



Formular zur Einsprache gegen die Inkraftsetzung der Weisungen vom 15. Juli 2023

Einspracherecht nach [Statuten](#) Artikel 13:

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

Inkrafttreten der Änderungen

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

Hinweis Deutsch als Referenzsprache

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

Hinweis zu Teil III

Es gibt schon lange pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten mit der Knospe. Diese wurden bisher teilweise in separaten Kapiteln entsprechend des eingesetzten Rohstoffs, z.B. Hülsenfrüchte- und **Getreidedrinks unter dem Kapitel „Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse behandelt“**. Teilweise existierten auch keine spezifischen Anforderungen und diese wurden in Anlehnung an das zu ersetzende Produkt z.B. Sojajogurt mit dem entsprechenden Milchprodukt (Jogurt) beurteilt. Durch die zunehmende Zahl an Gesuchen in diesem Bereich wurde beschlossen produktspezifische Richtlinien für die fehlenden Produkte zu erstellen und in einem eigenen Kapitel alle pflanzlichen Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten aufzuführen. Aus diesem Grund wurden die folgenden Kapitel verschoben:

- 6.10 Mandel- und Kokosnussdrink
- 7.6 Hülsenfrüchte- und Getreidedrinks
- 7.7 Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen

Dringenden Handlungsbedarf gab es vor allem für die Milchproduktealternativen. Basierend auf einer Marktstudie, unter Rücksprache mit den wichtigsten Interessenten aus diesem Bereich (Lizenznehmende,

Mitgliedorganisationen, Handel) und unter Berücksichtigung der bestehenden Produkte wurde ein neues Kapitel für fermentierte oder nicht fermentierte Milchproduktealternativen erstellt.

Hinweis zu den mitgeltenden Anhängen: Neu als separates Dokument

Neu sind die mitgeltenden Anhänge zu den Richtlinien nicht mehr im Richtlinienokument anschliessend an das jeweilige Kapitel enthalten, sondern in einem externen Dokument. Die Anhänge enthalten kurzfristig änderbare Listen und praktische Informationen, welche dadurch jetzt auch unterjährig angepasst werden können. Jeweils direkt anschliessend an das Kapitel in den Richtlinien folgt ein kurzer Abschnitt mit einem Link zum aktuellen Dokument auf www.bio-suisse.ch.

Die Zuständigkeiten sind individuell definiert und die Bio Suisse Geschäftsstelle führt eine Übersichtsliste. Die Anhänge sind durch graue Punkte am seitlichen Texttrand gekennzeichnet.

Einsprachen einreichen

Einsprachen können vorzugsweise per Mail bis am 12. September 2023 eingereicht werden. Formular bitte am Ende des Dokuments unterschreiben. Falls möglich, dann gerne zusammen mit einer zusätzlichen Begründung einreichen.

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

Name der Mitgliedorganisation:

Einsprache gegen

Kommentar/Begründung

Weisungen aus dem Teil I: Gemeinsame Richtlinien		
<input type="checkbox"/> Keine		

Weisungen aus dem Teil II: Richtlinien für den Pflanzenbau und die Tierhaltung in der Schweiz		
1	Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit	
<input type="checkbox"/> 1.2.1.3	Übergangsfristen (Produktionsstätte)	
<input type="checkbox"/> 1.2.7.1 – 1.2.7.3	Zupacht und Nutzung von biologischen Flächen / Zupacht und Nutzung von nicht biologischen Flächen / Allgemeine Bestimmungen	
<input type="checkbox"/> 1.2.10.3 / 1.2.10.4	Betriebszweiggemeinschaften / Andere Zusammenarbeitsformen	
<input type="checkbox"/> 1.3.3 / 1.3.3.1 – 1.3.3.3	Einführungskurse Umstellung auf Biolandbau	
2	Allgemeine Produktionsvorschriften Pflanzenbau	
<input type="checkbox"/> 2.2.3.3	Bedingungen für den Einsatz von nicht biologischem Vermehrungsmaterial (Ertragsleistung)	
<input type="checkbox"/> 2.2.8 / 2.2.8.1	Exklusivrechte für den kommerziellen Anbau der Sorten zur Produktion von Lebensmitteln, Futtermitteln oder nachwachsenden Rohstoffen	
<input type="checkbox"/> 2.4.4.5	Zugelassene Hilfsmittel zur Düngung und Bodenverbesserung (Meeralgenkalk)	
<input type="checkbox"/> 2.5.1	Verzicht auf Gentechnik	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.1	Aufnahme in die Betriebsmittelliste (Pflanzenschutzmittel)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3.2	Spezifische Anforderungen an die Anwendung (Pflanzenschutzmittel)	

4	Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung	
<input type="checkbox"/> 4.1.1 / 4.1.2 / 5.1.1	Ställe / Regelmässiger Auslauf ins Freie / Haltung (Rindvieh)	
<input type="checkbox"/> 4.1.2.1	Zäune und Einfriedungen	
<input type="checkbox"/> 4.2.4.2	Bestimmungen für Nichtwiederkäuer	
<input type="checkbox"/> Teil II, Art. 4.2.5.1 / Teil III, Art. 17.4.1	Verbotene Futtermittel und Fütterungsmethoden für alle Tiere (tierische Eiweisse) / Zugelassene Produkte (Futtermittelkomponenten und Zusammensetzung der Futtermittel)	
<input type="checkbox"/> 4.2.6.1	Definition (Fütterung ohne GVO)	
<input type="checkbox"/> 4.4.5.2	Alpung und Sömmerung (Alpschweine)	
5	Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung	
<input type="checkbox"/> 5.3.1 / 5.3.1.1 / 5.3.1.2	Ziegen: Haltung / Aufstallung und Stallmasse / Auslauf	
<input type="checkbox"/> 5.3.2 / 5.3.3	Ziegen: Fütterung / Tiergesundheit	
<input type="checkbox"/> 5.5.5.1 - 5.5.5.3 / 5.5.5.5 - 5.5.5.7	Wachteln: Definition und Anforderung an den Mehrklimazonenstall / Ställe und Herdengrösse / Besatzdichte / Einstreu / Staubbad / Unterschlupf und Nester	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.3	Mastgeflügel: Ställe und Herdengrösse	
<input type="checkbox"/> 5.5.6.8 / 5.5.6.9	Mastgeflügel: Aussenklimabereich / Weide	
<input type="checkbox"/> 5.5.7	Gesamtes Kapitel zu den Masttauben	
<input type="checkbox"/> 5.7.3 / 5.7.4.3 / 5.7.11.2	Teich und Anlage / Wasserqualität (Anlage und Teiche) / Haltung in Teichen und Becken (Mindesthaltungsdauer)	

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

1	Allgemeine Anforderungen	
<input type="checkbox"/> 1.10.3.2	Liste der Zutaten und Zusatzstoffe (<i>Deklarationsvorgaben</i>)	
2	Milch und Milchprodukte	
<input type="checkbox"/> 2	Milch und Milchprodukte mit Gewürzen und Extrakten angereichert (<i>Milch und Milchprodukte</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.4.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Jogurt und andere gegorene Milcharten (Sauermilch, Kefir)</i>)	

<input type="checkbox"/> 2.6.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkezubereitungen</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.6.3	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkezubereitungen</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.6.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkezubereitungen</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.7.1	Verarbeitungsverfahren (Rahm und Rahmprodukte)	
<input type="checkbox"/> 2.8	Käse (Frischkäse, gereifter Käse und durch Säure-Hitze-Fällung hergestellte Produkte)	
<input type="checkbox"/> 2.8.2	Verarbeitungsverfahren (<i>Frischkäse und Quark</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.8.7	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Frischkäse, gereifter Käse und durch Säure-Hitze-Fällung hergestellte Produkte</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.8.9	Kennzeichnung (<i>Käse (Frischkäse und gereifter Käse)</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.9, 2.9.2-2.9.7	Molkenkäse und Mascarpone (integriert in Kapitel 2.8 und gelöscht)	
<input type="checkbox"/> 2.9.1 (wird zu 2.8.3)	Verarbeitungsverfahren (Durch Säure-Hitze-Fällung aus Milch bzw. Molke hergestellte Produkte) (wird integriert in Kap. 2.8.3)	
<input type="checkbox"/> 2.11.1 (wird neu zu 2.10.1)	Verarbeitungsverfahren (<i>Butter, Zubereitungen und Milchfettfraktionen</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.12.6 (wird neu zu 2.11.6)	Kennzeichnung (<i>Süssspeisen und Desserts (Panna Cotta, Milchreis, Flan, Cremen)</i>)	
<input type="checkbox"/> 2.13.2 (wird neu zu 2.12.2)	Zutaten (<i>Speiseeis und Sorbet</i>)	
4	Fleisch und Fleischerzeugnisse	
<input type="checkbox"/> 4.2.3	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Verarbeitete Fleischerzeugnisse</i>)	
6	Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei	
<input type="checkbox"/> 6.2.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven</i>)	

<input type="checkbox"/> 6.2.2	Zutaten (<i>Obst- und Gemüseerzeugnisse inkl. Konserven</i>)	
<input type="checkbox"/> 6.5	Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Joghurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet	
<input type="checkbox"/> 6.5.2	Zutaten (<i>Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Joghurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet</i>)	
<input type="checkbox"/> 6.5.3	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Joghurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet</i>)	
7	Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> 7	Knospe Getreideprodukte (<i>Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.3.3	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen</i>)	
<input type="checkbox"/> 7.5.6	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Stärken, Kleber, Getreidesirupe und Stärkeverzuckerungsprodukte</i>)	
8	Eier und Eiprodukte	
<input type="checkbox"/> 8.4.1	Erlaubte Produkte (<i>Trockene Eiprodukte</i>)	
9	Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen	
<input type="checkbox"/> 9.2.1	Verarbeitungsverfahren (Senf)	
10	Pflanzliche Öle und pflanzliche Fette	
<input type="checkbox"/> 10.2.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung</i>)	
<input type="checkbox"/> 10.4.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Mayonnaise</i>)	
<input type="checkbox"/> 10.4.2	Zutaten (<i>Mayonnaise</i>)	
11	Alkoholika und Essig	
<input type="checkbox"/> 11.1.2	Zutaten (<i>Bier</i>)	

<input type="checkbox"/> 11.2.3	Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Wein und Schaumwein</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.2.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Wein und Schaumwein</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.3.3	Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Obstwein und Fruchtwein</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.4.3	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Spirituosen und Brände</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5	Essig (<i>Essig</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Essig</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5.3	Biologische Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Essig</i>)	
<input type="checkbox"/> 11.5.6	Kennzeichnung (<i>Essig</i>)	
12	Imkereiprodukte	
<input type="checkbox"/> 12.2.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Honig</i>)	
13	Hefe und Hefeprodukte	
<input type="checkbox"/> 13.1.4	Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5 %) (<i>Allgemeine Anforderungen</i>)	
14	Süßwaren	
<input type="checkbox"/> 14.1.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten</i>)	
15	Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse	
<input type="checkbox"/> 15	Knospe Schokolade (<i>Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse</i>)	
17	Futtermittel	
<input type="checkbox"/> 17.4.9	Fischfutter (<i>Futtermittelkomponenten und Zusammensetzung der Futtermittel</i>)	

22	Pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukte (Ganzes Kapitel neu (Kapitel 6.10, 7.6 und 7.7 ins neue Kapitel übernommen und am alten Ort gelöscht.)	
<input type="checkbox"/> 22.1	Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen	
<input type="checkbox"/> 22.1.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.2	Zutaten (<i>Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.3	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.4	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.5	Kennzeichnung (<i>Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.1.6	Verpackung (<i>Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2	Fermentierte/nicht fermentierte Milchproduktalternativen	
<input type="checkbox"/> 22.2.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Fermentierte/nicht fermentierte Milchproduktalternativen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.2	Zutaten (<i>Fermentierte/nicht fermentierte Milchproduktalternativen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.3	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Fermentierte/nicht fermentierte Milchproduktalternativen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.4	Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5%) (<i>Fermentierte/nicht fermentierte Milchproduktalternativen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Fermentierte/nicht fermentierte Milchproduktalternativen</i>)	

<input type="checkbox"/> 22.2.6	Kennzeichnung (<i>Fermentierte/nicht fermentierte Milchproduktalternativen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.2.7	Verpackung (<i>Fermentierte/nicht fermentierte Milchproduktalternativen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3	Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen	
<input type="checkbox"/> 22.3.1	Verarbeitungsverfahren (<i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.2	Zutaten (<i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.3	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) (<i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.4	Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten und Zusatzstoffe (max. 5%) (<i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe (<i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.6	Kennzeichnung (<i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i>)	
<input type="checkbox"/> 22.3.7	Verpackung (<i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i>)	

Weisungen aus dem Teil IV: Richtlinien für die Sammlung von Wildpflanzen

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

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

<input type="checkbox"/> 3.1.5.1	Zertifizierung von Produzentengruppen mit internem Kontrollsystem (ICS)	
<input type="checkbox"/> 3.5	Rodung und Zerstörung von Wald sowie Flächen mit hohem Schutzwert (High Conservation Value Areas)	
<input type="checkbox"/> 3.8.1	Vermeiden von Rückständen (GVO)	
<input type="checkbox"/> 4.2.2.3	Gesamtbetrieblichkeit	
<input type="checkbox"/> 4.1.3.2	Betriebsdefinition	
<input type="checkbox"/> 4.2.2.5	Vorsorgemassnahme GVO	
<input type="checkbox"/> 4.2.4.2	Düngerlimiten	
<input type="checkbox"/> 4.2.7.1	Mittel und Massnahmen (Pflanzenschutz)	
<input type="checkbox"/> 4.4.3	Bienenhaltung	

Vorname, Name und Funktion der Person:

Datum und Unterschrift:

Begründung zur Einsprache bitte diesem Dokument anhängen (fakultativ)