



BIOSUISSE

RICHTLINIEN
FÜR DIE ERZEUGUNG,
VERARBEITUNG UND
DEN HANDEL VON
KNOSPE-PRODUKTEN
(Gastronomie Kapitel)

Fassung vom 1. Januar 2022

Inhaltsverzeichnis

Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten

Lesehilfe für die Neuauflage der Bio Suisse Richtlinien	10
Abkürzungsverzeichnis	11
Rechtlicher Hinweis	14
Bio Suisse - Leitbild	15
Teil I: Gemeinsame Richtlinien	17
1 Anwendungsbereich und Zuständigkeiten	17
1.1 Anhang 1 zu Teil I zu Kap. 1	17
2 Vertrags- und Kontrollpflicht	18
2.1 Kontrolle und Zertifizierung	18
Anhang zu Teil I Kap. 2.1: Zur Kontrolle und Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien berechnigte Organisationen (Inland)	20
2.2 Vertrag zwischen Produzenten und Bio Suisse	23
2.3 Vertrag zwischen Verarbeitungs- und Handelsbetrieben und Bio Suisse	24
2.4 Gebühren	25
2.5 Ausnahmegewilligungen	25
2.6 Verstösse und Sanktionen	25
Anhang 1 zu Teil I Kap. 2: Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag	26
2.7 Anhang 2 zu Teil I Kap. 2: Bio Suisse Lizenzbedingungen	29
Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag	32
3 Gebrauch der Marke Knospe	34
3.1 Gebrauch der Kollektivmarke	34
3.2 Sortimentspolitik	34
3.3 Vorschriften für die Vermarktung	35
3.4 Rückstandspolitik	37
4 Soziale Anforderungen	38
4.1 Definitionen	38
4.2 Umsetzung	38
4.3 Deklaration	38
4.4 Arbeitsverhältnis	38
4.5 Saisonarbeitskräfte und Praktikanten	39
4.6 Tagelöhner und Gelegenheitsarbeitskräfte	39
4.7 Mitarbeiter von Subunternehmen	39
4.8 Gesundheit und Sicherheit	39
4.9 Gleichstellung	39
4.10 Arbeitsrechte	39
4.11 Kontrollverfahren	39
Anhang zu Teil I Kap. 4: Selbstdeklaration soziale Anforderungen	40
5 Faire Handelsbeziehungen	44
5.1 Verhaltenskodex	44
5.2 Gesprächsrunden	44

5.3	Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen	44
5.4	Berichterstattung	44
5.5	Verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten	44
	Anhang 1 zu Teil I Kap. 5.1: Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten	45
	Anhang 2 zu Teil I Kap. 5.5: Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten	48
6	Nachhaltige Entwicklung	51
Teil III: Richtlinien für Verarbeitung und Handel		52
<hr/>		
16	Gastronomie	279
	16.1 Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe	279
	16.2 Knospe-Produkte-Küche	281
	16.3 Knospe-Komponenten-Küche	281
	16.4 Knospe-Küche	283

Lesehilfe für die Neuauflage der Bio Suisse Richtlinien

Eine einzelne Richtlinie setzt sich aus unterschiedlichen Teilen zu einem thematischen Bereich zusammen, wobei verschiedene Instanzen im Verband entscheidungsberechtigt sind:

- Die Grundsätze und Ziele einer Richtlinie welche von der Delegiertenversammlung verabschiedet werden, sind seitlich am Textrand durch einen grünen Balken gekennzeichnet.
- Die jeweils anschliessenden Weisungen bauen auf den Grundsätzen auf und regeln die technische Umsetzung. Weisungsänderungen werden den Mitgliedorganisationen vorgelegt und, sofern diese innert Frist von 60 Tagen keine Einsprache machen, vom Bio Suisse Qualitätsgremium in Kraft gesetzt. Die Weisungen sind im Text ohne besondere Hervorhebung.
- Zu gewissen Aspekten gibt es operative Ausführungsbestimmungen, die von den zuständigen Markenkommisionen erlassen und angepasst werden. Sie sind durch zwei graue Streifen am seitlichen Textrand gekennzeichnet.
- Die Anhänge schliesslich enthalten kurzfristig änderbare Listen und praktische Informationen. Die Zuständigkeiten sind individuell definiert, die Bio Suisse Geschäftsstelle führt eine Übersichtsliste. Die Anhänge folgen jeweils direkt anschliessend an das Kapitel, auf das sie sich beziehen. Sie sind als Anhang bezeichnet und durch graue Punkte am seitlichen Textrand gekennzeichnet.

«Zur sprachlichen Gleichbehandlung von Personen wird nach Möglichkeit die neutrale oder sonst aus Gründen der Lesbarkeit die männliche Form verwendet.»

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.

Diese Richtlinien wie auch die darin bezeichneten zusätzlichen Dokumente werden unter www.bio-suisse.ch und www.bioaktuell.ch zur Verfügung gestellt.

Alle Bundesgesetze und –verordnungen, die im nachstehenden Verzeichnis aufgeführt sind, können beim BBL, Bundesamt für Bauten und Logistik (vormals EDMZ, Eidgen. Drucksachen- und Materialzentrale), 3003 Bern, Tel. 031 325 50 50 bestellt oder im Internet heruntergeladen werden unter www.admin.ch.

Abkürzungsverzeichnis


Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten

AGRIDEA	Landwirtschaftliche Beratungszentralen (vormals LBL und SRVA)
Agroscope	Schweizer Forschung für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt
AKB	Aussenklimabereich
AOP / GUB	Logo für «Appellation d'Origine Protégée» und «Geschützte Ursprungsbezeichnung»
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BFF	Biodiversitätsförderflächen (vormals ökologische Ausgleichsflächen)
BioV	Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (Bio-Verordnung, SR 910.18)
BioV WBF	Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181)
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
BRC	British Retail Consortium
BSO	BIOSUISSE ORGANIC – Bezeichnung und Logo für nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Betriebe im Ausland und ihre Produkte
BTS	Programm über besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme gemäss Art. 72 der Direktzahlungsverordnung (siehe «DZV»)
CH-Bio	Zertifiziert gemäss Bio-Verordnung der Schweiz (siehe «BioV»)
ChemRRV	Verordnung zur Reduktion von Risiken beim Umgang mit bestimmten besonders gefährlichen Stoffen, Zubereitungen und Gegenständen (Chemikalien-Risikoreduktionsverordnung, SR 814.81)
DGVE	Düngergrossvieheinheit
dt	Dezitonne (100 kg)
DZV	Verordnung über die Direktzahlungen an die Landwirtschaft (Direktzahlungsverordnung, SR 910.13)
EDI	Eidgenössisches Departement des Innern
ET	Embryotransfer
EU-Bio	Zertifiziert gemäss Bio-Verordnung der Europäischen Union (siehe «EU-BioV»)
EU-BioV	Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008
FF, FFF	Fruchtfolge, Fruchtfolgefläche
FG	Bio Suisse Fachgruppen
FiBL	Forschungsinstitut für biologischen Landbau, 5070 Frick
FMBV	Verordnung des WBF über die Produktion und das Inverkehrbringen von Futtermitteln, Futtermittelzusatzstoffen und Diätfuttermitteln (Futtermittelbuchverordnung, SR 916.307.1)

FMV	Verordnung über die Produktion und das Inverkehrbringen von Futtermitteln - (Futtermittel-Verordnung, FMV)
GRUDAF	Grundlage für die Düngung im Acker- und Futterbau
GSchV	Gewässerschutzverordnung (SR 814.201)
GVE	Grossvieheinheit
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
ha	Hektare
HasLV	Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (SR232.112.1)
HMF	Hydroxymethylfurfural
ICS	Internes Kontrollsystem
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
ILO	International Labour Organization
IP	Integrierte Produktion
JH	Junghennen
kbA	Kontrollierter biologischer Anbau
LG	Lebendgewicht
LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV (SR 817.02)
LH	Legehennen
LN	Landwirtschaftliche Nutzfläche
MAS	Mittelmeeranrainerstaaten
METAS	Bundesamt für Metrologie und Akkreditierung
MKA	Bio Suisse Markenkommission Anbau
MKI	Bio Suisse Markenkommission Import
MKV	Bio Suisse Markenkommission Verarbeitung und Handel
nicht biologisch	Keinem gesetzlichen Bio-Standard entsprechend (aus konventioneller oder IP-Produktion). Häufig (z. B. in der Deklaration von Lebensmitteln) wird dafür auch der Begriff «konventionell» verwendet.
ÖLN	ökologischer Leistungsnachweis (siehe «DZV»)
PAK	Bio Suisse Produzenten-Anerkennungskommission (Vorgängergremium der MKA)
PVC	Polyvinylchlorid
RAUS	Programm über den regelmässigen Auslauf von Nutztieren im Freien gemäss Art. 72 der Direktzahlungsverordnung (siehe «DZV»)

RL	Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten. Verweise auf Titel mit ein- und zweistelligen Nummern innerhalb der Richtlinien werden als Kapitel angegeben (z. B. zu Kap. 4.2), auf drei- und vierstellige Titelnummern mit Artikel (z. B. Art. 4.2.2). In Dokumenten ausserhalb der Richtlinien wird ein Verweis auf die Richtlinien durch die Referenz «RL» oder «Richtlinien» ergänzt.
SCM	Bio Suisse «Supply Chain Monitor»
TBDV	Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11)
TS	Trockensubstanz
TSchV	Tierschutzverordnung (SR 455.1)
UHT	Ultra High Temperature. Ultrahoch-Kurzzeiterhitzung von Milch und Milchprodukten
UV	Ultraviolett (jenseits von Violett): Strahlung im nicht sichtbaren Bereich mit einer Wellenlänge von 1 nm bis 380 nm
VGVL	Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel
VLBE	Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (SR817.022.104)
VLpH	Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (SR817.022.17)
WBF	Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung
WMP	Wassermanagementplan
X (hochgestellt)	Kritische Zutat betreffend Gentechnologie: Verpflichtungserklärung zur Einhaltung des «Gentechnikverbotes» gemäss den Bestimmungen der BioV und der EU-BioV.
ZuV	Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31)

Rechtlicher Hinweis

	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer 405758 und P-479695 eingetragene Marke
KNOSPE	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer P-494457 eingetragene Marke
BOURGEON	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer P-494456 eingetragene Marke
GEMMA	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer P-494458 eingetragene Marke
BUD	Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum (CH-3003 Bern) unter der Nummer P-494459 eingetragene Marke

Bio Suisse - Leitbild

DIE GRUNDSÄTZE DER KNOSPE-BÄUERINNEN UND KNOSPE-BAUERN, -GÄRTNERINNEN UND -GÄRTNER

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber der Natur und den darin arbeitenden Menschen bewusst. Wir wollen unsere Arbeit mit den natürlichen Kreisläufen und den wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in Einklang bringen. Wir arbeiten mit Kopf, Herz und Hand täglich an unserer gemeinsamen Vision.



Aus diesem ganzheitlichen Kreislauf entstehen authentische und gesunde Bio-Produkte, die den Konsumentinnen und Konsumenten Geschmack und Genuss bieten.

Hinweis: Dieses Leitbild wurde verfasst für Knospe-Bäuerinnen und -Bauern, für Knospe-Gärtnerinnen und -Gärtner, für alle Frauen und Männer, die im Biolandbau tätig sind. Im Text beschränken wir uns aus Gründen der Lesbarkeit auf die männliche Form.

BIO SUISSE - DER DACHVERBAND DER SCHWEIZER KNOSPE-BETRIEBE

- UNSERE VISION** **DAS WOLLEN WIR**
Wir bewohnen einen nachhaltigen, bäuerlich geprägten landwirtschaftlichen Lebensraum für Mensch, Tier, Pflanze und Umwelt. Im Bioland Schweiz steht ein ganzheitlicher Landbau im Zentrum, der über Generationen lebensfähig ist und authentische und gesunde Produkte erzeugt, die den Konsumierenden Geschmack und Genuss bieten.
- UNSERE WERTE** **SO ARBEITEN WIR**
Die Knospe steht für eine ganzheitliche Definition des Biolandbaus. Bio Suisse schafft einen hohen Wert für die Marke Knospe und hilft dadurch, die Zukunft der Schweizer Knospe-Betriebe zu sichern. Unsere Arbeit und unsere Kommunikation orientieren sich an ambitionierten Standards und an hohen ethischen Ansprüchen.
Die Knospe-Bauern steuern Bio Suisse demokratisch und legen mit den Richtlinien den Biolandbau für Knospe-Produkte fest.
Bio Suisse pflegt Bewährtes, verbessert Bestehendes, kreiert Neues und verpflichtet sich dem Fortschritt und der Entwicklung des Biolandbaus. Dazu gehören auch der verantwortungsvolle, selbstbestimmte Import und Export von Knospe-Produkten.
- UNSERE ORGANISATION** **DAS SIND WIR**
Bio Suisse ist der Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe und Eigentümerin der eingetragenen Marke Knospe.
Bio Suisse organisiert und führt die Entwicklung der Knospe und des biologischen Landbaus in der Schweiz.
Die Träger sind die Schweizer Knospe-Bauern und Knospe-Gärtner, die in den Mitgliedorganisationen organisiert sind.

Teil I: Gemeinsame Richtlinien

1 Anwendungsbereich und Zuständigkeiten

Die Richtlinien von Bio Suisse, der Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen, gelten:

- Für die Erzeugung pflanzlicher und tierischer Produkte, die mit der Knospe als Bio Suisse Schutzmarke vermarktet werden bzw. für deren Erzeugung auf die Bio Suisse Richtlinien verwiesen wird.
- Für die Verarbeitung von und den Handel mit Lebensmitteln, die teilweise oder ganz aus Rohstoffen bestehen, die nach den Bio Suisse Richtlinien erzeugt wurden und die mit der Knospe ausgezeichnet werden.
- Für Hilfsstoffe, die mit der Knospe deklariert werden oder für deren Erzeugung auf die Bio Suisse Richtlinien verwiesen wird.

In den Statuten ist geregelt, wer für den Erlass und die Änderungen der Richtlinien zuständig ist.

Die Hoheit über die Richtlinien obliegt der Delegiertenversammlung. Der Vorstand ist zuständig für die Vergabebedingungen von Lizenzen und den Erlass der Funktionsbeschreibungen der Fachgremien und Markenkommisionen. Das Qualitätsgremium ist zuständig für die strategische Entwicklung und Auslegung der Richtlinien (gemäss Statuten). Der Vorstand setzt drei Markenkommisionen ein. Diese erarbeiten Richtlinien, bereiten Geschäfte zur Auslegung und Weiterentwicklung der Richtlinien zuhanden des Qualitätsgremiums vor, überwachen die operative Tätigkeit der Geschäftsstelle auf Konformität zu den Bio Suisse Richtlinien und fällen Präzedenzentscheide. Die Markenkommision Anbau (MKA) hat die Aufsicht über die Knospe-Anerkennung oder -Aberkennung von Produktionsbetrieben in der Schweiz. Die Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) überwacht die Vergabe und den Entzug der Kollektivmarke Knospe an die Lizenznehmer. Die Markenkommision Import (MKI) überwacht das Prinzip der Gleichwertigkeit der Schweizer Richtlinien bei der Knospe-Auszeichnung von ausländischen Erzeugnissen. Die Unabhängige Rekursstelle (URS) fällt endgültige Entscheide über Rekurse gegen Vollzugsentscheide.

Folgende zusätzliche Unterlagen sind integraler Bestandteil der Richtlinien und können bei Bio Suisse bezogen werden:

- a) Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmegewilligungen Produzenten
- b) Betriebsmittelliste: Hilfsstoffliste für den biologischen Landbau in der Schweiz
- c) Futtermittelliste Bio Suisse/FiBL: Grundlagen für die Herstellung und den Einsatz von Futtermitteln im biologischen Landbau
- d) Sanktionsreglement Produzenten
- e) Sanktionsreglement Lizenznehmer und Markennutzer
- f) Liste der Bio Suisse Mitgliedorganisationen

Es steht den einzelnen Mitgliedorganisationen frei, ihren Mitgliedern in Teilbereichen zusätzliche Auflagen zu machen.

Widersprechen gesetzliche Vorschriften über die Verarbeitung, Lagerung oder Spezifikation von Lebensmitteln diesen Richtlinien, kann daraus kein Anspruch auf die Benützung der Knospe abgeleitet werden.

1.1 Anhang 1 zu Teil I zu Kap. 1

- Als schweizerische Herkunft gelten alle Landesteile, inbegriffen sind das Fürstentum Liechtenstein und die weiteren Zollanschlussgebiete (Büsing, Campione), die Freizone der Landschaft Gex und Hochsavoyen (Freizone Genf) sowie die Flächen schweizerischer Landwirtschaftsbetriebe in der Grenzzone nach Art. 43 des Zollgesetzes vom 18. März 2005 (SR 631.0), welche von diesen mindestens seit dem 1. Januar 2014 ununterbrochen bewirtschaftet werden.

2 Vertrags- und Kontrollpflicht

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

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

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

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

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

2.1 Kontrolle und Zertifizierung

2.1.1 Kontroll- und Zertifizierungsvertrag

Produzenten (Landwirte; Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte) sowie Verarbeitungs- und Handelsunternehmen müssen mit einer vom Bund (bzw. METAS) akkreditierten und von Bio Suisse bezeichneten Kontroll- und Zertifizierungsfirma einen Vertrag über die Kontrolle abschliessen. Zusammen mit diesem Kontrollvertrag erhält der Betriebsleiter auch den Zertifizierungsvertrag. Knospe-Produzenten und Lizenznehmer müssen, um die Einhaltung der Richtlinien zu gewährleisten, jährlich von den zugelassenen Kontroll- und Zertifizierungsstellen kontrolliert und zertifiziert werden.

2.1.1.1 Zugelassene Kontroll- und Zertifizierungsstellen

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

↳ [Weitere Informationen zum Artikel im Anhang zu Kap. 2.1 Teil I, Seite 20](#)

2.1.2 Kontrolle der Produzenten (Anbau)

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

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

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

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

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

2.1.3 **Kontrolle von Verarbeitung und Handel**

2.1.3.1 **Aufzeichnungspflicht und Buchführung**

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

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

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

2.1.3.2 **Kontrolle**

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

Anhang zu Teil I Kap. 2.1: Zur Kontrolle und Zertifizierung nach Bio Suisse Richtlinien berechnigte Organisationen (Inland)

Verabschiedet vom Bio Suisse Vorstand am 31.10.2020.

1. Kriterien für Zertifizierungsstellen mit einer Zulassung zu Kontrolle und Zertifizierung von Betrieben auf Stufe Bio Suisse Richtlinien

1.1 Allgemeine Anforderungen

- Die Zertifizierungsstelle bietet im Bereich Bio-Verordnung sowohl Kontrolle wie auch Zertifizierung an. Es liegt für alle angemeldeten Bereiche eine gültige Akkreditierung mit dem Geltungsbereich Bio Suisse Richtlinien der SAS vor (ISO/IEC 17020 resp. ISO/IEC 17065) Die Zertifizierungsstelle ist auf dem EU-Verzeichnis der Drittländer als Bio-Kontrollstelle aufgeführt. Die Auditberichte und die Verfügungen der SAS werden Bio Suisse auf Anfrage zur Verfügung gestellt⁽¹⁾.
- Bei Kontrolle und Zertifizierung werden die Bio Suisse Richtlinien als Einheit behandelt. Dies beinhaltet insbesondere, dass auch Abweichungen auf Stufe Bio-Verordnung, welche Knospe-Landwirtschaftsbetriebe und Knospe-Produkte betreffen, an Bio Suisse gemeldet werden⁽¹⁾.
- Das Tarifsystern der Zertifizierungsstelle bildet den Solidaritätsgedanken unter den Betrieben ab (in Anbau, Verarbeitung und Handel): Eine Benachteiligung aufgrund von Standort, Sprache und Distanz ist auszuschliessen. Zwischen Gross- und Kleinbetrieben besteht ein angemessener Lastenausgleich⁽¹⁾⁽²⁾.
- Alle Informationen von Bio Suisse sowie deren Vertragspartnern werden vertraulich behandelt.
- Schulungstermine für Kontrolleure und Zertifizierer sowie Schulungsinhalte und Unterlagen, welche die Bio Suisse Anforderungen betreffen, werden Bio Suisse frühzeitig gemeldet. Bio Suisse kann auf Anfrage an den ordentlichen Schulungen von Kontrolleuren und Zertifizierern teilnehmen und aktiv Schulungseinheiten anbieten.
- Teilnahme an von Bio Suisse organisierten Schulungen und Koordinationssitzungen zur Kontrolle und Zertifizierung der Bio Suisse Richtlinien.
- Die Zertifizierungsstelle setzt die von Bio Suisse gemachten Vorgaben zur Schwerpunktsetzung bei den Inspektionen und Zertifizierungen um. Diese Vorgaben werden vorgängig gemeinsam zwischen Bio Suisse und allen ermächtigten Zertifizierungsstellen abgesprochen.
- Der Datenabgleich (Betriebsadresse und verantwortliche Person(en), Betriebsnummer, Produkte, Knospe-Status) erfolgt gemeinsam und ohne gegenseitige Verrechnung von Kosten. Der Knospe-Status der Betriebe wird im System der Zertifizierungsstelle eingepflegt.
- Die Zertifizierungsstelle nimmt Rücksprache mit den bei Bio Suisse zuständigen Stellen bei Lücken in der Interpretation der Richtlinien und Weisungen. Der Auftritt gegenüber Behörden erfolgt in Koordination mit Bio Suisse.
- Die Zertifizierungsstelle informiert ihre Kunden korrekt und loyal über die Bio Suisse Anforderungen. Sie fördert bei ihren Kunden die Akzeptanz für Bio-Kontrollen und Bio-Zertifizierung durch entsprechende Informationen, Schulungen und das Auftreten der Kontrollpersonen. Sie äussert sich bei Dritten gegenüber Konkurrenten korrekt und sachlich. Auf unlautere Werbe- und Verkaufsmethoden wird verzichtet (Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb, insbesondere Artikel 3).
- Schwerwiegende Beanstandungen von Dritten oder Medienanfragen, welche Knospe-Betriebe und Knospe-Produkte betreffen, werden Bio Suisse sofort und mit Angabe der eingeleiteten Massnahmen gemeldet.
- Die Zertifizierungsstelle tritt nicht als Konkurrentin von Bio Suisse auf. Weder auf Verpackungen noch in der Kommunikation taucht die Zertifizierungsstelle mit ihrem Firmenlogo oder einer sonstigen Marke als Bio-Labelgeberin auf. Auf Knospe-Produkten wird bei der Angabe der Zertifizierungsstelle die Zertifizierungsstelle nur in Textform (Name und/oder Code) aufgeführt. Bei allen anderen Bio-Produkten darf bei der Angabe der Zertifizierungsstelle auch das Firmenlogo oder eine Zertifizierungsmarke eingesetzt werden (wenn möglich auf der nicht verkaufstaktiven Seite)⁽¹⁾.
- Die Zertifizierungsstelle muss privatrechtlich organisiert sein⁽¹⁾.

¹ Bei Nichterfüllen dieses Kriterienpunktes schliesst Bio Suisse keinen Vertrag mit einer neuen Zertifizierungsstelle ab.

² Gilt nicht als Kriterium für Zertifizierungsstellen mit einer Zulassung zu Kontrolle und Zertifizierung von Betrieben im Ausland, siehe [BSO-Zertifizierungsstelle Teil V, Art. 3.1.1.7, Seite 309](#).

- Zulassung von Bio Suisse zum periodischen Audit der Tätigkeit der Zertifizierungsstelle⁽¹⁾.
- Bio Suisse kann jederzeit in die Inspektions- und Zertifizierungsunterlagen von nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierten Betrieben und Unternehmen Einsicht nehmen. Dies gilt auch für Rekursentscheide. Die Meldung von Informationen, Daten und Dokumenten an Bio Suisse erfolgt gemäss den vertraglichen Vereinbarungen.
- Die zugelassenen Zertifizierungsstellen verpflichten sich zur gegenseitigen Zusammenarbeit in Verdachtsfällen und zur Weitergabe von Informationen und Daten, wenn Kunden die Zertifizierungsstelle wechseln.
- Veröffentlichung der Zertifikate und/oder Adress- und Zertifizierungsdaten aller biozertifizierten Betriebe auf einer von Bio Suisse in Absprache mit allen zugelassenen Zertifizierungsstellen bestimmten Internetplattform.
- Bei Verdacht auf gravierende Verstösse gegen die Bio Suisse Richtlinien werden die notwendigen Abklärungen und allfälligen Zusatzkontrollen mit hoher Priorität durchgeführt.

1.2 Spezielle Anforderungen zur Kontrolle

- Die Zertifizierungsstelle stellt vertraglich sicher, dass sie bei den angemeldeten Betrieben alle relevanten Bereiche (auch unangekündigt) kontrollieren kann. Dies muss, wo notwendig, auch die nicht-biologischen Betriebsteile umfassen.
- Führen einer Liste mit Unterauftragnehmern in der Kontrolle von Knospe-Betrieben bzw. Lizenznehmern.
- Einrichten eines Expresssystems, welches gewährleistet, dass kritische Kontrollergebnisse innert maximal vier Arbeitstagen nach der Kontrolle dem Zertifizierungsverantwortlichen vorliegen⁽²⁾.

1.3 Spezielle Anforderungen zur Zertifizierung

- Es werden nur Zertifizierer eingesetzt, welche auch als Kontrolleure tätig sind⁽²⁾.
- Das Zertifizierungsgremium Landwirtschaft besteht zu mindestens 50 % aus Praktikern (Landwirte/Berater)⁽²⁾.
- Ausstellung der Zertifikate gemäss ISO/IEC 17065 denjenigen Betrieben, deren Produkte die Bio Suisse Anforderungen erfüllen. Verfügen von Sanktionen gemäss Bio Suisse Sanktionsreglementen. Zertifizierungsentscheide mit Meldepflicht sind Bio Suisse innert der vertraglich geregelten Frist mitzuteilen. Dies gilt auch für dazu eingehende Rekurse und die Rekursentscheide. Entscheide, welche Massnahmen durch Bio Suisse nach sich ziehen, sind mit den in den Sanktionsreglementen vorgegebenen Angaben zu liefern.
- Sofortige Information von Bio Suisse bei schwerwiegenden Problemen, welche die Zertifizierung von Knospe-Betrieben und Knospe-Produkten betreffen.
- Erteilen von Ausnahmegewilligungen für Produzenten gemäss Kriterienkatalog von Bio Suisse⁽²⁾.
- Die Sanktionsreglemente für den Bereich der Bio-Verordnung werden von der Zertifizierungsstelle soweit wie möglich auf die Bio Suisse Sanktionsreglemente abgestimmt. Im Bereich Landwirtschaft arbeitet die Zertifizierungsstelle dazu in der Arbeitsgruppe "Vollzug Biolandbau" mit⁽²⁾.

1.4 Spezielle Anforderungen zur Rekursstelle

- Rekursfälle, welche Knospe-Betriebe oder Knospe-Produkte betreffen, müssen der gemeinsamen Rekursstelle von BTA/bio.inspecta vorgelegt werden⁽¹⁾.

1.5 Spezielle Anforderungen zur Landwirtschaft

- Die Tarifstruktur erfüllt folgende Kriterien⁽²⁾:
 - keine wegabhängigen Tarife
 - keine sprachspezifischen Tarife
 - betriebsgrössenabhängige Beträge
- Die für die Landwirtschaftskontrolle vorgesehenen Kontrolleure müssen vorzugsweise praktische Erfahrung im Bereich Biolandbau oder Bio-Beratung haben.
- Ein Kontrolleur kontrolliert denselben Betrieb vorzugsweise während höchstens drei aufeinander folgenden Jahren. Nach maximal fünf Jahren oder 6 Kontrollen muss eine andere Person eingesetzt werden.

1.6 Spezielle Anforderungen zu Verarbeitung und Handel

- Die Tarifstruktur erfüllt folgende Kriterien⁽²⁾:
 - keine wegabhängigen Tarife
 - keine sprachspezifischen Tarife
 - günstiger Spezialtarif für reine Bio-Betriebe

- ein Kleinaudit ist im Angebot

1.7 Vorgehen bei Abweichungen

Bei Abweichungen in einzelnen Kriterienpunkten entscheidet der Vorstand von Bio Suisse über Auflagen oder weitergehende Sanktionen bis hin zum Entzug der Zulassungsurkunde.

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

bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0006 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-006	Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE Tel. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 info@bio-test-agro.ch www.bio-test-agro.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0086 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-086
--	---

3. Zertifizierungsstellen für Verarbeitung und Handel

bio.inspecta AG Postfach 5070 Frick Tel. 062 865 63 00 Fax 062 865 63 01 admin@bio-inspecta.ch www.bio-inspecta.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0006 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-006	Bio Test Agro AG (BTA) Schwand 3110 Münsingen BE Tel. 031 722 10 70 Fax 031 722 10 71 info@bio-test-agro.ch www.bio-test-agro.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0086 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-086	Ecocert IMOSwiss AG Hafenstrasse 50c 8280 Kreuzlingen Tel. 071 626 06 26 Fax 071 626 06 23 office.switzerland@ecocert.com www.ecocert.com Akkreditierungsnummer: SCESp 0004 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-004	ProCert AG Marktgasse 65 3011 Bern Tel. 031 560 67 67 Fax 031 560 67 60 bern@procert.ch www.procert.ch Akkreditierungsnummer: SCESp 0038 Zertifizierungsstellencode zur Angabe auf der Verpackung von Bio-Produkten: CH-BIO-038
---	--	---	--

2.2 Vertrag zwischen Produzenten und Bio Suisse

2.2.1 Knospe-Produktionsvertrag

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

2.2.2 Lizenzpflicht

Die Nutzung der eingetragenen Marke «Knospe» ist für Produzenten in der Regel kostenlos. Produkte aus hochwertigen Rohstoffen sind nicht lizenzpflichtig.

Produzenten, welche Knospe-Produkte im Ankaufswert von mehr als CHF 150'000.—⁽³⁾ pro Jahr zukaufen und diese als Direktvermarkter weiterverkaufen, müssen mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen. Für sie gilt das Gebührenreglement für Produzenten mit Direktvermarktung.

Produzenten, welche mit Knospe-Produkten nicht als Direktvermarkter Handel betreiben, müssen ab einem Ankaufswert von mehr als CHF 150'000.—⁽³⁾ pro Jahr mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen. Für sie gilt die Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag.

2.2.3 Mitgliedschafts- und Registrierungspflicht für Knospe-Kuhmilchproduzenten

Alle Knospe-Betriebe, inklusive Knospe-Betriebe in Umstellung, die Milchkühe halten, sind verpflichtet, bei einer von Bio Suisse zugelassenen Bio-Milchorganisation (BMO) Mitglied zu sein. Betriebe, welche die nachfolgenden Ausnahmestimmungen erfüllen, sind entweder verpflichtet sich bei Bio Suisse zu registrieren oder haben die Wahl zwischen einer Mitgliedschaft bei einer BMO oder einer Registrierung bei Bio Suisse:

- a) Betriebe, die eine oder mehrere der nachstehenden Bedingungen erfüllen, müssen sich bei Bio Suisse registrieren:
 - Knospe-Milchproduzenten, die ihre produzierte Frischmilch oder verarbeitete Milch ausschliesslich direkt an Konsumenten vermarkten oder zur Selbstversorgung nutzen.
 - Knospe-Milchproduzenten, die ihre produzierte Milch ausschliesslich an Kälber auf dem eigenen Betrieb oder auf fremden Betrieben vertränken.
 - Knospe-Milchproduzenten, welche die Umstellung abgeschlossen haben und ihre produzierte Milch ganzjährig und ausschliesslich als nicht biologische Milch vermarkten.
- b) Betriebe, die eine oder mehrere der nachstehenden Bedingungen erfüllen, müssen ihre Mitgliedschaftspflicht entweder bei einer der zugelassenen BMO erfüllen oder sich bei Bio Suisse registrieren:
 - Knospe-Milchproduzenten, die Milch an eine Käserei oder Molkerei liefern, die keiner BMO angeschlossen ist, sogenannte Drittproduzenten. Bio Suisse kann für die Registrierung dieser Betriebe eine Abgabe erheben.
 - Knospe-Milchproduzenten in Umstellung.

2.2.3.1 Bio-Milchorganisationen (BMO)

Die MKA erlässt die Zulassungskriterien. Sie regelt Vergabe und Entzug der Zulassung, sowie die Sanktionen. Die Zulassungskriterien beinhalten die Organisationsform, die minimal abzudeckende Bio-Milchmenge und die Teilnahme an der Milchmarktrunde. Die BMO verpflichten sich, einstimmig gefällte Beschlüsse der Milchmarktrunde umzusetzen. Die MKA entscheidet über Vergabe und Entzug der Zulassung sowie allfällige Sanktionen.

Die Zulassung von BMO erfolgt über einen Vertrag mit Bio Suisse. Die Geschäftsstelle führt die Liste der zugelassenen Organisationen.



Aktuell von Bio Suisse anerkannte BMO:

³ 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.

- Berner Biomilch Gesellschaft BBG
- Biomilchring ZMP
- PV Suisse Biomilch
- PMO Züger/Forster
- PROGANA
- Verein Bio-Lieferanten Emmi-Biedermann

2.2.4 Mitgliedschaftspflicht für Schweineproduzenten

Eine Mitgliedschaft bei einer anerkannten Bio-Schweineorganisation ist vorgeschrieben für:

- Knospe-Schweinemäster, die ihre Bio-Schweine über lizenzierte Handelsorganisationen oder direkt an Verarbeiter bzw. deren Abnehmer verkaufen.
- Knospe-Schweinezüchter, die ihre Bio-Tiere an Knospe-Schweinemastbetriebe, lizenzierte Handelsorganisationen oder an einen Verarbeiter bzw. dessen Abnehmer verkaufen.

Keine Pflichtmitgliedschaft brauchen:

- Knospe-Schweinebetriebe, die weniger als 20 Jäger bzw. Schweine pro Jahr im obigen Sinne vermarkten.
- Knospe-Schweinebetriebe, die ihre Schweine direkt an den Endkunden oder die Gastronomie vermarkten.
- Knospe-Schweinebetriebe, die ausschliesslich ProSpecieRara-Rassen (Wollschwein und Schwarzes Alpenschwein) halten.
- Knospe-Schweinezüchter, deren Jäger von den zukaufenden Knospe-Schweinemästern nachweislich direkt vermarktet werden.

2.2.4.1 Bio-Schweineorganisation

Bio Suisse erlässt für die Bio-Schweineorganisationen Zulassungskriterien und regelt Vergabe und Entzug der Zulassung, sowie die Sanktionen. Die Zulassungskriterien beinhalten die Organisationsform, die minimale Anzahl der Produzenten und die Teilnahme an der Bio-Schweinemarktrunde (Bio-Schweineorganisationen, FG Fleisch, Verarbeiter, Detailhandel, lizenzierte Händler und Bio Suisse) etc. Die Bio-Schweineorganisationen verpflichten sich, Entscheide der Bio-Schweinemarktrunde umzusetzen.

Die Zulassung von Bio-Schweineorganisationen erfolgt über einen Vertrag mit Bio Suisse. Die Geschäftsstelle führt die Liste der zugelassenen Organisationen.

Aktuell von Bio Suisse anerkannte Bio-Schweineorganisationen:

- IG Bio Schweine Schweiz (IG BSS)

2.2.4.2 Dokumentationspflicht

Die Knospe-Betriebe müssen anlässlich der Kontrolle ihre Mitgliedschaft bei einer anerkannten Bio-Schweineorganisation belegen. Als Nachweis gilt eine schriftliche Bestätigung der Mitgliedschaft oder die bezahlte Mitgliedschaftsrechnung.

2.3 Vertrag zwischen Verarbeitungs- und Handelsbetrieben und Bio Suisse

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

Der Lizenzvertrag ist gebunden an eine Kontrolle und Zertifizierung nach den Bio Suisse Richtlinien.

Ausgenommen von der Lizenz-Vertragspflicht sind:

- Lebend-Tierhandel ausser Schlachtviehhandel
- Lohnaktivitäten im Auftrag von Knospe-Lizenznehmern oder -Produzenten mit schriftlichem Lohnvertrag
- Lagerung und Vermarktung von verkaufsfertig verpackten und etikettierten Erzeugnissen (ausser Import)
- Gastronomiebetriebe mit dem Vertragsmodell «Knospe-Produkte-Küche» (s. [Knospe-Produkte-Küche Teil III, Kap. 16.2, Seite 281](#))
- Hersteller von Pilzsubstrat für Knospe-Produzenten (s. [Substrat Teil II, Art. 3.4.3, Seite 118](#))

Von der Lizenzvertrags-Pflicht ausgenommene Betriebe, welche die Schutzmarke «Knospe» nutzen wollen, müssen mit Bio Suisse einen Markennutzungsvertrag abschliessen.

2.4 Gebühren

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

↳ **zu Kap. 2.4:**

- [Anhang 1 zu Teil I Kap. 2: Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag Teil I, Seite 26](#)
- [Anhang 2 zu Teil I Kap. 2: Bio Suisse Lizenzbedingungen Teil I, Seite 29](#)
- [Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag Teil I, Seite 32](#)
- [Beitragsreglement für Mitglieder \(Anhang der Bio Suisse Statuten\)](#)
- [Branchenregelungen für Gastrobetriebe, für Imker, für Fleisch und für Grosshandel](#)
- [Gebührenreglement für Produzenten mit Direktvermarktung](#)

2.5 Ausnahmewilligungen

Für die Vergabe von Ausnahmewilligungen sind die Markenkommissionen zuständig. Ausnahmewilligungen werden nur zeitlich beschränkt erteilt.

2.6 Verstösse und Sanktionen

Die Sanktionen bei Verstössen gegen diese Richtlinien sind in den Bio Suisse Sanktionsreglementen festgelegt. Die schwächste Sanktion ist die Verwarnung mit Frist zur Behebung des Mangels. Die stärkste Sanktion ist die Aberkennung eines Betriebes bzw. die Auflösung des Produktions- resp. Lizenzvertrages mit Zahlung einer Konventionalstrafe und allfälligem Schadenersatz sowie der Veröffentlichung des Entscheides.

2.6.1 Rekurse

Rekurse gegen Vollzugsentscheide zu den Bio Suisse Richtlinien werden von der unabhängigen Rekursstelle von Bio Suisse behandelt. Rekurse gegen Sanktionen sind an die verfügende Stelle (gemäss Rechtsmittelbelehrung) zu richten. Rekurse gegen Entscheide der Zertifizierungsstelle sind an die Zertifizierungsstelle zu richten.

2.6.2 Wiedereinstiegssperre

Bei vorsätzlicher oder wiederholter Verletzung des Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrages und seiner Vertragsbestandteile in Ziffer 3 des Vertrages kann die MKA eine Wiedereinstiegssperre von bis zu 5 Jahren verhängen.

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

Anhang 1 zu Teil I Kap. 2: Bedingungen zum Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrag

A. Pflichten und Leistungen von Bio Suisse

1. Schutz der eingetragenen Marke «Knospe»

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

2. Vergabe der eingetragenen Marke «Knospe»

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

3. Weiterentwicklung der Richtlinien

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

4. Information der Knospe-Produktionsbetriebe

Bio Suisse verpflichtet sich, die Vertragspartner regelmässig im offiziellen Mitteilungsorgan Bioaktuell unter anderem über Bio-Anbau, Bio-Markt und Qualitätssicherung zu informieren.

5. Öffentlichkeitsarbeit und Koordination des Bio-Marktes

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

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

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

B. Pflichten des Knospe-Produktionsbetriebes

6. Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien

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

Der Knospe-zertifizierte Produktionsbetrieb mit LN erfüllt bei Einhaltung der obengenannten Vertragsbestandteile die Anforderungen des ÖLN.

7. Kontrolle und Zertifizierung durch anerkannte Organisationen

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

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

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

8. Deklaration von Bio-Produkten

Der Produktionsbetrieb verpflichtet sich zur korrekten Produktedeklaration nach Bio Suisse Richtlinien, und anderer Erlasse von Bio Suisse.

9. Marktauftritt

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

10. Aus- und Weiterbildung

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

11. Zukauf von Knospe-Produkten

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

12. Meldung von Beanstandungen Dritter

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

C. Datenschutz

13. Datenschutz

Bio Suisse ist berechtigt, den Betriebsnamen, Adresse, Betriebsnummer und den Knospe-Status des Produktionsbetriebes zu veröffentlichen. Die restlichen Daten des Betriebes behandelt Bio Suisse vertraulich. Adresssätze werden nur für nicht-kommerzielle Zwecke an Dritte weitergegeben. Individuelle Daten werden ausschliesslich herausgegeben an eidgenössische und kantonale Behörden, welche mit dem Vollzug der Bio-Verordnung und der Lebensmittelgesetzgebung betraut sind, und an Kontroll- und Zertifizierungsorganisationen, welche gemäss Ziffer 7 dieser Bedingungen anerkannt sind. Weitere Stellen erhalten Daten nur anonymisiert

oder im schriftlichen Einverständnis mit dem Produktionsbetrieb. Bei schwerwiegenden Vermarktungsverstössen behält sich Bio Suisse das Recht vor, den Betriebsnamen im offiziellen Mitteilungsorgan von Bio Suisse (Bioaktuell) zu veröffentlichen.

Markttransparenz und Inkasso der freiwilligen SBV-Viehhalter-Beiträge: Bio Suisse kann Name, Adresse und TVD-Nummer an die Identitas AG weitergeben zwecks Verknüpfung mit den Tierverkehrsdaten. Der Produktionsbetrieb kann diese Datenweitergabe schriftlich verweigern.

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

D. Vertragsverletzungen, Rekursrecht

14. Folgen von Vertragsverletzungen

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

Bei vorsätzlicher oder wiederholter Verletzung des Bio Suisse Knospe-Produktionsvertrages und seiner Vertragsbestandteile in Ziffer 3 des Vertrages kann die MKA eine Wiedereinstiegssperre von bis zu 5 Jahren verhängen.

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

Die Geltendmachung weiterer Schadenersatzforderungen bleibt vorbehalten. Folgende Situationen führen zur Auflösung des Knospe-Produktionsvertrages:

- Das Fehlen oder die Auflösung eines Kontroll- und Zertifizierungsvertrages mit einer von Bio Suisse anerkannten Organisation
 - die fehlende Mitgliedschaft in einer Bio Suisse Mitgliedorganisation
 - das Nichtbezahlen der Mitgliederbeiträge, der produktspezifischen Abgaben oder der Lizenzgebühren
- Mit der Vertragsauflösung erlischt das Recht zur Benützung der eingetragenen Marke «Knospe» und die Mitgliedschaft.

2.7 Anhang 2 zu Teil I Kap. 2: Bio Suisse Lizenzbedingungen

A. Pflichten und Leistungen von Bio Suisse

1. Schutz der eingetragenen Marke «Knospe»

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

2. Vergabe der eingetragenen Marke «Knospe»

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

3. Weiterentwicklung der Richtlinien

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

4. Information der Lizenznehmer

Bio Suisse verpflichtet sich, die Vertragspartner regelmässig im offiziellen Mitteilungsorgan Bioaktuell unter anderem über Biolandbau, Verarbeitung, Bio-Markt und Qualitätssicherung zu informieren.

5. Öffentlichkeitsarbeit, Kommunikation und Marktentwicklung

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

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

6. Qualitätssicherung und -entwicklung

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

B. Pflichten des Knospe-Lizenznehmers

7. Einhaltung der Bio Suisse Richtlinien

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

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

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

8. Kontrolle und Zertifizierung durch anerkannte Organisationen

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

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

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

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

9. Verwendung der Marke «Knospe»

Der Lizenznehmer verpflichtet sich zur korrekten Produktkennzeichnung nach Bio Suisse Richtlinien und Corporate Design Manual. Neue und geänderte Verpackungs- und Werbematerialien mit der eingetragenen Marke «Knospe» müssen vor Druck von Bio Suisse genehmigt werden.

10. Verwendung der Bezeichnung und des Logos BIOSUISSE ORGANIC

Nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Betriebe ausserhalb der Schweiz dürfen die Bezeichnung und das Logo BIOSUISSE ORGANIC verwenden. Die Bezeichnung und das Logo BIOSUISSE ORGANIC darf innerhalb der Schweiz und beim Export aus der Schweiz nicht verwendet werden.

11. Geschäftspolitik bezüglich Knospe-Produkten

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

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

12. Schulungs- und Weiterbildungspflicht

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

C. Datenschutz

13. Datenschutz

Bio Suisse behandelt alle Daten des Lizenznehmers vertraulich.

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

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

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

D. Vertragsverletzungen und Rekursrecht

14. Folgen von Vertragsverletzungen

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

Die Geltendmachung weiterer Schadenersatzforderungen bleibt vorbehalten.

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

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

Anhang 3 zu Teil I Kap. 2: Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag

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

1. Berechnungsgrundlage

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

2. Grundlizenz

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

3. Gebührensatz

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

4. Deklaration auf der Rechnung

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

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

5. Anspruch auf Vorabzug

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

6. Handel

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

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

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

7. Herstellung/Aufbereitung

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

8. Demeter- und Knospe-Doppellabelling

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

9. Export

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

10. Rohmilchumsätze

Wer Knospe-Rohmilch unter eigenem Namen handelt, muss mit Bio Suisse einen Lizenzvertrag abschliessen und den Betrieb samt Warenfluss von einer Bio Suisse anerkannten Kontrollstelle prüfen lassen.

Die Umsätze mit Knospe-Rohmilch sind jedoch lizenzgebührenfrei. Es wird lediglich die Minimalgebühr von CHF 300.– erhoben. Dies bedeutet, dass für den Einkauf von Rohmilch nie ein Vorabzug geltend gemacht werden kann. Unter Rohmilch wird die Milch verstanden, die ohne jegliche Verarbeitung direkt ab Transportfahrzeug verkauft wird.

11. Branchenlösungen

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

12. Umsatzdeklaration

Die deklarationspflichtigen Umsätze müssen jeweils bis 31. Januar für das vergangene Geschäftsjahr mittels «Formular A Deklaration Knospe-Umsätze» und «Formular B Deklaration Vorabzug» eingereicht werden. Auf Antrag kann Bio Suisse Fristverlängerungen gewähren.

Bei nicht Einhalten der Einreichfrist wird ab der zweiten Mahnung eine Bearbeitungsgebühr von CHF 50.– erhoben. Nach erfolgloser zweiter Mahnung stellt Bio Suisse Rechnung aufgrund einer Einschätzung des Umsatzes. Zusätzlich wird eine Bearbeitungsgebühr von CHF 300.– sowie ein Verzugszins von 5 % ab 1. April verrechnet.

13. Fälligkeit

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

14. Markennutzungsgebühr

Firmen, die nicht als Knospe-Lizenznehmer auf der Verpackung auftreten, ihr Logo oder ihre Marke jedoch prominent mit der Knospe auf einem Knospe-lizenzierten Produkt platzieren, entrichten eine Markengebühr. Gebührensatz: 0,2 % des Netto-Umsatzes (unter Berücksichtigung der Minimalgebühr gemäss Punkt 3). Der markengebührenpflichtige Umsatz ist jährlich zu deklarieren.

NB: Nichtlizenznehmer müssen einen Markennutzungsvertrag mit Bio Suisse abschliessen.

3 Gebrauch der Marke Knospe

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

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

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

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

3.1 Gebrauch der Kollektivmarke

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

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

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

Über die Vergabe der Knospe entscheiden die Markenkommissionen.

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

Bio Suisse fördert im Rahmen ihrer Strategie die regionale Produkte-Vielfalt und stützt die regionale Wirtschaft. Für die Auslobung wird auf die bestehenden Branchen-Richtlinien unter www.schweizerregionalprodukte.ch zu Regionalprodukten und die Gesetzgebung verwiesen. Der Grundsatz, dass ein Knospe-Produkt nicht täuscht und die berechtigten Erwartungen erfüllt, muss gewährleistet sein.

3.2 Sortimentspolitik

Eine Produktkennzeichnung mit der Knospe ist grundsätzlich nur möglich für:

- Lebensmittel
- Lebensmittelbestandteile/-zutaten, z. B. Kulturen für die Milchverarbeitung, ätherische Öle, Essenzen, Pflanzenextrakte
- Produkte, die zu Lebensmitteln führen, z. B. Jungpflanzen, Samen, Saatgut, Küchenkräuter in Töpfen
- Heimtiernahrung
- Alle unveränderten landwirtschaftlichen Rohprodukte von Schweizer Knospe-Betrieben, z. B. Christbäume, Schnittblumen, Zierpflanzen, Wolle/Felle, Zuchttiere, Textilpflanzen, Stroh, Einzelfuttermittel (Heu, Futtergetreide, Leguminosen, etc.), Bienenwachs
- Importierte Rohprodukte von Bio Suisse zertifizierten Betrieben im Ausland
- Nahrungsergänzungsmittel (Monoprodukte)
- Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost (mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert gemäss VLBE).

Hilfs-/Ausgangsstoffe zur Herstellung von Knospe-Lebensmitteln (z. B. Mischfuttermittel, Komposte und Erden, Dünger) können mit der Hilfsstoff-Knospe gekennzeichnet werden.

Weitere Verarbeitungsprodukte (nicht Lebensmittel) dürfen grundsätzlich nicht mit der Knospe gekennzeichnet werden. Bei folgenden Produkten kann jedoch die Deklarations-Knospe verwendet werden, d. h. die Knospe kann im Verzeichnis der Zutaten bzw. bei der Angabe der Rohstoffe aufgeführt werden:

- Kosmetikprodukte
- Naturheilmittel
- Textilien, Wollprodukte, Felle, Lederwaren

- Bienenwachsprodukte.

Die MKV kann als Grundlage für die Knospe-Nutzung zusätzliche Anforderungen an die Herstellung der Produkte definieren.

Die Deklarations-Knospe darf verwendet werden, bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung (mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert gemäss VLBE) mit landwirtschaftlichen Zutaten in Bio oder Knospe Qualität.

3.3 Vorschriften für die Vermarktung

3.3.1 Verkaufsdeklaration

Die Knospe darf weder in Inseraten noch auf der Informationsebene der Verkaufsräume irreführend mit Produkten, welche nicht nach den Vorschriften dieser Richtlinien produziert worden sind, in Verbindung gebracht werden. Knospe-Produkte müssen von anderen Produkten klar abgetrennt werden. Eine Anpreisung von zertifizierten Produkten mit der Knospe oder die Bezugnahme auf die Bio Suisse Richtlinien bei der Vermarktung ist nur nach Vergabe der Knospe durch Bio Suisse zulässig.

3.3.2 Produktauswahl

Bei Produkten, die dem Image der Knospe abträglich sind (den Grundsätzen des Leitbildes von Bio Suisse widersprechend, nicht im Sinne des Gesundheitsverständnisses der Konsumenten, mangelhafte innere Qualität, Image als stark verarbeitetes Produkt usw.), kann die Auszeichnung mit der Knospe untersagt werden.

3.3.3 Direktvermarktung und Handel auf Anbaubetrieben

3.3.3.1 Einleitung

Die Direktvermarktung stellt für viele Knospe-Betriebe einen wichtigen Einkommenszweig dar. Zur Sortimentsabrundung werden häufig auch zugekaufte Produkte vermarktet. Dabei handelt es sich jedoch nicht immer um biologische Produkte. Die Vermarktung von zugekauften oder selbst hergestellten nicht biologischen Produkten durch Knospe-Produzenten soll unter gewissen, in diesem Kapitel festgelegten Auflagen möglich sein.

3.3.3.2 Definitionen

Als Direktvermarktung gelten die folgenden Anbietungsformen:

- Verkauf ab Hof inklusive Hauslieferdienst
- Verkauf auf dem Markt(stand)
- kommerzielle Verpflegung von Gästen auf dem Hof
- jede direkte Vermarktung an den Endkonsumenten.

Als Handel gilt der Zukauf und Weiterverkauf von Produkten an den Detail- und Grosshandel. Auch alle anderen Absatzwege, bei denen die Produkte anonymisiert werden, d. h. nicht mehr als vom Produzenten XY stammend bezeichnet werden, gelten als Handel. Dazu gehören z. B. Schlachttiere, die über den lizenzierten Handel vermarktet werden. Als nicht biologische Produkte gelten alle Erzeugnisse, die nicht mindestens den Anforderungen der Bio-Verordnung entsprechen.

3.3.3.3 Kontrollpflicht

Die Kontrolle des Handels und der Direktvermarktung von Knospe-Produkten ist mit dem Produzentenkontrollvertrag abgedeckt.

3.3.3.4 Anforderungen an die Aufzeichnungen

Für jeden einzelnen Zukauf von nicht vorverpackten Produkten müssen Lieferscheine oder Rechnungen (Buchungsbelege) vorgelegt werden können, aus welchen Qualität (Knospe, Bio-Verordnung, nicht biologisch, etc.) Herkunft, Art und Menge hervorgehen. Die Buchhaltung (ohne Bilanz und Erfolgsrechnung) muss dem Kontrolleur auf Anfrage inklusive allen Belegen vorgelegt werden. Bio-Zertifikat und Knospe-Status der Lieferanten müssen jährlich überprüft werden.

3.3.3.5 Vermarktung nicht biologischer Produkte

Auf einem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb können sowohl biologische wie auch nicht biologische Produkte verarbeitet und angeboten werden. Oberstes Gebot ist eine strikte Trennung der Warenflüsse und eine korrekte Deklaration. Der Konsument darf nicht getäuscht werden.

Das gleichzeitige Anbieten des gleichen Produktes in biologischer und nicht biologischer Qualität ist verboten. Die MKV macht in Absprache mit der MKA die Abgrenzung zwischen gleichen und gleichartigen Produkten. Im Zweifelsfall entscheidet die MKV.

Ausnahmen:

- Das gleichzeitige Anbieten von gleichartigen aber eindeutig unterscheidbaren Produkten in biologischer und nicht biologischer Qualität ist erlaubt.
- Verkaufsfertig verpackte zugekaufte Produkte.
- Wenn eine zusätzliche Kontrolle nach den Massstäben von Verarbeitung und Handel durchgeführt wird.
- Knospe-Produzenten, die selbst Früchte oder Gemüse produzieren, ist es untersagt mit nicht biologischen Früchten oder Gemüse zu handeln ([Definitionen Teil I, Art. 3.3.3.2, Seite 35](#)).

Erweckt ein Stand oder ein Verkaufslokal den Eindruck, die Verkaufsstelle eines Bio-Betriebes zu sein, ist eine Kennzeichnung mit dem Produzentenausweis notwendig.

3.3.3.6 Kennzeichnung und Anpreisung von nicht biologischen Produkten

Bei der Vermarktung von Nicht-Knospe-Produkten durch Knospe-Produzenten muss sichergestellt sein, dass der Konsument nicht getäuscht wird!

- Auf nicht biologischen Produkten darf kein Bezug zum Bio-Landwirtschaftsbetrieb gemacht werden. Im Verkaufslokal/am Marktstand sind die nicht biologischen Produkte klar gekennzeichnet und räumlich getrennt (z. B. separates Gestell) anzubieten.
- Die Nicht-Knospe-Produkte sind zudem postenweise (auf Lieferschein, Gestell, Harasse, etc.) mit der Deklaration «Bio-Verordnung» bzw. «nicht biologisch» zu versehen. Hinweise wie «IP, umweltgerecht, Freiland» usw. sind nicht zulässig. Zusätzlich ist für die nicht biologischen Produkte jeweils der Lieferant/Erzeuger zu deklarieren.
- In Sortiments- und Preislisten sind die Nicht-Knospe-Produkte klar zu kennzeichnen. Es muss eindeutig darauf hingewiesen werden, dass es sich um Nicht-Knospe-Produkte handelt.
- In Sortimentslisten, Preislisten und Menukarten darf die Knospe im Briefkopf oder in ähnlicher Art und Weise nur verwendet werden, wenn mindestens 70 % der angebotenen Produkte Knospe-Qualität aufweisen. Bei einem tieferen Anteil darf die Knospe nur bei den einzelnen Knospe-Produkten verwendet werden.
- Beim Verkauf mit Rechnung/Lieferschein sind die Nicht-Knospe-Produkte mit einer klaren Negativdeklaration «Bio-Verordnung» bzw. «nicht biologisch» auf der Rechnung/dem Lieferschein zu versehen, und die Lieferpapiere sind neutral zu gestalten. Sie dürfen, ausser bei den entsprechenden Produkten, keine Hinweise auf die Knospe, auf Bio Suisse und den Biolandbau enthalten. Falls auf den Standardlieferungspapieren die Knospe vorhanden ist, so sind für die nicht biologischen Produkte separate, neutrale Lieferpapiere zu erstellen.

3.3.4 Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof

3.3.4.1 Einleitung

Auf einem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb können sowohl biologische wie auch nicht biologische Produkte verarbeitet werden. Oberstes Gebot ist eine strikte Trennung der Warenflüsse. Der Konsument darf nicht getäuscht werden. Wenn Knospe-Produkte angeboten werden, muss [Knospe-Produkte-Küche Teil III, Kap. 1.6.2, Seite 281](#) gem. eingehalten werden.

3.3.4.2 Kontrollpflicht

Das kommerzielle Anbieten von Speisen und Getränken auf dem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb ist kontrollpflichtig. Die Kontrolle ist mit dem Produzentenkontrollvertrag abgedeckt. Die Einhaltung der Bio Suisse Anforderungen wird anlässlich der Bio-Kontrolle überprüft (gilt auch für Knospe-Produkte-Küche).

3.3.5 **Distributionspolitik**

Der Bio Suisse Vorstand legt die Anforderungen an Detailhandelsunternehmen fest, welche Produkte mit der Bio Suisse Marke Knospe vertreiben möchten. Grundvoraussetzung der Genehmigung eines solchen Detailhandelsunternehmens ist die Akzeptanz der Grundsätze, Ziele und Werte von Bio Suisse.

Detailhandelsunternehmen im Sinne von Absatz 1 sind Detailhandelsunternehmen, die in der Schweiz über mehr als fünf Verkaufspunkte verfügen oder mit Lebensmitteln einen Jahresumsatz von mehr als CHF 5 Mio. erzielen.

Produkte im Sinne von Absatz 1 sind Frischprodukte von Bio Suisse Produzenten oder verarbeitete Produkte von durch Bio Suisse lizenzierten Betrieben, die nicht mit einer geschützten Marke des entsprechenden Betriebes versehen sind.

Bio Suisse überprüft die Einhaltung der Anforderungen an Detailhandelsunternehmen regelmässig und behält sich vor, Detailhandelsunternehmen, die ihre Vorgaben nicht erfüllen, den Vertrieb von mit einer Marke von Bio Suisse versehenen Produkten zu untersagen.

3.3.6 **Werbung für Bio-Produkte**

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

3.3.7 **Vermarktungssperren**

Bio Suisse kann auf Verdacht hin die Vermarktung mit der Knospe temporär verbieten. Eine definitive Vermarktungssperre wird ausgesprochen, wenn sich aufgrund der Abklärungen der Verdacht auf eine gravierende Verletzung der Bio Suisse Richtlinien erhärtet oder wenn die Abklärungen vom betroffenen Betrieb verhindert werden.

3.4 **Rückstandspolitik**

3.4.1 **Vermeiden von Rückständen**

Die Betriebe sind verpflichtet, Verunreinigung ihrer Produkte mit Schadstoffen oder unerlaubten Hilfsstoffen im Rahmen der allgemeinen Sorgfaltspflicht zu vermeiden. Sie sind zudem verpflichtet, mögliche Eintragsquellen zu prüfen und diese wo möglich auszuschliessen. Bio Suisse stellt auf www.bio-suisse.ch Hilfsmittel zur Verfügung.

3.4.2 **Auftreten von Rückständen**

Beim Auftreten von Rückständen kann je nach Höhe und Art der Rückstände die Vermarktung der Produkte ausgesetzt werden, bis die Quelle des Eintrages gefunden und das Verschulden geklärt ist. Als Grundlage für die Beurteilung dient das [Entscheidungsraster zur Beurteilung von Rückständen und Kontaminanten in Knospe-Produkten](#). Der betroffene Betrieb darf Bio Suisse resp. seine Zertifizierungsstelle bei der Ursachenabklärung nicht behindern. Auf Anordnung muss er einen Massnahmenplan unterbreiten, wie in Zukunft Verunreinigungen ausgeschlossen werden. Dieser Massnahmenplan muss von der Zertifizierungsstelle genehmigt werden. Zudem muss auf Anordnung eine Risikoanalyse zur Vermeidung von Rückständen eingereicht werden (Vorlagen dazu stehen auf www.bio-suisse.ch zur Verfügung). Über die definitive Aberkennung bzw. die weitere Vermarktung der Produkte und/oder Zertifizierung des Betriebes entscheiden Bio Suisse und die Zertifizierungsstelle nach erfolgten Abklärungen im Einzelfall.

4 Soziale Anforderungen

Landwirtschaft ist eine Kulturaufgabe, die in Zukunft nur unter der Berücksichtigung der Bedürfnisse von Boden, Pflanze, Tier und Mensch zum Erfolg führt. Die biologische Landwirtschaft muss nicht nur in der Produktion sondern auch im sozialen Bereich nachhaltig sein.

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gesundheitliche Sorgfaltspflicht, Arbeitssicherheit und Rechte der Mitarbeiter sind die Basis für jedes Arbeitsverhältnis. Minimale Grundanforderungen müssen deshalb von allen Knospe-Betrieben eingehalten werden.

4.1 Definitionen

Die sozialen Anforderungen behandeln die Arbeitsbedingungen für Mitarbeiter eines landwirtschaftlichen Betriebes oder Verarbeiters. Sie sollen nicht verwechselt werden mit Fairtrade-Anforderungen, welche faire Preise und Preisbildung sowie Transparenz in der Handelskette bewerten.

4.2 Umsetzung

Die Anforderungen an die soziale Gerechtigkeit müssen in Schritten erfüllt werden, die vom Betrieb darzustellen sind (Massnahmenplan). Die Produkte können beim Vorliegen eines Massnahmenplanes bis zum vollständigen Erfüllen der sozialen Anforderungen mit der Knospe ausgezeichnet werden. Falls korrigierende Massnahmen nötig sind, müssen diese innerhalb einer vereinbarten Frist umgesetzt sein.

4.3 Deklaration

Das Erfüllen der sozialen Anforderungen ist ein fester Bestandteil der Knospe-Bedingungen. Es wird deshalb keine gesonderte Auszeichnung der Produkte mit einem ergänzten Knospe-Label oder einem neuen Knospe-Label angestrebt.

4.4 Arbeitsverhältnis

Die Betriebsleitung muss gegenüber den Mitarbeitern die folgenden Punkte darlegen: Arbeitsbeschreibung, Lohn und Zahlungsmodus, Kündigungsfristen und Kündigungsgründe, Abzüge, Arbeitszeit/Freizeit und Regelung bei Krankheit/Unfall/Mutterschaft. Diese Information muss dokumentiert und zu Handen der Kontrolle einsehbar sein. Es muss grundsätzlich ein schriftlicher Arbeitsvertrag für alle Mitarbeiter vorliegen.

Der Lohn muss (gerechnet auf eine Vollbeschäftigung) mindestens den Grundbedarf der Mitarbeiter decken, den lokalen Gesetzen entsprechen und branchenüblich sein. Die Mitarbeiter müssen über den Zahlungsmodus, Art und Ort der Bezahlung informiert sein. Es ist offenzulegen, unter welchen Umständen vom Arbeitgeber Abzüge geltend gemacht werden dürfen.

Allfällige Abzüge müssen den Gesetzen respektive den Vorgaben des Normalarbeitsvertrages für die Landwirtschaft (NAV, resp. GAV) entsprechen und gerechtfertigt sein. Die Lohnzahlungen müssen angemessen dokumentiert sein, dies beinhaltet: Lohnansatz (Stundenbasis/Monatsbasis), Anzahl geleistete Arbeitsstunden, Bezugsperiode, geleistete Überstunden, Abzüge und ausbezahlte Netto-Lohnsumme.

Für die maximale Arbeitszeit gelten die regionalen resp. staatlichen Gesetzgebungen für die Branche.

Durch gegenseitige Vereinbarung kann eine Jahresarbeitszeit oder eine Durchschnittsarbeitszeit über eine Periode von max. 6 Wochen festgelegt werden. Dies gewährleistet die notwendige Flexibilität in Spitzenzeiten.

Überstunden müssen mit den entsprechenden Lohnzuschlägen entschädigt oder mit Freizeit kompensiert werden.

Allen Mitarbeitern steht das Recht zu, nach 6 aufeinanderfolgenden Arbeitstagen mindestens einen freien Tag (24 Stunden) zu beziehen.

Die Betriebe verpflichten sich, Zwangsarbeit oder jede Art von unfreiwilliger Arbeit auszuschliessen. Hat der Arbeitnehmer die Kündigungsfrist eingehalten, darf der Betrieb nicht Lohn, Eigentum oder Dokumente des Mitarbeiters zurückbehalten, was diesen zwingt, auf dem Betrieb zu bleiben.

4.5 Saisonarbeitskräfte und Praktikanten

Verbindliche Verträge zwischen Arbeitgeber und temporären Mitarbeitern sind notwendig. Saisonarbeitskräfte und Praktikanten erhalten dieselben betrieblichen Dienstleistungen, die den Dauerbeschäftigten zustehen. Sie arbeiten unter denselben Arbeitsbedingungen.

4.6 Tagelöhner und Gelegenheitsarbeitskräfte

Verbindliche Verträge zwischen Arbeitgeber und temporären Mitarbeitern sind notwendig. Die geleistete Arbeitszeit und die Entschädigung müssen dokumentiert werden. Die Mitarbeiter müssen über ihre Rechte informiert sein und angemessen entschädigt werden.

4.7 Mitarbeiter von Subunternehmen

Für die Mitarbeiter von Subunternehmen gelten dieselben Bedingungen, die den Dauerbeschäftigten auf dem Betrieb zustehen. Die Betriebsleitung, die das Subunternehmen beauftragt, trägt dafür die Verantwortung.

4.8 Gesundheit und Sicherheit

Die Betriebsleitung trägt Sorge, dass Gesundheit und Sicherheit der Menschen auf dem Betrieb intakt bleiben und durch die Mitarbeit nicht gefährdet werden. Gezielte Schulung und Schutzkleidung für welche die Betriebsleitung sorgt, tragen dazu bei. Der Betrieb muss Mitglied bei einer Branchenorganisation zur Arbeitssicherheit gemäss EKAS sein.

Der regelmässige Schulbesuch sowie die körperliche, seelische und geistige Entwicklung von Kindern dürfen durch die Mitarbeit auf dem Betrieb nicht beeinträchtigt werden.

Der Zugang zu hygienischen Einrichtungen und medizinischer Versorgung muss vom Betrieb gewährleistet sein.

Lohnausfälle durch Krankheit, Unfall und Mutterschaft müssen vom Betrieb mindestens gemäss den gesetzlichen Vorgaben abgedeckt werden. Den Mitarbeitern zur Verfügung gestellte Wohnungen müssen bezüglich Dimension, Ausstattung (fliessend Wasser, Heizung, Licht, Möbel), Hygiene (Toiletten), Erreichbarkeit und Schutz der Privatsphäre mindestens den regional üblichen Anforderungen entsprechen.

4.9 Gleichstellung

Alle Mitarbeiter geniessen dieselben Rechte, unabhängig von Geschlecht, Religion, Hautfarbe, Nationalität, ethnischer Herkunft, politischer Meinung oder sexueller Orientierung.

Alle Mitarbeiter haben gleichberechtigt Zugang zu Fortbildungsmassnahmen und betrieblichen Dienstleistungen des Arbeitgebers (z. B. Naturalien, Mitfahrgelegenheiten etc.). Auch werden sie bezüglich Lohn und Naturalleistungen für gleiche Arbeit gleich entschädigt.

4.10 Arbeitsrechte

Die Mitarbeiter haben die Möglichkeit, ihre Rechte wahrzunehmen. Sie haben das Recht der Versammlungsfreiheit, der Kollektivverhandlung und das Recht, dass sie von der Betriebsleitung angehört werden, ohne deswegen diskriminiert zu werden. Sie müssen über Beschwerdemöglichkeiten bezüglich ihres Arbeitsverhältnisses informiert werden.

4.11 Kontrollverfahren

Die Dokumentationen unterstehen sinngemäss dem Kontrollverfahren gem. [Vertrags- und Kontrollpflicht Teil I, Kap. 2, Seite 18](#). Im Kontrollbericht müssen die gem. [Arbeitsverhältnis Teil I, Kap. 4.4, Seite 38](#) bis [Arbeitsrechte Teil I, Kap. 4.10, Seite 39](#) genannten Kriterien abgedeckt werden.



Jeder Betrieb muss die Selbstdeklaration soziale Anforderungen ausfüllen und unterschreiben.

Anhang zu Teil I Kap. 4: Selbstdeklaration soziale Anforderungen

Betrieb:	Bio-Betriebsnummer:
Betriebsleiter/-in:	

Muss vom/von der Betriebsleitenden ausgefüllt werden. Wenn der/die BL selber angestellt ist, muss die Selbstdeklaration vom Arbeitgeber ausgefüllt werden.

Sind auf Ihrem Betrieb ein oder mehrere familienfremde Arbeiter/-innen, Lehrlinge, Praktikant/-innen oder temporäre Aushilfen tätig? Wenn ja, müssen Sie diese Selbstdeklaration inklusive der Checkliste im Anhang ausfüllen, in Bezug auf [Soziale Anforderungen Teil I, Kap. 4, Seite 38](#) der Bio Suisse Richtlinien.

Dieser Selbstdeklarationsbogen bleibt auf Ihrem Betrieb.

Wichtige Informationen finden Sie im Bio Suisse Merkblatt zu sozialen Anforderungen.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass

- auf meinem Betrieb mindestens die Schweizerische und Kantonale Gesetzgebung und die Bio Suisse Richtlinie «soziale Anforderungen» eingehalten wird hinsichtlich der Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft (Obligationenrecht, kantonaler Normalarbeitsvertrag, EKAS-Richtlinie, schriftliche Arbeitsverträge etc.)
- die Dokumentation (Personal, Überstunden, Bezahlung, Schulungen etc.) laufend nachgeführt wird
- vorhandene Mängel innert nützlicher Frist behoben werden (Dokumentation)
- die Kontrollbeauftragten die relevanten Unterlagen einsehen dürfen.

Datum:	Unterschrift Betriebsleiter/-in:

Bio Suisse Checkliste Soziale Anforderungen

1	Arbeitsverträge	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungsmassnahmen
1.1	Schriftliche Arbeitsverträge liegen für alle Mitarbeitende meines Betriebes unterschrieben vor.		
1.2	Beauftragte Subunternehmen erfüllen dieselben Bedingungen, die den Dauerbeschäftigten auf dem Betrieb zustehen.		
1.3	Die Verträge bzw. Begleitdokumente beinhalten <ul style="list-style-type: none"> ■ Arbeitsbeschreibung ■ Lohn, und Zahlungsmodus ■ Kündigungsfristen und Kündigungsgründe ■ Abzüge ■ Arbeitszeit/Freizeit/Überstunden/Ferien ■ Regelung bei Krankheit/Unfall/Mutterschaft/Militärdienst 		
2	Lohn	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungsmassnahmen
2.1	Der Lohn entspricht bei allen Mitarbeitenden mindestens der «Lohnrichtlinie für familienfremde Arbeitnehmende in der Schweizer Landwirtschaft»		
2.2	Meine Angestellten erhalten ihren Lohn wie im Vertrag festgelegt regelmässig und pünktlich ausbezahlt.		
2.3	Die Abzüge für Kost und Logis entsprechen den gesetzlichen Vorgaben im kantonalen Normalarbeitsvertrag (NAV) bzw. der Lohnrichtlinie.		
2.4	Folgendes habe ich dokumentiert: <ul style="list-style-type: none"> ■ Lohnansatz (Stundenbasis/Monatsbasis) ■ Bezugsperiode ■ Anzahl geleistete Arbeitsstunden ■ geleistete Überstunden ■ Abzüge ■ ausbezahlte Netto-Lohnsumme ■ Bezogene Frei- und Ferientage 		
2.5	Die Lohnfortzahlung bei Arbeitsverhinderung durch Krankheit, Unfall, Mutterschaft oder Militär entspricht mindestens den Vorgaben im NAV.		
3	Arbeitszeit	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungsmassnahmen
3.1	Die Arbeitszeit entspricht den Vorgaben im kantonalen NAV und ist dokumentiert.		
3.2	Meine Mitarbeiter können Überstunden mit Lohnzuschlag ausbezahlt bekommen oder mit Freizeit kompensieren.		
3.3	Freizeit, Ferien und Urlaub entsprechen mindestens den Regelungen im kantonalen NAV.		

4	Nicht-freiwillige Arbeit	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
4.1	Auf meinem Betrieb arbeiten alle Angestellten auf freiwilliger Basis. Es gibt kein unberechtigtes Einbehalten von Lohn, Ausweisdokumenten oder Eigentum.		
5	Gesundheit und Sicherheit	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
5.1	Mein Betrieb ist Mitglied einer Branchenorganisation gemäss EKAS (z. B. AgriTOP/BUL).		
5.2	Ich stelle sicher, dass Gesundheit und Sicherheit der Menschen auf dem Betrieb intakt bleiben. z. B. durch <ul style="list-style-type: none"> ■ Weiterbildungen zur Arbeitssicherheit ■ gezielte und dokumentierte Mitarbeiterschulungen ■ angemessene Schutzkleidung ■ Zugang zu medizinischer Versorgung (z. B. Notfallapotheke ist vorhanden und Standort bekannt, Arztbesuche sind gewährleistet). 		
5.3	Alle Mitarbeitenden auf meinem Betrieb habe ich wie gesetzlich vorgeschrieben versichert (Unfallversicherung, Pensionskasse, Krankentaggeld, Krankenpflege). (Von Schweizer Angestellten allenfalls Kopie der Krankenversicherungspolice verlangen)		
5.4	Die Wohnungen, die ich meinen Mitarbeitenden zur Verfügung stelle, entsprechen regional üblichen Anforderungen bezüglich Grösse, Ausstattung (Wasser, Heizung, Licht, Möbel, Toiletten). Sie sind gut erreichbar und schützen die Privatsphäre.		
6	Mitarbeit von Jugendlichen und Kindern	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
6.1	Wenn Jugendliche (15–18 Jahre) auf dem Betrieb mitarbeiten, beachte ich die Vorgaben des Arbeitsgesetzes (ArG, Artikel 29–32). Insbesondere achte ich darauf, dass die Jugendlichen <ul style="list-style-type: none"> ■ gesund sind und bleiben ■ sich nicht überanstrengen ■ vor schlechten Einflüssen im Betrieb (Sittlichkeit) geschützt sind. 		
6.2	Ich stelle keine Kinder an, die jünger als 15 Jahre sind (ArG, Art 30). Ausnahmen sind leichte Arbeiten und Botengänge für Kinder ab 13 Jahren (inkl. Schnupperlehrlinge). Am Landdienst (Agriviva) dürfen Kinder bereits mit 14 Jahren teilnehmen.		
7	Gleichstellung	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
7.1	Alle Mitarbeitenden auf meinem Betrieb geniessen die gleichen Rechte: <ul style="list-style-type: none"> ■ gleicher Lohn/Naturalleistungen bei gleicher Arbeit ■ gleichberechtigter Zugang zu Fortbildungen und betrieblichen Dienstleistungen. 		

8	Arbeitsrechte	Ja/nein/ teilweise	Verbesserungs- massnahmen
8.1	Die Angestellten auf meinem Betrieb <ul style="list-style-type: none">■ können sich frei versammeln■ können kollektiv verhandeln■ werden von der Betriebsleitung angehört, ohne diskriminiert zu werden■ sind informiert, wie sie sich über ihr Arbeitsverhältnis beschweren können.		

5 Faire Handelsbeziehungen

Der Handel von Knospe-Produkten erfolgt nach fairen Prinzipien und orientiert sich an folgenden Grundwerten:

- gegenseitige Wertschätzung, Respekt und Vertrauen unter den Marktpartnern der Wertschöpfungskette
- partnerschaftliche und langfristige Zusammenarbeit und Verantwortung in Vertragsverhandlungen
- gerechte Preisgestaltung
- konstruktive Zusammenarbeit zur Förderung des biologischen Landbaus

5.1 Verhaltenskodex

Knospe-Produzenten und -Lizenznehmer sind angehalten, die partnerschaftlich erarbeiteten und weiterentwickelten Grundsätzen im «Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten» zu befolgen.

5.2 Gesprächsrunden

Bio Suisse organisiert nach Bedarf branchenweise Gesprächsrunden. Darin werden die Handelsbeziehungen in Bezug auf die im Kodex festgehaltenen Leitlinien reflektiert. An den Gesprächsrunden sind auch Konsumentenvertreter erwünscht.

Die Knospe-Marktpartner sind angehalten, an diesen Gesprächsrunden teilzunehmen.

Wenn einer der Marktpartner dies einfordert, sollen verbindliche Zielvereinbarungen auf Grundlage der Leitlinien im Verhaltenskodex getroffen werden. Ziel ist es die Handelspraxis innerhalb einer gemeinsam festgelegten Frist zu verbessern.

5.3 Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen

Fälle von unfair empfundenem Verhalten können der von Bio Suisse ernannten Ombudsstelle für faire Handelsbeziehungen gemeldet werden.

Jeder Knospe-Betrieb und jeder Knospe-Lizenznehmer soll die Empfehlungen der Ombudsstelle umsetzen.

5.4 Berichterstattung

Bio Suisse betreut ein Monitoring zur Umsetzung des Verhaltenskodex und legt jährlich Rechenschaft ab über den Stand der Entwicklung der fairen Handelsbeziehungen im Inland. Die Delegiertenversammlung entscheidet alle fünf Jahre über das weitere Vorgehen.

5.5 Verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten

Auch für importierte Produkte gelten Fairnessprinzipien. Sie sind festgehalten im «Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten». Alle Bio Suisse Importeure sind angehalten, diese Prinzipien einzuhalten. Der Verhaltenskodex richtet sich gleichzeitig auch an die gesamte Lieferkette im Ausland.

Bio Suisse betreut ein Monitoring zur Umsetzung des Kodex und eine Ombudsstelle.

Anhang 1 zu Teil I Kap. 5.1: Verhaltenskodex zum Handel mit Knospe-Produkten

Verabschiedet an der Delegiertenversammlung vom 18.4.2012.

1. Selbstverständnis, Ziele und Anwendungsbereich

Selbstverständnis	Die Knospe-Produzenten, Knospe-Verarbeitungsbetriebe und Knospe-Händler sowie die Konsumenten von Knospe-Produkten tragen zu einer Entwicklung in Richtung der Vision des Bio Suisse Leitbildes ⁽⁴⁾ bei. Die Knospe-Marktpartner übernehmen gemeinsam die Verantwortung für einen fairen, qualitätsorientierten Handel mit Knospe-Produkten in der Schweiz.
Ziele	Dieser Verhaltenskodex fördert einen Prozess unter den Knospe-Marktpartnern: Sie konkretisieren diesen Kodex in regelmässigen Gesprächsrunden, an denen auch Konsumentenvertreter teilnehmen. Damit schaffen sie konkrete faire Rahmenbedingungen für das Tagesgeschäft im Handel mit Knospe-Produkten.
Anwendungsbereich	Der Verhaltenskodex ist für Knospe-Betriebe und Lizenznehmer in der Schweiz verbindlich. Diese sind aufgefordert, Anstrengungen zu unternehmen, alle Bio-Akteure in der Schweiz mit einzubinden.

2. Leitlinien

2.1. Zusammenarbeit und Vertragsaushandlungen

Gemeinsames Wachstum	Die Knospe-Marktpartner kooperieren im Interesse eines wachsenden Knospe-Marktes und einer wachsenden Knospe-Anbaufläche in der Schweiz.
Offene und konstruktive Gesprächskultur	Die Lieferanten und Abnehmer zielen in bilateralen Preis- und Vertragsverhandlungen und in den Gesprächsrunden auf eine offene und konstruktive Gesprächskultur, sowie auf die Wertschätzung der Leistungen des Gegenübers ab.
Langfristige Handelsbeziehungen	Die Knospe-Marktpartner haben das Ziel, eine langfristige, vertrauensvolle, verlässliche und respektvolle Zusammenarbeit zu pflegen. Eine Abnahmeentscheidung wird nicht allein nach dem niedrigsten Preis und eine Lieferentscheidung nicht allein nach dem höchsten Preis getroffen, sondern die Erfüllung der hier aufgeführten Grundsätze werden bei der Entscheidung berücksichtigt.
Transparenz ⁽⁵⁾	Die Knospe-Marktpartner setzen sich für transparente Bedingungen im Handel ein. Dazu gehört beispielsweise, dass der persönliche Kontakt mit Abnehmern und Lieferanten gepflegt wird. Die Knospe-Marktpartner streben an, gegenüber ihren Lieferanten bzw. Abnehmern oder ggf. stufenübergreifend, unter Gewährleistung der Vertraulichkeit, Rechenschaft über die Grundlagen ihrer Preiskalkulationen abzulegen.
Mengenplanung ⁽⁵⁾	Die Knospe-Marktpartner tragen dazu bei, mit ihren Lieferanten bzw. Abnehmern bilateral eine Mengen- und Absatzplanung durchzuführen. Sie streben ausgeglichene Märkte an und unterstützen Bio Suisse bei Aktivitäten zur Schaffung von mehr Markttransparenz.

⁴ «Wir bewohnen einen nachhaltigen, bäuerlich geprägten landwirtschaftlichen Lebensraum für Mensch, Tier, Pflanze und Umwelt. Im Bioland Schweiz steht ein ganzheitlicher Landbau im Zentrum, der über Generationen lebensfähig ist und authentische und gesunde Produkte erzeugt, die den Konsumierenden Geschmack und Genuss bieten.»

⁵ Hier sind keinesfalls Preis- und Mengenabsprachen zwischen Konkurrenten gemeint. Solche sind nicht legal und werden von Bio Suisse nicht unterstützt. Kein Marktpartner ist an Richtpreise gebunden.

Umgang mit Risiko⁽⁵⁾ Die Knospe-Marktpartner sprechen mit ihren Lieferanten bzw. Abnehmern im Vorfeld ab, wie sie sich bei Qualitätsproblemen und bei unvorhergesehenen, nicht versicherbaren, naturgegebenen Ernteaussfällen verhalten sowie bei nicht vorhersehbaren sehr starken Preis- oder Mengenschwankungen (z. B. Abnahmegarantie oder Lieferverpflichtung einer bestimmten Menge).

2.2 Faire Preisbildung

Gerechte Preisgestaltung⁽⁵⁾ Für die Knospe-Marktpartner stehen beim Umgang mit ihren Lieferanten und Abnehmern eine partnerschaftliche Preisgestaltung und eine gute bilaterale und stufenübergreifende Zusammenarbeit im Vordergrund. Daher haben sie eine hohe Bereitschaft zur Kommunikation und zur Lösungsfindung. Dies kommt beispielsweise in schwierigen Marktsituationen zum Tragen, wenn unerwartet starke Preis- und Mengenschwankungen zum Diktieren von Preisen führen können, oder auch, wenn neue Produkte lanciert oder neue Marktsegmente erschlossen werden sollen.

Fairer Preis⁽⁵⁾ Ziel ist, dass Preise bilateral einvernehmlich zwischen den Partnern festgelegt werden. Falls unverbindliche Richtpreise ausgehandelt worden sind, gelten diese als Orientierungsgrösse für einen fairen Preis. Bei ausgeglichenen Marktverhältnissen sollen die fairen Preise jedem Knospe-Marktpartner eine positive Entwicklungsmöglichkeit gewährleisten. Dieser Begriff schliesst die Deckung der Produktionskosten, die Erzielung angemessener Einkommen und die Realisierung einer normalen Investitionsmarge ein.

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

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

2.3 Qualitätsorientierung

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

2.4 Gesellschaftliches und Umweltengagement

Gesellschaftliches Engagement Die Knospe-Marktpartner engagieren sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten in ihrer Region für nachhaltige Projekte und kommunizieren dabei die Werte der Knospe. Sie ergreifen Weiterbildungsmaßnahmen für sich selbst und ihre Angestellten und sind aufgeschlossen für Kooperationen, die anderen Unternehmen eine Umstellung auf den Biolandbau erleichtern.

Umweltengagement Die Knospe-Marktpartner erklären sich bereit, langfristig den Umweltstandard ihres Betriebes oder Unternehmens zu verbessern. Sie verzichten darauf, Markt Vorteile auf Kosten der Umwelt zu erzielen.

Begriffsdefinitionen

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

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

Anhang 2 zu Teil I Kap. 5.5: Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten

Verabschiedet vom Bio Suisse Vorstand am 28. August 2012.

1. Ziele und Anwendungsbereich

Dieser Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Handelspraxis beim Import von Knospe-Produkten knüpft an das Ziel von Bio Suisse an, Fairness in Schweizer Wertschöpfungsketten zu fördern. Bio Suisse will demnach eine verantwortungsvolle Handelspraxis auch im Ausland fördern. Bio Suisse Importeure haben eine hohe Verantwortung für die Umsetzung von Fairness-Prinzipien in der Lieferkette. Daher richtet sich dieser Verhaltenskodex in besonderem Masse an die Importeure in der Schweiz. Er richtet sich sinngemäss auch an die gesamte Lieferkette im Ausland. Die Zusammenarbeit soll auch in Lieferketten im Ausland stetig verbessert werden, sodass Abmachungen eingehalten werden und gemeinsam Verantwortung wahrgenommen wird.

Bio Suisse Importe dürfen nur über Schweizer Importeure erfolgen, die einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse abgeschlossen haben. Diese sind angehalten, die Prinzipien in diesem Verhaltenskodex einzuhalten.

2. Leitlinien

2.1 Zusammenarbeit

Gemeinsames Wachstum	Bio Suisse Handelspartner fördern gemeinsam den biologischen Landbau weltweit. Sie arbeiten für ein nachhaltiges Wachstums des Biolandbaus und haben zum Ziel, die Glaubwürdigkeit des Biolandbaus zu fördern.
Offene und konstruktive Gesprächskultur	Alle Bio Suisse Handelspartner zielen in Preis- und Vertragsverhandlungen auf eine offene und konstruktive Gesprächskultur, sowie auf die Wertschätzung der Leistungen des Gegenübers ab.
Transparente und aktive Kommunikation	<p>Bio Suisse verpflichtet sich, die Rahmenbedingungen der Knospe-Importe gegenüber allen Handelspartnern im Ausland aktiv zu kommunizieren und transparent zu machen. Insbesondere schafft sie Transparenz über folgende Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dass Bio Suisse die Importmengen begrenzt, wenn Produkte auch aus der Schweiz verfügbar sind ■ Dass Fairness-Prinzipien im Verhaltenskodex festgehalten und umzusetzen sind ■ Dass Bio Suisse Ansprechpartnerin für alle Handelspartner ist, wenn die Fairness-Prinzipien verletzt werden. <p>Der Bio Suisse Importeur verpflichtet sich, gemeinsam mit seinen Partnern aus der Lieferkette im Ausland:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Transparente Bedingungen im Handel anzustreben; dazu gehört beispielsweise, dass der persönliche Kontakt gepflegt wird ■ Hohe Transparenz über Lieferzeiträume, Mengen, Preise und Fristigkeiten anzustreben ■ Bereitschaft zu zeigen, sich unter Gewährleistung der Vertraulichkeit gegenseitig Rechenschaft über die Grundlagen ihrer Preiskalkulationen abzugeben.
Langfristige Handelsbeziehungen	Alle Bio Suisse Handelspartner pflegen, eine langfristige, vertrauensvolle, verlässliche und respektvolle Zusammenarbeit. Eine Abnahmeentscheidung wird nicht allein nach dem niedrigsten Preis und eine Lieferentscheidung nicht allein nach dem höchsten Preis getroffen. Bei der Entscheidung wird zudem berücksichtigt, ob die Grundsätze aus diesem Verhaltenskodex erfüllt sind.

Mengenplanung	Alle Bio Suisse Handelspartner tragen dazu bei, eine verbindliche Mengen- und Übernahmeplanung durchzuführen.
Umgang mit Risiko	Alle Bio Suisse Handelspartner sprechen im Vorfeld ab, wie sie sich verhalten bei: <ul style="list-style-type: none"> ■ Qualitätsproblemen (Rückstände, äussere und innere Qualität, Kaliber, etc.) ■ unvorhergesehenen, naturgegebenen Ernteaufällen ■ nicht vorhersehbaren sehr starken Preis- oder Mengenschwankungen (z. B. Abnahmegarantie oder Lieferverpflichtung einer bestimmten Menge).
Förderung von Kleinbauerngruppen	Insbesondere in Entwicklungsländern sollen Kleinbauerngruppen (Kooperativen) besonders gefördert werden. Kleinbauerngruppen und Plantagen, die ein soziales Programm für Ihre Angestellten durchführen, sollen nach Möglichkeit als Lieferanten bevorzugt werden.

2.2 Preisbildung

Preis und Bio Suisse Prämie	Ziel ist, dass Preise einvernehmlich zwischen den Partnern der Lieferkette festgelegt werden. Die Preise sollen allen eine positive Entwicklungsmöglichkeit gewährleisten. Der Produzent erbringt einige Mehrleistungen, um die Bio Suisse Richtlinien zu erfüllen. Um diese Kosten zu decken, muss dem Produzent eine Bio Suisse Prämie ausbezahlt werden, sodass sein Preis über dem EU-Bio-Preis liegt. Die Mehrkosten können auch durch andere Unterstützungsleistungen wie z. B. durch ein Beratungsangebot kompensiert werden.
Effizientes Arbeiten	Alle Bio Suisse Handelspartner setzen sich dafür ein, regelmässig die Effizienz in der Wertschöpfungskette zu verbessern und machen Verbesserungen für ihre Partner nachvollziehbar. Gemeinsames Ziel ist die Förderung der Produktion und des Absatzes von Knospe-Produkten unter fairen und nachhaltigen Bedingungen.

2.3 Soziale Anforderungen

Gute Arbeitsbedingungen für Angestellte	Verantwortungsvoller Handel bezieht sich auch auf die Bereiche: Anstellungsbedingungen, gesundheitliche Sorgfaltspflicht und Rechte der Angestellten. Daher sind die sozialen Anforderungen ein fester Bestandteil der Bio Suisse Richtlinien gem. Soziale Anforderungen Teil I, Kap. 4, Seite 38 und s. Soziale Verantwortung Teil V, Kap. 3.3, Seite 318 . Diese müssen von allen Bio Suisse Handelspartnern eingehalten werden.
---	--

2.4 Qualitätsorientierung

Qualitätssicherung und Qualitätsorientierung	Es erfolgt ein konstruktiver Austausch für eine gemeinsame Qualitätssicherung und Weiterentwicklung bestehender Qualitätsnormen. Importeur, Lieferant und Produzent streben eine hohe Produktqualität an.
--	---

2.5 Gesellschaftliches und Umweltengagement

Gesellschaftliches Engagement	Alle Bio Suisse Handelspartner engagieren sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten in der Anbauregion für nachhaltige Projekte. Sie ergreifen Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen für sich selbst und ihre Angestellten. Sie sind offen, mit Produzenten im Ausland zusammenzuarbeiten, um eine Umstellung auf den Biolandbau zu erleichtern.
Umweltengagement	Alle Bio Suisse Handelspartner erklären sich bereit, langfristig den Umweltstandard ihres Betriebes oder Unternehmens zu verbessern.



Begriffsdefinitionen

Lieferkette: vertikale Handelspartner (Importeur, Lieferant, Produzent) Bio Suisse Handelspartner: alle Akteure im Importmarkt (Importeure, Lieferanten, Produzenten). In allen Kapiteln sind nie unrechtmässige Absprachen zwischen Konkurrenten (z. B. zwischen Importeuren) gemeint.

6 Nachhaltige Entwicklung

Alle Bio Suisse Produzenten und Lizenznehmer engagieren sich für nachhaltige Entwicklung und verbessern kontinuierlich ihre Nachhaltigkeitsleistungen. Bio Suisse Akteure sind sich bewusst, dass die nachhaltige Entwicklung ein Prozess ist, der nie abgeschlossen sein wird. Die eigenen Tätigkeiten werden deshalb aufgrund neuer gesellschaftlicher, technologischer und wissenschaftlicher Entwicklungen und Erkenntnisse kontinuierlich bezüglich ihrem Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung überprüft und angepasst.

Bio Suisse orientiert sich dabei an der «Brundtland»-Definition. Laut dieser Definition ist eine Entwicklung dann nachhaltig, wenn sie gewährleistet, dass die Bedürfnisse der heutigen Generation befriedigt werden, ohne dabei die Möglichkeiten künftiger Generationen zur Befriedigung ihrer eigenen Bedürfnisse zu beeinträchtigen.

Bio Suisse bezieht die folgenden Dimensionen der Nachhaltigkeit ein, in Anlehnung an die SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems) Leitlinien der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen):

- Ökologie (inkl. Tierwohl) (Environment)
- Ökonomie (inkl. Produktqualität und -sicherheit) (Economy)
- Gesellschaft und soziales Wohlergehen (Social)
- Unternehmensführung und Verantwortung (Governance)

16 Gastronomie

Die allgemeinen Grundsätze und Ziele für Verarbeitung und Handel (gem. [Allgemeine Anforderungen Teil III, Kap. 1, Seite 183](#)) gelten auch in der Gastronomie sinngemäss.

Bio Suisse fördert die Ausserhausverpflegung mit Knospe-Produkten und stützt sich dabei auf die gleichen Qualitätsgrundsätze wie bei verarbeiteten Knospe-Lebensmitteln ab. Die Knospe wird in der Gastronomie sichtbar und ihr Bekanntheitsgrad breiter abgestützt. Die Gastronomie ist ein wichtiger Absatzkanal für Produzenten und Lizenznehmer.

Konsumenten, die zuhause Bio konsumieren, sollen dies auch auswärts tun können. Bio Suisse ermöglicht mit Gastrokonzepten den schrittweisen Einstieg.

Bio Suisse bietet drei Konzepte für die Gastronomie an:

Knospe-Produkte-Küche	Einzelne Rohstoffe oder zugekaufte Fertigprodukte werden in Knospe-Qualität angeboten.
Knospe-Komponenten-Küche	Einzelne Rohstoffe, einzelne Menu-Komponenten oder Menus werden in Knospe-Qualität angeboten.
Knospe-Küche	Im ganzen Betrieb werden hauptsächlich nur biologische Produkte angeboten.

[Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe Teil III, Kap. 16.1, Seite 279](#) gilt für alle Konzepte. In den darauffolgenden Kapiteln sind die Bedingungen für die Knospe-Produkte-Küche, Knospe-Komponenten-Küche und für die Knospe-Küche separat aufgeführt.

16.1 Anforderungen an alle Gastronomiebetriebe

16.1.1 Geltungsbereich und Betriebsdefinition

Diese Weisung gilt für Gastronomiebetriebe und Produzenten mit kommerziellem Verpflegungsangebot auf dem Hof.

Die Weisung gilt als Positivliste. Was in der Weisung aufgeführt ist, ist in den Gastronomiebetrieben erlaubt. Sollen Verfahren, Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen oder Verarbeitungshilfsstoffe in der Knospe-Komponenten-Küche oder Knospe-Küche zum Einsatz kommen, die nicht in dieser Weisung erwähnt sind, so ist bei Bio Suisse ein schriftliches Gesuch mit Rezeptur und Verarbeitungsbeschreibung einzureichen.

16.1.1.1 Lizenznehmer und Markennutzer

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

Produkte, die ausserhalb des Gastronomiebetriebes mit der Knospe verkauft werden, fallen nicht in den Geltungsbereich dieser Weisung. Für diese Produkte gelten die jeweiligen produktespezifischen Weisungen. Die Produkte müssen von Bio Suisse einzeln bewilligt werden. Zu diesem Zweck reicht der Gastronomiebetrieb bei Bio Suisse ein schriftliches Lizenzgesuch ein. Die bewilligten Produkte werden im Anhang zum Lizenzvertrag aufgeführt. Lizenzgesuchsformulare können bei Bio Suisse bezogen werden.

16.1.1.2 Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof

Das kommerzielle Anbieten von selbsterzeugten und zugekauften Speisen und Getränken auf dem Hof im Rahmen von Bauernfrühstück, Besenbeizen oder anderen auf dem Betrieb organisierten Verpflegungsangeboten gilt als Direktvermarktung und ist in [Kommerzielle Verpflegung auf dem Hof Teil I, Art. 3.3.4, Seite 36](#) definiert.

Knospe-Produzenten können unabhängig von ihrem Knospe-Landwirtschaftsbetrieb Gastronomiebetriebe führen. Die Zertifizierungsstelle legt die Kriterien der Abtrennung des Gastronomiebetriebes vom Landwirtschaftsbetrieb fest. Folgende Mindestanforderungen müssen erfüllt sein: rechtlich abgetrennte Firma mit eigener Buchhaltung und einem vom Knospe-Hof unabhängigen Auftreten. Für solche vom Knospe-Landwirtschaftsbetrieb unabhängige Gastronomiebetriebe sind alle Gastronomieformen denkbar (Knospe-Küche, Knospe-Kom-

ponenten-Küche, Knospe-Produkte-Küche, nicht biologische Küche). Unabhängige Gastronomiebetriebe, die Knospe-Küche, Knospe-Komponenten-Küche oder Knospe-Produkte-Küche betreiben, müssen einen Vertrag mit Bio Suisse abschliessen. Es gelten die üblichen Anforderungen an Lizenznehmer und Markennutzer.

16.1.2 **Gesetzliche Grundlagen**

Es wird vorausgesetzt, dass Lebensmittel- und Gastgewerbebesetze sowie weitere Vorschriften für die Gastronomie eingehalten werden.

16.1.3 **Vertrag mit Bio Suisse**

Der Gastronomiebetrieb benötigt einen Vertrag mit Bio Suisse⁶⁷⁾, damit er berechtigt ist, die Knospe bei den Rohstoffen und zugekauften Fertigprodukten (Knospe-Produkte-Küche), bei den Komponenten (Knospe-Komponenten-Küche) oder im Betrieb und in der Kommunikation (Knospe-Küche) zu verwenden. Für die Knospe-Produkte-Küche ist ein Markennutzungsvertrag notwendig, für die Knospe-Komponenten-Küche und Knospe-Küche ein Lizenzvertrag.

Für den Abschluss eines Vertrages mit Bio Suisse ist Folgendes zu beachten:

- Der Gastronomiebetrieb erstellt eine Beschreibung des Unternehmens und seiner Tätigkeiten.
- Für Betriebe, die einem Konzept der Systemgastronomie angegliedert sind, genügt ein allgemeiner Beschrieb des Systems.
- Für beide Konzepte (Knospe-Komponenten-Küche und Knospe-Küche) ist ein Antrittsbesuch durch Beauftragte von Bio Suisse vor der ersten Kennzeichnung mit der Knospe obligatorisch.

16.1.4 **Reinigung und Schädlingskontrolle**

Es gelten die Kapitel [Reinigungsmittel Teil III, Kap. 1.11, Seite 200](#) und [Schädlingskontrolle Teil III, Kap. 1.12, Seite 200](#). Ausgenommen hiervon ist die Knospe-Produkte-Küche.

16.1.5 **Verarbeitungsverfahren**

Folgende Verfahren sind für die Zubereitung von Speisen zugelassen:

- Zubereitungsverfahren wie z. B. Backen, Braten, Dämpfen, Dünsten, Frittieren, 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.

Ausgenommen hiervon ist die Knospe-Produkte-Küche.

16.1.6 **Gebühren**

Die Gebühren⁶⁷⁾ für die Gastronomie und für die Vermarktung von Knospe-Produkten ausserhalb des Gastronomiebetriebes sind im «Gebührenreglement zur Branchenregelung Gastrobetriebe» sowie in der «Gebührenordnung zum Knospe-Lizenzvertrag» aufgeführt.

⁶⁷⁾ Gilt nicht für Hofverarbeiter; die Berechtigung zur Vermarktung mit der Knospe ist mit dem Bio Suisse Produktionsvertrag geregelt.

16.2 Knospe-Produkte-Küche

Die Knospe wird nur in direktem Zusammenhang mit Knospe-Rohstoffen und zugekauften Knospe-Fertigprodukten verwendet. Zugekaufte Fertigprodukte können sein: Getränke, Rösti, Spätzle, TK Gemüsemischungen, etc.

16.2.1 Verwendung der Knospe

Die Kennzeichnung mit der Knospe erfolgt direkt auf der Speisekarte oder auf einem separaten Einlegeblatt. Die Knospe wird als Wort oder als Bild («BIO» Knospe oder «BIO SUISSE» Knospe entsprechend der Lieferantenangabe) in direktem Zusammenhang mit den Knospe-Rohstoffen und Knospe-Fertigprodukten verwendet. Es können keine Menus oder Menu-Komponenten mit der Knospe ausgelobt werden.

Die Knospe wird unmissverständlich und höchstens in zweifacher Grösse wie die restliche Schrift der Speisekarte verwendet.

Beispiele:

- a) Wir verwenden für unsere Speisen folgende Zutaten in Knospe-Qualität: Kartoffeln, Rind- und Kalbfleisch.
- b) Wir verwenden für unser Salatbuffet Rüeblli, Endivien, Kopfsalat und Bohnen in Knospe-Qualität vom Knospe-Bauern X aus Z.
- c) Kalbfleisch mit Weisswein-Zitronensauce. Knospe-Kalbfleisch von Bio-Bauer XYZ.

16.2.2 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben

Der Einsatz von Umstellungsprodukten ist zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verordnung untersteht und unter der Bedingung, dass auf der Speisekarte vermerkt wird «Die Knospe-Rohstoffe ... werden zum Teil auch in Umstellungsqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LGV Rechnung getragen.

16.2.3 Kommunikation und Werbung

Ein als Knospe-Produkte-Küche zugelassener Gastronomiebetrieb ist ausschliesslich berechtigt, die Knospe in direktem Zusammenhang mit den verwendeten Knospe-Rohstoffen und zugekauften Knospe-Fertigprodukten auf der Speisekarte zu verwenden. Werbung mit der Knospe für das ganze Restaurant ist nicht erlaubt.

16.2.4 Kontrolle

Es erfolgt eine amtliche Kontrolle durch die kantonalen Behörden gemäss Lebensmittelgesetzgebung. Eine Kontrolle und Zertifizierung auf privatrechtlicher Ebene ist nicht erforderlich. Bei den amtlichen Kontrollen müssen die getroffenen Aussagen über eingesetzte Knospe-Rohstoffe und zugekaufte Knospe-Fertigprodukte anhand von Rechnungen, Lieferscheinen, etc nachweisbar sein.


16.3 Knospe-Komponenten-Küche

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

16.3.1 Rohstoffe (Ausschliesslichkeitsprinzip)

Rohstoff-Komponenten dürfen nicht gleichzeitig in Knospe-Qualität, in biologischer und nicht biologischer Qualität im Betrieb vorhanden sein.

Beispiele:

- a) «In unserem Betrieb verwenden wir nur -Rindfleisch»: Es darf kein nicht biologisches, CH- oder EU-Bio Rindfleisch im Betrieb vorhanden sein.
- b) «Wir verwenden folgende Gemüse in Knospe-Qualität: Karotten, Gurken, Tomaten, Sellerie»: Fenchel darf nicht biologisch vorhanden sein, nicht aber Karotten, Gurken, Tomaten, Sellerie.

16.3.2 Kennzeichnung

16.3.2.1 Verwendung der Knospe

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

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

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

Beispiele:

a) Zutaten in Knospe-Qualität

«Wir verwenden für unsere Speisen folgende Zutaten in Knospe-Qualität: Rüeblli, Rahm und Rindfleisch».


b) Halbfabrikate und Fertigprodukte haben Knospe-Qualität

«Wir verwenden für unsere Speisen folgende Menu-Komponenten in Knospe-Qualität: Salatsauce, Mischsalat, Gratin dauphinois, Lasagne, Hamburger».

c) Einzelne Komponenten oder Beilagen haben Knospe-Qualität

Diese Komponenten werden direkt auf der Speisekarte mit der Knospe gekennzeichnet: «Kalbsbraten mit  Kartoffelstock». D. h. alle Zutaten des Kartoffelstocks inkl. Gewürze und Garnituren (ausser die zugelassenen nicht biologischen Zutaten gem. Anhang 3, Teil C der BioV WBF und der «Weissen Liste» gem. [Rohstoffe in nicht biologischer Qualität \(BioV WBF Teil C und «Weisse Liste»\) Teil III, Art. 16.4.4, Seite 284](#)) haben Knospe-Qualität.

d) Ganze Gerichte, Tagesteller oder -Menus haben Knospe-Qualität

Der Tagesteller darf als Ganzes mit der Knospe ausgezeichnet werden: «-Menu: Fitnessteller (Kalbsschnitzel mit gemischtem Salat)» d. h. alle Zutaten inkl. Gewürze und Garnituren (ausser die zugelassenen nicht biologischen Zutaten gem. Anhang 3, Teil C der BioV WBF und der «Weissen Liste» gem. [Rohstoffe in nicht biologischer Qualität \(BioV WBF Teil C und «Weisse Liste»\) Teil III, Art. 16.4.4, Seite 284](#)) haben Knospe-Qualität.

16.3.3 Erlaubte nicht biologische Zutaten zur Herstellung der Knospe-Komponenten

- Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenbau oder Wildsammlung

Nicht zugelassen: Glutamat und andere Geschmacksverstärker (z. B. in Streuwürzen und Bouillon).

16.3.4 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben

Umstellungsprodukte sind zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verordnung untersteht und unter der Bedingung, dass auf der Speisekarte vermerkt wird «Die Knospe-Komponenten ... werden zum Teil auch in Umstellungsqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LGV Rechnung getragen.

16.3.5 Kommunikation und Werbung

Ein als Knospe-Komponenten-Küche zugelassener Gastronomiebetrieb ist ausschliesslich berechtigt, die Knospe in direktem Zusammenhang mit den verwendeten Knospe-Komponenten auf der Speisekarte zu verwenden. Werbung mit der Knospe für das ganze Restaurant ist nicht erlaubt.

Speisekarten mit dem Hinweis auf die Knospe oder auf Bio Suisse müssen vor Druck von Bio Suisse genehmigt werden («Gut zum Druck»).

16.3.6 Kontrolle und Zertifizierung

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

- Der Gastronomiebetrieb schliesst mit einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle einen Vertrag für die Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Produkten ab.
- Die auf Gastronomiebetriebe abgestimmte Kontrolle erfolgt anhand der Speiseauszeichnungen (Speisekarten) und der Dokumentation der Warenerfassung (Lieferscheine/Rechnungen).
- Für die biologischen Zutaten ist der Nachweis zu erbringen, dass sie in biologischer Qualität eingekauft wurden. Der Nachweis erfolgt mittels Lieferscheine und Rechnungen. Auf den Lieferscheinen und Rechnungen müssen mindestens folgende Angaben vorhanden sein: Lieferant, Art des Produktes, Menge, Qualität (Knospe, Umstellungs-Knospe, Bio), Herkunft.
- Von jedem Lieferanten ist jährlich das Zertifikat für biologische Produkte zu verlangen.
- Für Knospe-Produkte ist zusätzlich zum Zertifikat die Knospe-Urkunde (Lizenznehmer) oder die Knospe-Anerkennung (Knospe-Produzent) einzufordern.
- Kopien der Zertifikate und Urkunden müssen im Gastronomiebetrieb vorhanden sein.
- Der Nachweis für die biologische Qualität der Zutaten muss jeweils von einer bis zur darauffolgenden Kontrolle belegt werden können (Lieferscheine und Rechnungen, Zertifikate, Urkunden). Gleiches gilt für die Speiseauszeichnung (Speisekarten) und Werbedrucksachen.

16.4 Knospe-Küche

16.4.1 Hauptsächlich 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 Anhang 3, Teil C der BioV WBF oder der «Weissen Liste» von Bio Suisse (gem. [Rohstoffe in nicht biologischer Qualität \(BioV WBF Teil C und «Weisse Liste»\) Teil III, Art. 16.4.4, Seite 284](#)) 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 nicht biologisch zu kennzeichnen.
- Die Getränke werden für die Berechnung der Prozentualen Anteile nicht berücksichtigt.

16.4.2 Rohstoffe in Knospe-Qualität

- Mindestens 50 % des Warenwertes (Einkauf) der zur Speisenherstellung verwendeten Rohstoffe ⁽⁶⁸⁾ (ohne Getränke).
- Fleisch wird immer in Knospe-Qualität verwendet. Ausnahme: Wild.
- Getränke: Von folgenden Getränkegruppen müssen je mindestens die aufgeführte Anzahl in Knospe- oder Demeter Europa-Qualität angeboten werden:

– Wein	3
– Bier	2
– Alkoholfreies Getränk (z. B. Apfelsaft)	1
– Kaffee	1
– Tee	3
- Speiseeis: Es müssen mindestens drei Sorten Speiseeis in Knospe-Qualität angeboten werden.

⁶⁸ Kann der Knospe-Anteil von 50 % nicht erreicht werden, so ist dies schriftlich zu begründen.

16.4.3 Berechnungsbeispiel in CHF

Eingekaufte Waren für	CHF 10'000.—
Knospe-Produkte	mind. CHF 5'000.—
CH- und EU-Bio	max. CHF 4'999.—
Nicht biologische Produkte gem. Anhang 3, Teil C der BioV WBF bzw. Rohstoffe in nicht biologischer Qualität (BioV WBF Teil C und «Weisse Liste») Teil III, Art. 16.4.4, Seite 284	max. CHF 3'000.—

16.4.4 Rohstoffe in nicht biologischer Qualität (BioV WBF Teil C und «Weisse Liste»)

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

- Anhang 3, Teil C der BioV WBF;
- «Weisse Liste» Bio Suisse:
 - Spirituosen für die Küche
 - Kräuter, Beeren und Pilze aus Eigenbau oder aus Wildsammlung
 - Wild
 - Fische und Krebstiere aus Wildfang müssen aus einheimischer Fischerei oder in MSC-Qualität verwendet werden (MSC = Marine Stewardship Council). Die Fischarten, die in MSC-Qualität erhältlich sind, können bei der Geschäftsstelle von Bio Suisse nachgefragt werden (Sekretariat V&H) oder sind auf der Webseite www.msc.org ersichtlich.
 - Crevetten müssen in Bio- oder Knospe-Qualität eingesetzt werden.
 - Zuchtfische müssen in Knospe-Qualität verwendet werden.
 - Kaviar darf nur aus Zucht verwendet werden.
 - Weichtiere
 - Speiseeis (mindestens 3 Angebote in Knospe-Qualität)
 - Speziallebensmittel für eine besondere Ernährung (z. B. für Diabetiker verwendbare Lebensmittel oder glutenfreie Produkte)
 - Margarineportionen. Andere Kleinportionen werden fallweise durch Bio Suisse beurteilt.
 - Auf den Tischen im Gastraum darf dem Gast nicht biologische Streu- und Flüssigwürze zur Verfügung gestellt werden.

Nicht zugelassen: Hai, Meeresschildkröten, Froschschenkel.

16.4.5 Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe

Ohne Einschränkungen zur Herstellung aller Knospe-Produkte zugelassen sind:

- Trinkwasser
- Sämtliche erhältliche Formen von Speisesalz
- Backhefe: in Knospe-Qualität
- Biologische Starterkulturen für Sauerteige
- Hälterungsbecken für Speisefische: Knospe-Zuchtfische und Fische aus Wildfang dürfen in Aquarien gehalten werden. Folgende Bedingungen sind dabei einzuhalten: Verweildauer der Tiere im Aquarium sollte max. 7 Tage dauern, Aquarium an einem möglichst dunklen, ruhigen Ort aufstellen.

Nicht zugelassen: Glutamat und andere Geschmacksverstärker (v. a. in Streuwürzen, Saucen und Bouillon).

16.4.6 Kennzeichnung

16.4.6.1 Nicht biologische Zutaten

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

Beispiele:

- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet (nicht biologisch)
- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet* (Legende auf der Speisekarte: «mit * markierte Zutaten oder Komponenten sind nicht biologisch»)
- Tagesmenu: Tomatensuppe, Rindsbraten mit Kartoffelstock, Mangosorbet (Legende auf der Speisekarte: «unterstrichene Zutaten haben nicht biologische Qualität»)
- Aus der Getränkekarte muss klar hervorgehen, welche Getränke Knospe-Qualität haben und welche nicht biologisch sind. Es wird empfohlen, Getränke aus biologischer Landwirtschaft als solche zu kennzeichnen.

16.4.6.2 Rohstoffe aus Umstellungs-Knospe-Betrieben

Der Einsatz von Umstellungsprodukten in Knospe-Menüs ist zulässig, solange die Gastronomie nicht der Bio-Verordnung untersteht und unter der Bedingung, dass auf der Speisekarte vermerkt wird «Die Knospe-Komponenten ... werden zum Teil auch in Umstellungsqualität eingesetzt». Damit wird dem Täuschungsschutz der LGV Rechnung getragen.

16.4.6.3 Kommunikation und Werbung

Ein als Knospe-Küche lizenzierter Gastronomiebetrieb ist berechtigt, die Knospe für die Kommunikation innerhalb und ausserhalb des Gastronomiebetriebes zu verwenden. Werbung mit der Knospe für das ganze Restaurant ist somit erlaubt.

Speisekarten, Prospekte und andere Werbedrucksachen mit dem Hinweis auf die Knospe oder auf Bio Suisse müssen vor Druck von Bio Suisse genehmigt werden («Gut zum Druck»). Bei Bio Suisse sind verschiedene PR-Unterlagen erhältlich.

16.4.6.4 Kontrolle und Zertifizierung

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

- Der Gastronomiebetrieb schliesst mit einer von Bio Suisse anerkannten Zertifizierungsstelle einen Vertrag für die Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Produkten ab.
- Die auf Gastronomiebetriebe abgestimmte Kontrolle erfolgt anhand der Speiseauszeichnungen (Speisekarten) und der Dokumentation der Wareneinkäufe (Lieferscheine und Rechnungen).
- Für die biologischen Zutaten ist der Nachweis zu erbringen, dass sie in biologischer Qualität eingekauft wurden. Der Nachweis erfolgt mittels Lieferscheine und Rechnungen. Auf den Lieferscheinen und Rechnungen müssen mindestens folgende Angaben vorhanden sein: Lieferant, Art des Produktes, Menge, Qualität (Knospe, Umstellungs-Knospe, Bio), Herkunft.
- Von jedem Lieferanten ist jährlich das Zertifikat für biologische Produkte zu verlangen.
- Für Knospe-Produkte ist zusätzlich zum Zertifikat für biologische Produkte die Knospe-Urkunde (Lizenznehmer) oder die Knospe-Anerkennung (Knospe-Produzent) einzufordern.
- Kopien der Zertifikate, Urkunden und Anerkennungen müssen im Gastronomiebetrieb vorhanden sein.
- Der Nachweis für die biologische Qualität der Zutaten muss jeweils von einer bis zur darauffolgenden Kontrolle belegt werden können (Lieferscheine und Rechnungen, Zertifikate, Urkunden, Anerkennungen). Gleiches gilt für die Speiseauszeichnung (Speisekarten) und Werbedrucksachen.
- Die Überprüfung der Prozentanteile (mindestens 50 % Knospe-Produkte, maximal 30 % erlaubte nicht biologische Zutaten) wird anhand der Warenkonti durchgeführt. Dazu sind in der Finanzbuchhaltung bei den Wareneinkäufen der Küche drei verschiedene Konti zu führen (Küchenaufwand Knospe, Küchenaufwand Bio, Küchenaufwand nicht biologisch).
- Für die Berechnung der Prozentanteile wird jeweils das der Kontrolle vorangegangene Geschäftsjahr berücksichtigt.

