

Direktvermarktung von Knospe-Fleisch: Verarbeitung und Kennzeichnung

September 2026

Knospe-Fleisch wird von Knospe-Produzenten häufig direkt an die Endkonsumenten verkauft (Direktvermarktung). Die Verarbeitung des Fleisches erfolgt dabei oft im Lohn durch Metzgereien, welche nicht immer Bio-zertifiziert sind. Die Lohnverarbeitung kann diese Lücke schliessen.

Lohnverarbeitung

Ist eine Metzgerei *nicht* Bio-zertifiziert, kann sie trotzdem die Fleischverarbeitung für Knospe-Produzenten übernehmen. Vorausgesetzt, die folgenden Punkte werden eingehalten:

- Der / Die Knospe-Produzent:in und die Metzgerei unterzeichnen einen Lohnverarbeitungsvertrag
- Die Metzgerei verarbeitet Fleisch für jährlich nur maximal 5 Knospe-Produzenten
- Die Produkte werden unter dem Namen der Knospe-Produzenten vermarktet
- Das Fleisch der Tiere der Knospe-Produzenten bleibt immer deren Eigentum

Die Knospe-Produzenten sind in diesem Fall verantwortlich, dass die Bio Suisse Richtlinien eingehalten werden. Die Kontrolle der Lohnverarbeitung inklusive der Rezepturen und der eingesetzten Zutaten erfolgt im Rahmen der Bio-Kontrolle bei den Knospe-Produzenten. Die Metzgerei darf Zutaten selbst beschaffen (mit Ausnahme des oben erwähnten Fleisches, welches von den Tieren der Knospe-Produzenten stammt). Die Belege müssen aber den Knospe-Produzenten zur Verfügung gestellt werden.

Wird die Lohnverarbeitung von einer Metzgerei *mit* einem Kontrollvertrag durchgeführt, muss diese Metzgerei die Knospe-Produkte durch eine Zertifizierungsstelle zertifizieren und kontrollieren lassen.

Lohnschlachtung

Auch die Schlachtung ist im Lohn möglich. Die Verantwortung für eine richtlinienkonforme Handhabung der Schlachtung liegt in diesem Fall bei den Knospe-Produzenten oder einem zertifizierten Metzger.

Vorgaben für die Verarbeitung

Die allgemeinen Vorgaben der Bio Suisse Richtlinien sowie die Vorgaben in dem produktspezifischen Kapitel 4 für Fleisch und Fleischerzeugnissen müssen auch bei der Hofverarbeitung und der Lohnverarbeitung eingehalten werden.

Die wichtigsten Punkte sind die folgenden:

Knospe Produkte enthalten Knospe-Zutaten

Im Grundsatz müssen landwirtschaftliche Zutaten in Knospe-Qualität eingesetzt werden. Das gilt auch für Gewürze und Gewürzmischungen. Salz, Wasser und Kulturen sind keine landwirtschaftlichen Zutaten.

Nur wenige erlaubte Zusatzstoffe, Zutaten ohne Knospe-Zertifizierung und nicht landwirtschaftliche Zutaten
 Nur ganz wenige Zutaten sind in Bio-Qualität (ohne Knospe) zugelassen. Auch der Einsatz von Zusatzstoffen, nichtlandwirtschaftlichen Zutaten, Kulturen und Verarbeitungshilfsstoffen ist limitiert. Die folgende Tabelle zeigt den Stand gemäss Richtlinie 2026. Die aktuellen, erlaubten Zutaten sind jeweils in der aktuellen Richtlinie, Kapitel Verarbeitete Fleischerzeugnisse, nachzuschlagen.

Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio)	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe
■ Milchzucker (Laktose) ■ Kaseinate ■ Acerolakirsche (natürliches Vitamin C) ■ Rindsbouillon ■ Rosmarinextrakt [E 392] ■ Gelatine ■ Gemüsepulver zur Umrötung ■ Reisstärke für Terrinen ■ Hefeextrakt zur Umrötung von Fleischerzeugnissen	■ Milchsäure [E 270]^x: zur Konservierung von Naturdärmen ■ Starterkulturen^x: zur Herstellung von Würsten und Pökelwaren ■ Natriumcitrat [E 331]^x: nur rein mikrobiologisch hergestellte Form ■ Natriumnitrit [E 250]: nicht zulässig zusammen mit Kaliumnitrat (E252) und Einsatz nur als Nitritpökelsalz⁽¹⁾ ■ Kaliumnitrat [E 252] (Salpeter): nach gesetzlicher Vorschrift nicht zulässig zusammen mit Natriumnitrit (E 250) und nur für Rohpökelware und Rohwurstwaren⁽¹⁾ ■ Unbehandeltes Holz, Späne und Mehl sämtlicher einheimischer Holzarten: zum Räuchern ■ O₂ , CO₂ , N₂ , unter Normaldruck ■ Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat

^x eine Zusicherungserklärung zur Einhaltung des „Gentechnikverbotes“ oder eine gleichwertige Bestätigung ist vom Hersteller des Produktes einzuholen

⁽¹⁾Achtung: Rückstandshöchstmenge aus Anhang 3 der BioV WBF beachten (SR 910.181).

Nicht alle Verarbeitungsverfahren sind zugelassen

Nicht zugelassen ist das Hochdruckverfahren. Niederdruckseparierung ist nur eingeschränkt zugelassen. Die weiteren in der Fleischverarbeitung üblicherweise angewendeten Verfahren sind auch für Knospe-Fleischerzeugnisse zugelassen. Eine abschliessende Liste der zugelassenen Verfahren ist in den Richtlinien, Kapitel 4.2.1 zu finden.

Angaben bei vorverpackten Fleischprodukten

Auf den Etiketten von vorverpacktem Knospe-Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen müssen die Vorgaben der LIV (SR 817.022.16), der Bio-Verordnung (SR 910.18) und der Bio Suisse Richtlinien eingehalten werden. Einen umfassenden Überblick gibt das [Kennzeichnungsmerkblatt](#) des FiBL. Folgende Punkte dürfen nicht vergessen werden:

Knospe-Logo

Das Bio Suisse Logo ist auf der verkaufsaktiven Seite der Verpackung gut sichtbar anzubringen.

Preis und Gewicht

Der Preis kann auf der Etikette oder gut sichtbar an der Verkaufsstelle angegeben werden.

Würste dürfen nur im Offenverkauf mit der Stückzahl anstelle des Gewichtes verkauft werden. Bei verpackten und etikettierten Würsten ist das Gewicht anzugeben. Die Gewichtsangabe ist eine Mindestangabe.

Haltbarkeit und Aufbewahrungshinweise

Das Verbrauchs- oder Haltbarkeitsdatum muss angegeben werden. Die Haltbarkeit wird vom Knospe-Produzenten in Absprache mit dem Metzger definiert.

Falls die Fleischprodukte gekühlt oder tiefgekühlt gelagert und abgegeben werden, muss ein entsprechender Hinweis zur Lagertemperatur gemacht werden. Das Verbrauchs- respektive das Haltbarkeitsdatum muss sich immer auf die Abgabetemperatur beziehen.

Adresse und Zertifizierungsstelle.

Name und Adresse des Knospe-Produzenten muss angegeben werden. Ebenfalls muss die Nummer der Zertifizierungsstelle auf der Verpackung angegeben werden. Idealerweise mit dem Zusatz «Bio-Zertifizierung:» vor dem Code.

Wird das Fleisch von einem zertifizierten Metzger etikettiert, so muss der Code seiner Zertifizierungsstelle angegeben werden. In allen anderen Fällen der Code der Zertifizierungsstelle des Knospe-Produzenten.

Sachbezeichnung

Knospe-Fleisch darf als «Bio-Fleisch» gekennzeichnet werden. Die Tierart ist immer Teil der Sachbezeichnung. Für die Auswahl der weiteren Bezeichnung gilt Art. 9 der VLtH (SR 817.022.108).

Zutatenverzeichnis

Biologische Zutaten sind als solche in der Zutatenliste zu kennzeichnen. Zusatzstoffe müssen mit ihrer Funktionsklasse angegeben werden.

Beispiel-Etikette (vorne und hinten):

**Bio-Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert**

Zutaten: Bio-Rindfleisch 28% (CH), Bio-Schweinefleisch 23% (CH), Eis, Bio-Speck (CH), Bio-Schwarte (CH), Stabilisator: Natriumcitrat, Bio-Gewürze, Kochsalz, Bio-Zucker (CH), Bio-Zitronensaft, Wursthülle: Schafsaftling.

Bio-Zertifizierung: CH-BIO-XXX*

Bei höchstens 5 °C aufbewahren.
Zu verbrauchen bis: dd.mm.jjjj

Hofname
Name + Vorname
CH-Postleitzahl + Ort

200 g

* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen:

006 für bio.inspecta AG

086 für BIO TEST AGRO AG

038 für ProCert

004 für EcoCert