



Kennzeichnung nach Bioverordnung

Regula Bickel, FiBL

Kennzeichnung Bioprodukte

Frick, 13.3.2018

Regelungspyramide

Privatrechtliche Richtlinien

Knospe

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

Demeter

Demeter-Konvention

Gesetz

SR 910.18 Bio-Verordnung

Verordnung über die biologische Landwirtschaft und
die Kennzeichnung biologisch produzierter
Erzeugnisse und Lebensmittel

SR 817.022.16 LIV

Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel

SR 817.02 LGV

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

SR 910.18, Art. 2: Kennzeichnung

«biologisch» oder «ökologisch» darf nur verwendet werden, wenn

- das Produkt nach der Bio-Verordnung produziert wurde und
- durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle kontrolliert und zertifiziert wurde.

Dies gilt auch für die Werbung, für Geschäftspapiere und für Markennamen:

- Nicht nach der Bioverordnung produzierte Erzeugnisse, dürfen nicht den Eindruck erwecken, sie seien biologisch erzeugt (Art. 2, Abs. 4)
 - Beispiel: Aus «biofamilia» wurde «familia» (Art. 2, Abs. 6)



Arten der Kennzeichnung SR 910.18, Art. 18

Bio kann stehen:

- In der **Sachbezeichnung**:
 - Vorschriften nach Art. 16j sind erfüllt, insbesondere Produkt besteht überwiegend aus Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (mehr als 50%)
 - Anhang 3, Teil A, B und C wird eingehalten
 - 95% der landwirtschaftlichen Zutaten sind biologisch (Rest nach Anhang 3)
- Im **Verzeichnis der Zutaten**:
 - Vorschriften nach 16j (ausser Abs.2c) sind eingehalten
 - Anhang 3, Teil A und B wird eingehalten
 - Pflichtvermerk: x% der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischem Anbau.

Codenummern der Zertifizierungsstellen

Zertifizierungsstelle	Codenummer	
Ecocert IMOswiss AG CH-8280 Kreuzlingen	CH-BIO-004	
bio.inspecta AG, CH-5070 Frick	CH-BIO-006	
ProCert AG, CH-3011 Bern 23	CH-BIO-038	
BIO TEST AGRO AG, CH-3110 Münsingen	CH-BIO-086	

Kennzeichnung in der Sachbezeichnung

Zusätzlich zur LIV sind folgende Angaben notwendig:

- Zertifizierungsstelle
- Hinweis auf Bio ist freiwillig!

① ① **Bio-Wienerli**

Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert

② **Zutaten:** Bio-Rindfleisch 28 %, Bio-Schweinefleisch 23 %, Eis, Bio-Speck, Bio-Schwarte, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Stabilisator: E331, Bio-Gewürze, Kochsalz jodiert, Bio-Zucker, Bio-Zitronensaft, Wursthülle: Schafsaitling

③ **zu verbrauchen bis:** 30.9.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Hersteller:** Metzger GmbH, Fleischstrasse 10, 4000 Basel

⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

⑩ *

⑪ **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-xxx

① ① **Bio-Dinkel-Mandelstängeli**

② **Zutaten:** Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrohrzucker, **Butter**, ⑨ **Vollei**, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt

② **Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.**

③ **mindestens haltbar bis:** 31.12.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Hersteller:** Bäckerei, Brotstrasse 5, 8000 Zürich

⑦ 280 g

⑩ *

⑪ **Zertifizierung:** CH-BIO-xxx

① ① **Bio-Joghurt Himbeer**

② **Zutaten:** Vollmilchjoghurt * (Vollmilch, Magermilchpulver, Milchproteinpulver), Rohrzucker roh *, Himbeeren 9% *, Zitronensaft *

② * **aus biologischer Landwirtschaft**

③ **zu verbrauchen bis:** 15.06.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ Muster AG, Milchstrasse 5, 5070 Frick

⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ *

⑪ **CH-BIO-xxx**

Kennzeichnung in der Sachbezeichnung

Die Angabe “bio” in der Zutatenliste kann auf verschiedene Arten aufgeführt werden

- Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft (oder ähnliche Formulierungen)
- * bei allen Biozutaten
- “bio” vor der jeweiligen Zutat

② **Zutaten:** Bio-Rindfleisch 28 %,
② Bio-Schweinefleisch 23 %, Eis,
Bio-Speck, Bio-Schwarte, Nitritpökelsalz
(Kochsalz, Konservierungsstoff: E250),
Stabilisator: E331, Bio-Gewürze,
Kochsalz jodiert, Bio-Zucker,
Bio-Zitronensaft, Wursthülle:
Schafsaibling

② Alle landwirtschaftlichen Zutaten
stammen aus biologischer
Landwirtschaft.

② **Zutaten:** Vollmilchjoghurt * (Vollmilch,
Magermilchpulver, Milchproteinpulver),
Rohrzucker roh *, Himbeeren 9 % *,
Zitronensaft *

② * aus biologischer Landwirtschaft

Kennzeichnung in der Sachbezeichnung

Bio Himbeer-Essig

Zutaten: Weissweinessig (Italien)*,
Rotweinessig (Italien)*,
Himbeerextrakt*, natürliches Aroma.

*Aus biologischer Produktion

Bio-Zertifizierung: CH-BIO-004

Bio Apfel Balsamico

Zutaten: Apfelessig (Schweiz),
Apfelsaftkonzentrat 22% (Schweiz),
karamelisierter Zucker

Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen
aus biologischem Anbau

Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Was fällt auf?

- Mind. 95% der landwirtschaftlichen Zutaten müssen biologischen Ursprungs sein
- Restliche 5 % nach Anhang 3
- Verzeichnis der Zutaten: Angabe, welche Zutat biologisch ist
- Angabe der Zertifizierungsstelle

Kennzeichnung im Verzeichnis der Zutaten

~~Bio~~-Dinkel- Mandelstängeli

Zutaten: Dinkel-Halbweismehl 32%*, Mandeln 26%*, Rohrohrzucker, **Butter, Vollei**, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt

*58% der landwirtschaftlichen
Zutaten stammen aus biologischer
Produktion

Mindestens haltbar bis: 31.12.20xx

Hergestellt in der Schweiz

Hersteller: Bäckerei, Brotstrasse 5, 8000 Zürich
280g

Zertifizierung: CH-BIO-xxx

- In der Sachbezeichnung ohne «bio»
- Im Verzeichnis der Zutaten sind die Bioprodukte bezeichnet
- Anteil der biologischen Zutaten insgesamt angeben
- Merke: Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe nur nach Anhang 3, Teil A und B
- Angabe der Zertifizierungsstelle

Kennzeichnung – Spezialfälle (SR 910.18, Art. 18 und 20)

Produkte aus Umstellbetrieben

- Auslobung von “bio” in der Sachbezeichnung nur bei Monoprodukten möglich.
 - Einschränkung: bio darf nicht auffallender sein als der Umstellungsvermerk
- Pflichtvermerk: Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft

Produkte aus nicht geregelten Rohstoffen: Jagd, Fischerei, Aquakultur

- Bio darf bei der entsprechenden Zutat in der Sachbezeichnung aufgeführt werden. Z.b. Rehpfeffer in Bio-Wein, Forellenfilet mit Biokräutern, Thunfisch in Bio-Olivenöl

Produktentwicklung - Bio

Rezeptur

- Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe erlaubt nach SR 910.181, Anhang 3
- Qualität der landwirtschaftlichen Zutaten: Bio oder in Umstellung auf die biologische Landwirtschaft?
- Verarbeitungstechnologie gemäss SR 910.18, Art. 16j Abs. 3?

Kennzeichnung:

- Bio in der Sachbezeichnung möglich?
 - Berechnung der % biologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs
- Umstellhinweis notwendig?
- Zertifizierungsstelle akkreditiert für bio?

Etikettenfreigabe

Für Verarbeitungs- und Handelsunternehmen:

- Die Etiketle und die Rezeptur müssen von der zuständigen Kontroll- und Zertifizierungsstelle freigegeben werden für alle Produkte nach CH-Bioverordnung.

Für Landwirtschaftsbetriebe, Hofverarbeiter:

- Die Etiketten werden anlässlich der Kontrolle kontrolliert.
- Knospe-Betriebe können die Etiketten an Bio Suisse senden:
 - Simone Hartong
 - 061 204 66 52
 - simone.hartong@bio-suisse.ch

Verwendung des EU-Logo

Verwendung in der CH erlaubt.

Obligatorische Angaben:

- Codenummer der Zertifizierungsstelle im Sichtfeld des EU-Logos
- Erzeugungsortes unmittelbar nach der Zertifizierungsstelle
 - EU-Landwirtschaft: 98% der landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus der EU
 - Nicht-EU-Landwirtschaft: 98% der landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen von ausserhalb der EU (möglich ist die Angabe des Landes, der Länder)
 - EU/Nicht-EU-Landwirtschaft: teilweise aus der EU, teilweise von ausserhalb der EU



CH-BIO-xxx
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft



CH-BIO-xxx
Nicht-EU-Landwirtschaft



CH-BIO-xxx
Schweiz

Kontakt

Regula Bickel

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL

Ackerstrasse 113 / Postfach 219

5070 Frick

Schweiz

Telefon +41 62 8650-422

Fax +41 62 8657-273

regula.bickel@fibl.org

www.fibl.org