



## Formular zur Einsprache gegen die Inkraftsetzung der Weisungen vom 15. Juli 2024

### **Einspracherecht nach [Statuten Artikel 13](#):**

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

### **Inkrafttreten der Änderungen**

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

### **Hinweis Deutsch als Referenzsprache**

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

### **Einsprachen einreichen**

Einsprachen können vorzugsweise per Mail bis am **12. September 2024** eingereicht werden. Neu kann das Einspracheformular direkt im PDF ausgefüllt werden. Die Kapitel-/Artikelnummern können angekreuzt werden und das Feld «Kommentar/Begründung» ausgefüllt (nach ausfüllen abspeichern). Falls möglich, dann gerne mit Begründung direkt im PDF oder einem zusätzlichen Schreiben einreichen.

Das Formular bitte am Ende des Dokuments unterschreiben.

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

**Name der Mitgliedorganisation:**

<b>Einsprache gegen</b>		<b>Kommentar/Begründung</b>
<b>Weisungen aus dem Teil I: Gemeinsame Richtlinien</b>		
<b>2</b>	<b>Vertrags- und Kontrollpflicht</b>	
2.3	Vertrag zwischen Verarbeitungs- und Handelsbetrieben und Bio Suisse <i>(Vertrag- und Kontrollpflicht)</i>	

<b>Weisungen aus dem Teil II: Richtlinien für den Pflanzenbau und die Tierhaltung in der Schweiz</b>		
<b>1</b>	<b>Umstellung auf biologischen Landbau und Gesamtbetrieblichkeit</b>	
1.2.7.3	Allgemeine Bestimmungen <i>(Zupacht und Nutzung von nicht biologischen Flächen)</i>	
1.3.2	Zeitlicher Ablauf Umstellung <i>(Umstellung Bienenhaltung)</i>	
<b>2</b>	<b>Allgemeine Produktionsvorschriften Pflanzenbau</b>	
2.1.4.1	Betriebe mit mindestens 20 % Grünlandanteil	
2.3.1 / 2.3.6 / 2.3.7 (gelöschte Artikel neu als Anhang)	Massnahmen zur Förderung der Biodiversität / Erklärung zum Katalog mit Fördermassnahmen / Massnahmenkatalog zur Förderung der Biodiversität	
2.3.2	Biodiversitätsförderflächen	
2.4.3.4	Handelsdünger	
<b>4</b>	<b>Allgemeine Produktionsvorschriften Tierhaltung</b>	
4.1.4	Schlachtung <i>(Tierhaltung)</i>	
4.1.5	Tiertransporte durch nicht gewerbmässige Fahrer <i>(Tierhaltung)</i>	
4.2.4.2	Bestimmungen für Nichtwiederkäuer <i>(Fütterung)</i>	
4.5.1	Vorbeugende Behandlungen und erlaubte Mittel <i>(Tiergesundheit, Milbenbekämpfung)</i>	

<b>5</b>	<b>Spezifische Produktionsvorschriften Tierhaltung</b>	
5.5.6.3	Ställe und Herdengrösse ( <i>Mastgeflügel</i> )	
5.5.6.8	Aussenklimabereich, Staubbad und Wasserfläche ( <i>Mastgeflügel</i> )	
5.8.1 (alt, gelöscht)	Minimalanforderungen ( <i>Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse</i> )	
5.8.1 (neu hinzugefügt)	Nichtlandwirtschaftliche Imkereibetriebe	
5.8.3	Standort der Bienenstöcke	
5.8.4	Standortverzeichnis ( <i>Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse</i> )	
5.8.5	Bestandeskontrolle ( <i>Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse</i> )	
5.8.6	Futter ( <i>Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse</i> )	
5.8.8	Erhaltung und Förderung der Bienengesundheit	
5.8.9	Bienenhaltungspraktiken, Zucht und Vermehrung	
5.8.10	Eigenschaften der Bienenstöcke	
5.8.11	Eigenschaften des bei der Bienenzucht verwendeten Materials	
5.8.12	Verarbeitung ( <i>Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse</i> )	

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

<b>1</b>	<b>Allgemeine Anforderungen</b>	
1.5	Warenannahme und Warenflussprüfung	
1.7.1	Allgemeine Prinzipien ( <i>Verarbeitungsverfahren und -methoden</i> )	
1.7.4	Einsatz von Rework ( <i>Verarbeitungsverfahren und -methoden</i> )	
1.10.4.1	Knospe-Kennzeichnung auf Begleitdokumenten ( <i>Begleitdokumente</i> )	
1.12.3.1 c)	Planung und Durchführung durch ein anerkanntes Schädlingsbekämpfungsunternehmen (SBU) ( <i>Schädlingskontrolle</i> )	

<b>2</b>	<b>Milch und Milchprodukte</b>	
	2	Milch und Milchprodukte
	2.2.1	Verarbeitungsverfahren ( <i>Genussfertige Kuhmilch</i> )
	2.4.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe ( <i>Jogurt und andere gegorene Milcharten (Sauermilch, Kefir)</i> )
	2.8.7	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe ( <i>Käse (Frischkäse, gereifter Käse und durch Säure-HitzeFällung hergestellte Produkte)</i> )
<b>4</b>	<b>Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>	
	4.1.3	Schlachtung ( <i>Allgemeine Anforderungen zu Fleisch und Fleischerzeugnissen</i> )
	4.2.1	Verarbeitungsverfahren ( <i>Verarbeitete Fleischerzeugnisse</i> )
	4.2.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe ( <i>Verarbeitete Fleischerzeugnisse</i> )
	4.2.6	Kennzeichnung ( <i>Verarbeitete Fleischerzeugnisse</i> )
<b>6</b>	<b>Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei</b>	
	6.3.3	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) ( <i>Obst- und Gemüsesäfte sowie Nektare und Sirupe</i> )
	6.5	Fruchtgrundstoffe und andere Grundstoffe für unterlegte und gerührte Joghurts und Milchprodukte, für Speiseeis und Sorbet
<b>7</b>	<b>Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse</b>	
	7	Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse
	7.3.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe ( <i>Teige, Brote, Fein- und Dauerbackwaren inkl. Fertigmehlmischungen</i> )
	7.4.6	Kennzeichnung ( <i>Teigwaren inkl. gefüllte Teigwaren</i> )

<b>9</b>	<b>Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen</b>	
	9.1.4	Getrocknete Kräuter und Kräutermischungen ( <i>Anpassung des Kapiteltitels</i> )
	9.1.4.1	Verarbeitungsverfahren ( <i>Getrocknete Kräuter und Kräutermischungen</i> )
	9.3.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe ( <i>Sojasauce und Flüssigwürze</i> )
<b>10</b>	<b>Pflanzliche Öle und pflanzliche Fette</b>	
	10.2	Öle und Fette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung
<b>11</b>	<b>Alkoholika und Essig</b>	
	11.1	Bier
	11.2.1	Verarbeitungsverfahren ( <i>Wein und Schaumwein</i> )
	11.3.1	Verarbeitungsverfahren ( <i>Obst- und Fruchtwein</i> )
	11.3.6	Kennzeichnung ( <i>Obst- und Fruchtwein</i> )
	11.5	Essig
<b>12</b>	<b>Imkereiprodukte</b>	
	12.2.2	Messbare Qualität des Honigs und des Waxes ( <i>Honig</i> )
<b>14</b>	<b>Süßwaren</b>	
	14.1.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe ( <i>Zuckerarten, Produkte aus Zuckerarten</i> )
<b>15</b>	<b>Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse</b>	
	15	Kaffee, Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse
<b>22</b>	<b>Pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukte</b>	
	22	Pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukte ( <i>Anpassung des Kapiteltitels</i> )
	22.1.4	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe ( <i>Drinks aus Getreide, Hülsenfrüchte, Hartschalenobst und Kernen</i> )
	22.3.3	Biologische Zutaten und Zusatzstoffe (CH-Bio, EU-Bio oder gleichwertige Qualität) ( <i>Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen</i> )

22.3.5	Nicht landwirtschaftliche Zutaten, Zusatzstoffe und Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe <i>(Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen)</i>	
22.4	Pflanzliche Alternativen zu Mayonnaise <i>(Pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten)</i>	

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

Keine		
-------	--	--

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

<b>2</b>	<b>Importeinschränkungen von Bio Suisse</b>	
2.1	Priorität Inlandproduktion und -verarbeitung	
2.2	Priorität Europa / Mittelmeer-Anrainerstaaten	
2.3	Glaubwürdigkeit	
<b>3</b>	<b>Allgemeine Weisungen</b>	
3.1.1.3	Produzentengruppen	
3.1.5	Zertifizierung von Produzentengruppen	
3.1.5.3	Erleichterte Zertifizierung von Kleinbauerngruppen	
3.3	Soziale Verantwortung	
3.5	Rodung	
3.6.1	Allgemeine Anforderungen (an den Umgang mit Wasser)	
3.6.2	Nutzung von Wasser in Gebieten mit Wasser-Risiken	

<b>4</b>	<b>Weisungen für Pflanzenbau und Tierhaltung</b>	
4.1.1	Umstellungszeit	
4.1.2	Erstmalige Vermarktung von Dauerkulturen aus den Tropen und Subtropen als Umstellungsprodukte	
4.1.3.2	Betriebsdefinition ( <i>Gesamtbetrieblichkeit</i> )	
4.2.3	Förderung der Biodiversität	
4.2.4	Düngung	
4.2.7	Pflanzenschutz	

Vorname, Name und Funktion:

Datum und Unterschrift:

Falls die Begründung zur Einsprache nicht hier im Dokument ausgefüllt, bitte mit separatem Schreiben diesem Dokument anhängen (fakultativ)