- und Sortimentsliste sowie auf Lieferschein/Rechnung ist der Vermerk «nicht biologisch» anzubringen; ■ Die nicht biologischen Weine sind klar gekennzeichnet und räumlich getrennt anzubieten (z.B. separates Gestell).
Fleischerzeugnisse und Felle von Schafen aus der Winterwanderung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf der Preis- und Sortimentsliste sowie auf Lieferschein/Rechnung ist der Vermerk «nicht biologisch» anzubringen; ■ Bei verpackter Ware darf kein Bezug auf den Biohof gemacht werden können. Es muss die neutrale Adresse verwendet werden.
Produkte, die nach den Richtlinien und Weisungen der Bio Suisse hergestellt wurden, jedoch gemäss Richtlinien als nicht biologisch vermarktet werden müssen. Beispiele: <ul style="list-style-type: none"> ■ Fleisch von Nutztieren, die innerhalb der Bio-Wartefrist geschlachtet werden; ■ Milchprodukte, die in den ersten 4 Monaten der Umstellungszeit hergestellt wurden; ■ Betriebseigener Wein, welcher nicht als Knospe-Produkt verkauft werden kann. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Auf der Preis- und Sortimentsliste sowie auf Lieferschein/Rechnung ist der Vermerk «nicht biologisch» anzubringen; ■ Bei verpackter Ware darf kein Bezug auf den Biohof gemacht werden können. Es muss die neutrale Adresse verwendet werden.

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Associazion svizra da las organisaziuns d'agricoltura biologica

BIO SUISSE
Margarethenstrasse 87 . CH-4053 Basel
Tel. 061 385 96 10 . Fax 061 385 96 11
www.bio-suisse.ch . bio@bio-suisse.ch