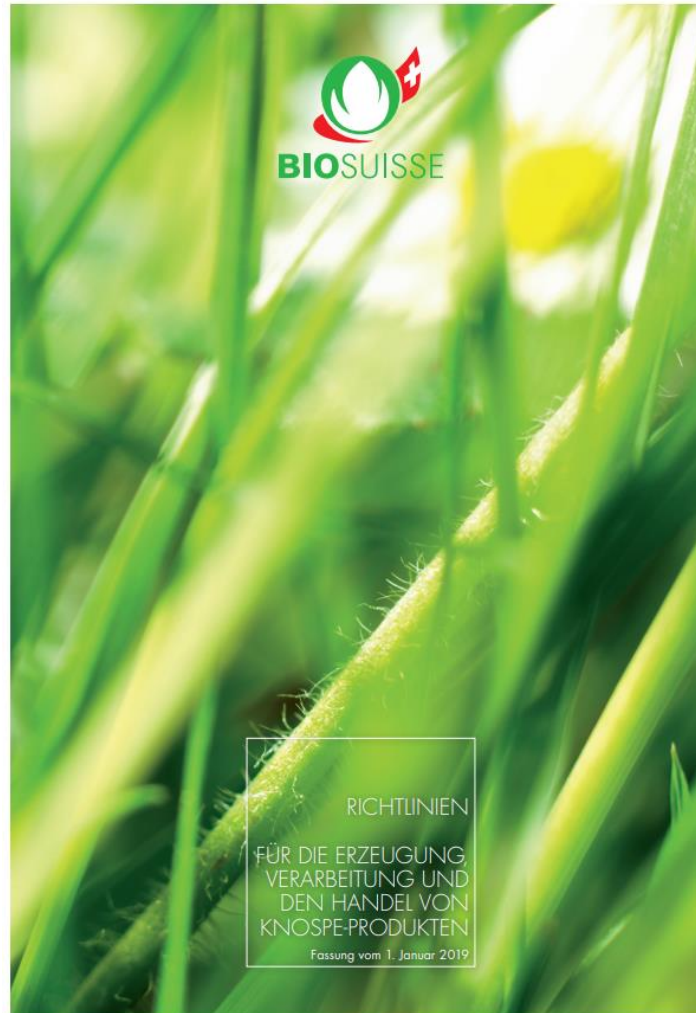


# ERLAUBTES UND VERBOTENES - WAS SAGEN DIE BIO SUISSE RICHTLINIEN

Kurs Kennzeichnung Bioprodukte, Sabine Würth, 14. März 2019

# BIO SUISSE RICHTLINIEN



# BIO SUISSE RICHTLINIEN

## Für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten

- Teil I : Gemeinsame Richtlinien
- Teil II: Richtlinien Pflanzenbau und Tierhaltung in der Schweiz
- Teil III: Richtlinien Verarbeitung und Handel
- Teil IV: Richtlinien Sammlung Wildpflanzen
- Teil V: Richtlinien Ausländische Betriebe und importierte Produkte

# BIO SUISSE RICHTLINIEN

Gemäss Teil I 3.2 Sortimentspolitik

Produktkennzeichnung mit der Knospe

- Lebensmittel
- Lebensmittelbestandteile/-zutaten
- Heimtiernahrung
- Landwirtschaftliche Rohprodukte von Schweizer Knospe-Betrieben
- Importierte Rohprodukte von Betrieben im Ausland
- Nahrungsergänzungsmittel

# BIO SUISSE RICHTLINIEN

## Teil III: Richtlinien für Verarbeitung und Handel

- Allgemeine Anforderungen

Grundsätze, Lizenzvertrag, Zutaten, GVO-Freiheit, Separierung, Verpackung, Kennzeichnung, Separierung, ...

- Produktspezifische Anforderungen

Milch, -produkte, Fleisch, -erzeugnisse, Obst, Gemüse, -erzeugnisse, Getreide, Eier, -produkte, ...

- Positivliste (d.h. was nicht in den Richtlinien definiert ist, ist nicht erlaubt)

# VERARBEITUNGSGRUNDSÄTZE

## Qualität

Quantität nicht auf Kosten der Qualität

Eine höchstmögliche sensorische und ernährungsphysiologische Qualität wird angestrebt

# VERARBEITUNGSGRUNDSÄTZE

Rohstoffe, Zutaten und Produkte

Knospe-Produkt aus Knospe-Zutaten hergestellt

Kein Zusatz von Farb- und Aromastoffen

Kein Zusatz von chemisch-synthetischen Stoffen

Keine Vitaminisierung

# VERARBEITUNGSGRUNDSÄTZE

## Minimaler Einsatz von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen

Einsatz nur bei technologischer Notwendigkeit

Produktspezifisch geregelt



## Erlaubte Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Hilfsstoffe für Knospe-Produkte

Auf die Verwendung von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen wird in Knospe-Produkten, wenn immer möglich, verzichtet; es sei denn, der Einsatz dieser Stoffe ist technologisch unabdingbar. Die Stoffe müssen natürlichen Ursprungs sein, hergestellt ohne Anwendung von Gentechnologie.  
Die für die Verarbeitung von Bio-Produkten in Frage kommenden Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sind im Anhang 3 der Verordnung des Eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181) vom 22. September 1997 (Stand am 1. Januar 2018) aufgeführt.

Bio Suisse erlaubt nur einen Teil dieser Stoffe und die Zulassung durch Bio Suisse erfolgt produktspezifisch.

### 1. Zusatzstoffe

Alle erlaubten Zusatzstoffe nach Schweizer Bio-Verordnung	Erlaubt in folgenden Knospe-Produkten
E 153 Pflanzenkohle (Tier.: Geaschter Ziegenkäse, Morbier-Käse)	Bisher kein Gesuch und somit kein Entscheid dazu.
E 160 b Annatto, Bixin, Norbixin* (Tier.: Roter Leicester-Käse, Double-Gloucester-Käse, Cheddar u. Mimolette-Käse)	<b>Nicht erlaubt für Knospe Produkte</b>
E 170 Calciumcarbonat (Pfl., Tier.: Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden)	<b>Nur zugelassen für:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisesalz (als Antiklumpmittel)</li> <li>• Gewürze: Kräuter und Gewürze (als Antiklumpmittel)</li> <li>• Kaltgetränke aus Tee, Kräutern, Obst und Gemüse (Eistees und Limonaden) (als Säureregulator)</li> <li>• Wein und Schaumwein</li> </ul>
E 220 Schwefeldioxid oder E 224 Kaliummetabisulfit (Pfl.: nur für Obstweine (Wein aus anderem Obst als Weintrauben, einschl. Apfel und Birnenwein) Bei Obstwein 100 mg/l (*) Tier.: Met: 100 mg/l (*) (*) Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO <sub>2</sub> )	<b>Nur zugelassen für:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wein und Schaumwein mit Maximalwerten (siehe Richtlinien)</li> <li>• Obstwein und Fruchtw Wein mit Maximalwerten (siehe Richtlinien)</li> </ul>
E 250 Natriumnitrit oder E 252 Kaliumnitrat (Tier.: Fleischerzeugnisse: E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg E 250: Rückstandshöchstmengen, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmengen, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg)	E 250: Einsatz nur als Nitritpökelsalz E 252: Nur für Rohpökelfware und Rohwurstwaren

# VERARBEITUNGSGRUNDSÄTZE

## Schonende Verarbeitung

Erhalt der wertgebenden Rohstoffe

Unnötige Verarbeitungsschritte vermeiden

Produktspezifisch geregelt

# VERARBEITUNGSGRUNDSÄTZE

Verarbeitung im Ausland

Herstellung in der Schweiz

Ausnahmen möglich für einfache Verarbeitung im Ursprungsland oder AOC-Produkte

Flugtransporte sind verboten

# VERARBEITUNGSGRUNDSÄTZE

Keine Täuschung, Knospe-Produkte erfüllen die Erwartung

Knospe-Produkte erfüllen berechnigte Erwartungen und täuschen nichts vor

Knospe-Produkte sind wahrhaftig

# VERARBEITUNGSGRUNDSÄTZE

## Schädlingskontrolle

Vorrang haben vorbeugende Massnahmen wie gute Hygienebedingungen und gute Herstellungspraxis

Grundsätzlich mit natürlichen Mitteln und Methoden

# MEHRWERT KNOSPE-PRODUKTE

## KNOSPE-PRODUKTE: HERSTELLUNG & VERMARKTUNG

Knospe-Lizenzierung und ihre Vorteile einfach erklärt.





## AKTUELL

SIE SIND HIER: > HOME > VERARBEITER & HÄNDLER > AKTUELL

### MENU

- > **AKTUELL**
- > LIZENZ FÜR DIE KNOSPE +
- > VERARBEITUNGSGRUNDSÄTZE
- > PRODUKTSUCHE
- > RICHTLINIEN & MERKBLÄTTER
- > NACHHALTIGKEIT +
- > IMPORT MIT BIO SUISSE +
- > GASTRONOMIE +
- > SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG
- > RÜCKSTÄNDE +
- > ONLINE-SHOP
- > ZERTIFIKATSABFRAGE
- > HÄUFIGE FRAGEN
- > EXPORT

## AKTUELL

### BIO GOURMET KNOSPE 2019

Die Bio Gourmet Knospe zeichnet dieses Jahr Produkte und Backwaren aus.

Folgenden Produktgruppen können eingereicht werden:

- Milchprodukte (Frisch- und Hüttenkäse, G
- Sorbets und Desserts)
- Backwaren (Klein- und Süßgebäck, Kuchen, Gebäck, Lebkuchen, Spezialitäten wie Türggel)

Der Weg zur Bio Gourmet Knospe 2019:



\* Für Hersteller und Jurymitglieder  
\*\* Produkte mit der Höchstpunktzahl

Dieses Bild können Sie auch als PDF herunterladen [PDF 107 KB](#).

# WER MACHT WAS?

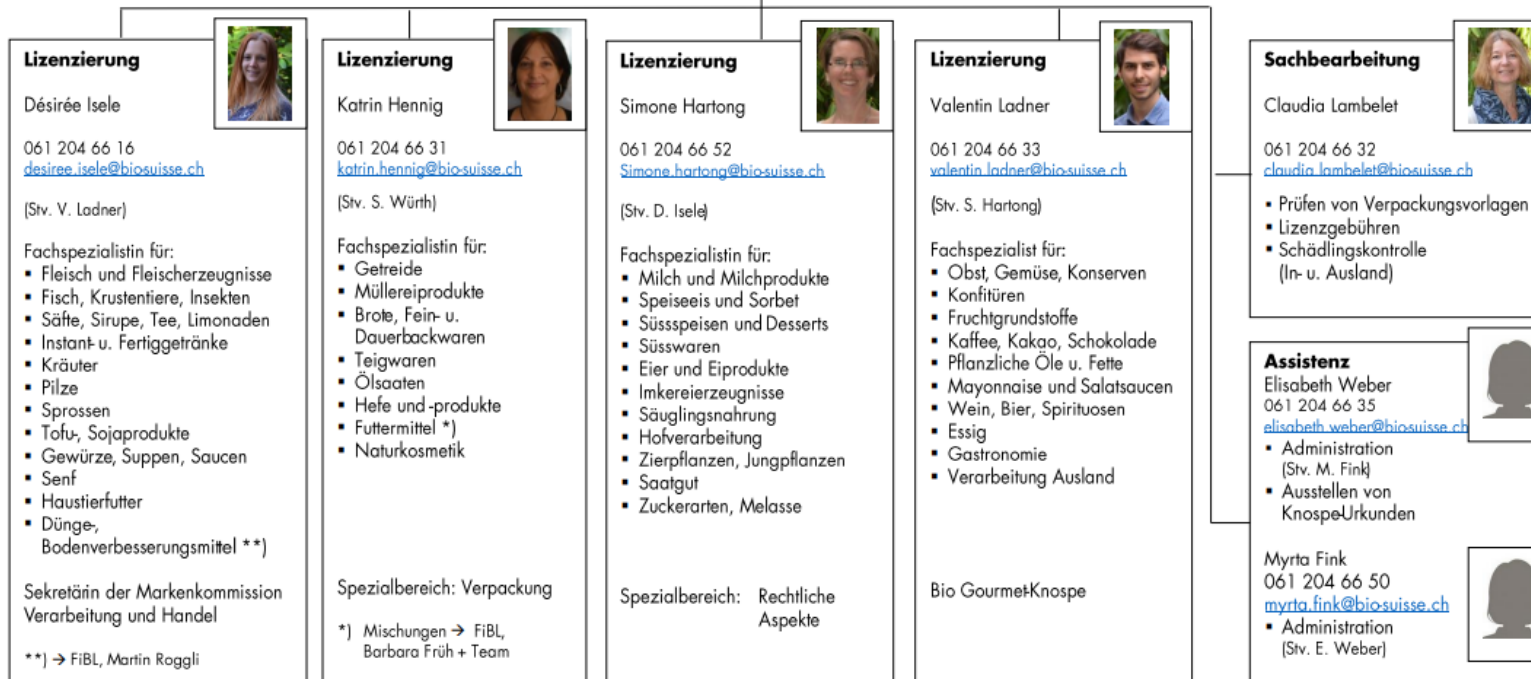


## Verarbeitung und Handel

Sabine Würth (Stv. K. Hennig)

061 204 66 15

[sabine.wuerth@bio-suisse.ch](mailto:sabine.wuerth@bio-suisse.ch)





# Jahresthema 2019: «Bio aus gutem Grund»

- Die Knospe steht mit ihrer konsequent ökologischen Produktionsweise für den Schutz unserer Ressourcen Boden, Wasser und Luft
- Knospe-Bauern verzichten auf chemisch-synthetische Pestizide. Dies schützt das Bodenleben, die Gewässer und fördert die Artenvielfalt



- Schonende Bodenbearbeitung, vielfältiger Bewuchs und bedeckter Boden sorgen für den Erhalt der wertvollen Humusschicht und der Bodenfruchtbarkeit. Bio-Betriebe verwenden natürliche Dünger und schliessen damit den Nährstoffkreislauf