

Organisationen & Labels

Foliensammlung



Organisationen & Labels

Links

[Bio Suisse](#)

[FiBL](#)

[Adressen rund um Bio, > 20 Adresslisten mit Navigation, bioaktuell.ch](#)

[Bioadressen \(Saat-/Pflanzgut, Geräte, Bioberatung, usw.\), FiBL 2015](#)

[FiBL Tätigkeitsbericht 2016](#)

[Labelinfo \(Pusch\)](#)

[Konsumentenschutz, 31 Lebensmittel-Labels unter der Lupe, 2015](#)

[Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, FiBL 2015](#)

[Food wastage footprint & Climate Change, FAO 2015](#)

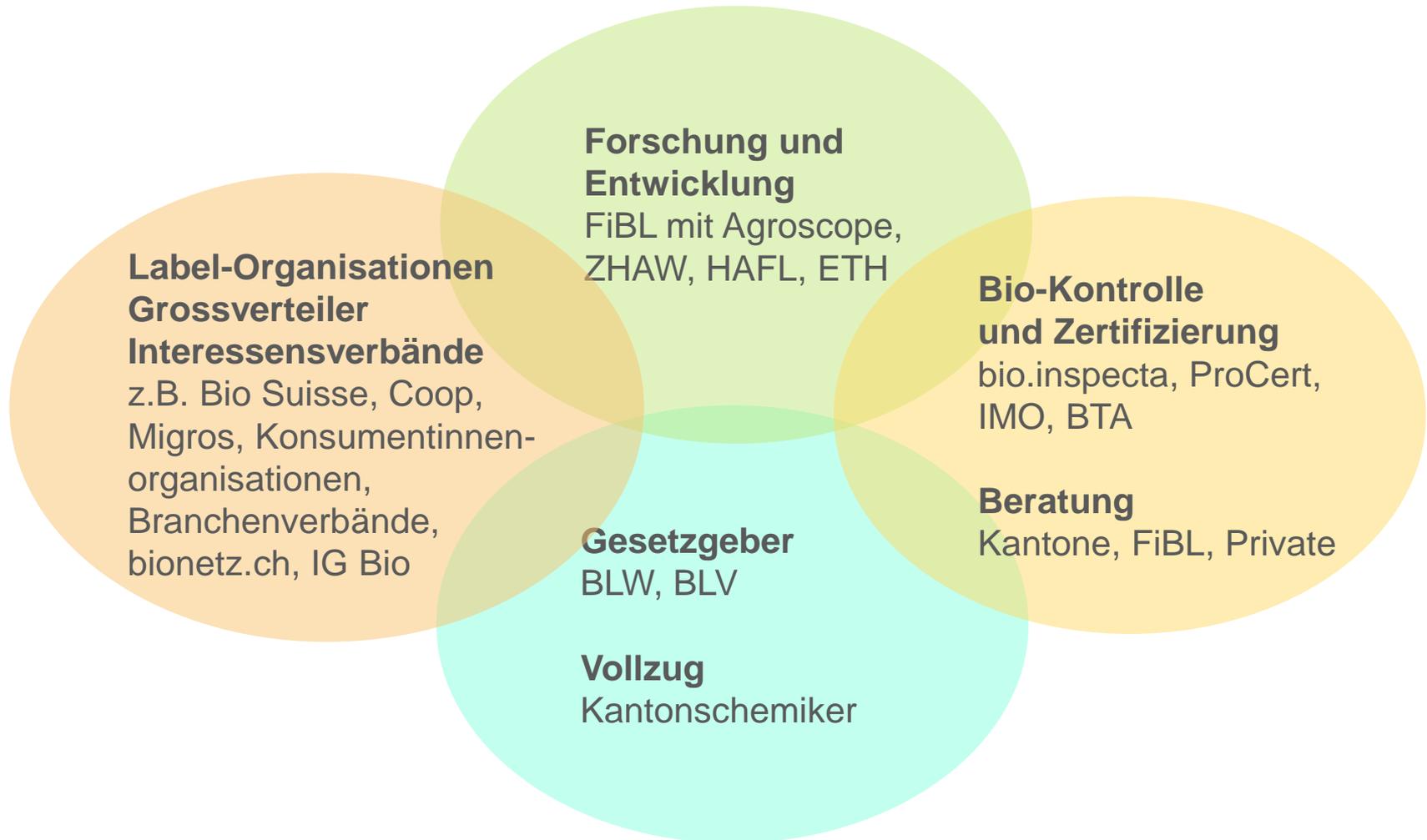
[Umweltgerecht essen \(WWF Faktenblatt\)](#)

[Labels und labelähnliche Zeichen in der Schweiz, WBF 2014](#)

[Nachhaltiger Konsum \(BAFU\)](#)

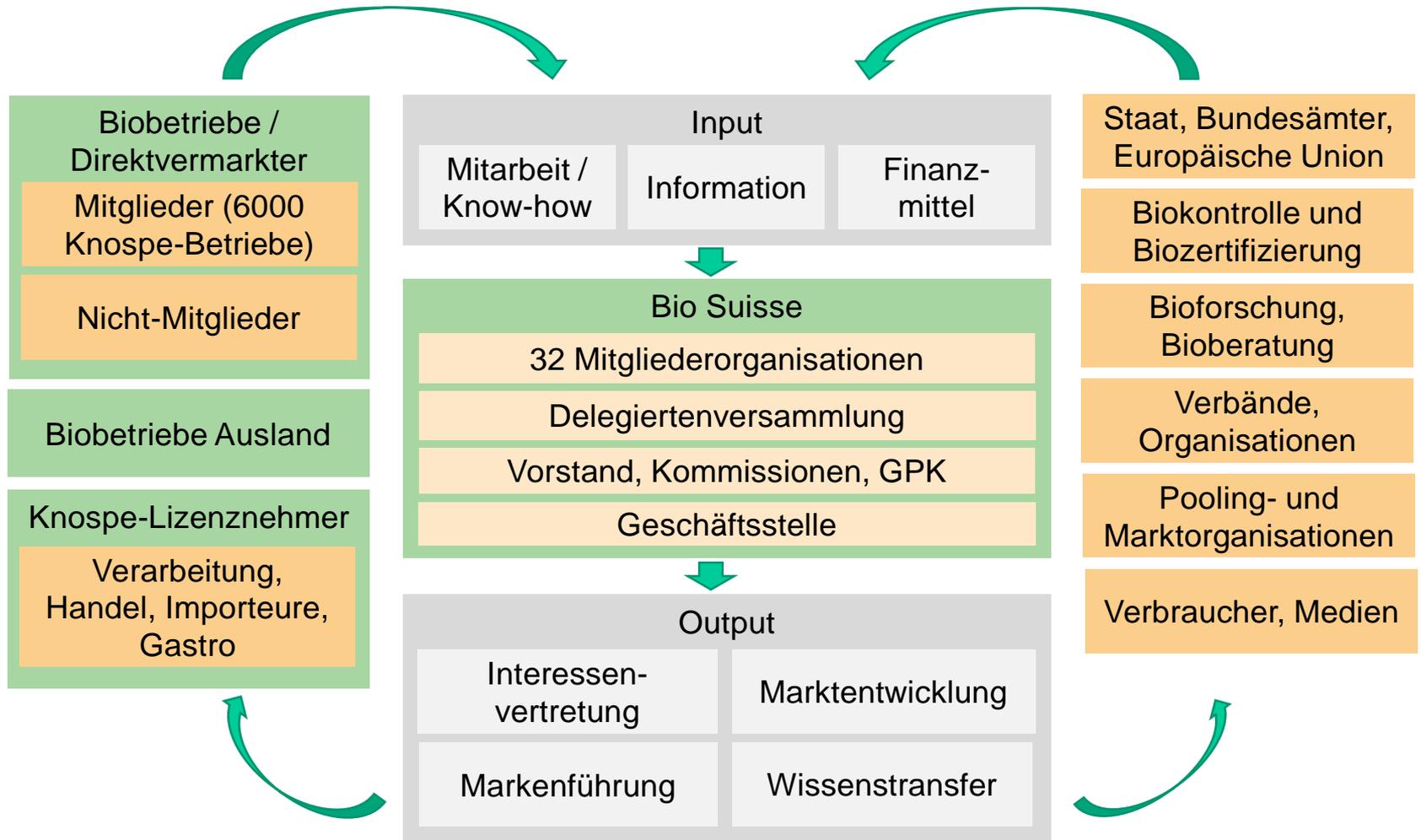
Organisationen

Hauptakteure im Biobereich



Organisationen

Austauschpartner von Bio Suisse



Organisationen

FiBL – Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Gegründet 1973, private Stiftung

150 Mitarbeitende in der Schweiz

30 Mitarbeitende in Deutschland und 20 Österreich

70 Praktikanten, Diplomanden, Doktorierende und Lehrlinge

Forschung auf über 200 Schweizer Biobetrieben



Organisationen

FiBL – Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Boden- Wissenschaften



Klimafreundlicher Ackerbau



DOK-Versuch seit 1978

Nutzpflanzen- Wissenschaften



**Pflanzenschutz:
Sorten, Biodiversität**



Schädlingsmonitoring

Nutztier- Wissenschaften



Parasitenregulierung



Kraftfutterreduktion

Bilder: FiBL

Organisationen

FiBL – Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Sozioökonomie



Nachhaltigkeitsbewertung



Agrarsoziologie

Beratung, Bildung & Kommunikation



Flurgänge



Beratung

Internationale Zusammenarbeit



Marktentwicklung



Systemvergleiche

Bilder: FiBL

Organisationen

FiBL – Informationen

FiBL macht
Informationen schnell
zugänglich ...



www.fibl.org

Informationen zu
interdisziplinärer
Forschung und
landwirtschaftlichen
Innovationen



[www.youtube.com/
user/FiBLFilm](http://www.youtube.com/user/FiBLFilm)

Videos zum
Biolandbau: Neues
aus der Praxis und
aus der Forschung

Organisationen

FiBL – Informationen



www.facebook.com/FiBLnews
International vernetzt



www.bioaktuell.ch

Die Plattform für Schweizer
Biobäuerinnen und Biobauern



Bioaktuell

Das Magazin der Biobewegung
von Bio Suisse und FiBL in d/f/i

Organisationen

FiBL – Informationen



Merkmale

Für Bäuerinnen und Bauern zum freien Download im FiBL-Shop



Ausbildungsmaterial



Das gilt neu im Biologischen Landbau

Bioadressen

Betriebsmittelliste

Organisationen

Bio Suisse – Dafür steht die Knospe

Ganzheitlichkeit	Bio für den gesamten Betrieb und die ganze Produkteverarbeitung
Biodiversität	vielfältige Lebensräume für Pflanzen und Tiere
Vertrauen	strikte Kontrollen, Verzicht auf Gentechnik, strenge Importvorschriften
Tierwohl	artgerechtes Futter, tiergerechter Stall, viel Auslauf und Weide
Fairness	Richtlinien für soziale Anforderungen und faire Handelsbeziehungen
Geschmack	schonende Verarbeitung, frei von Aroma- und Farbstoffen
Ressourcenschutz	Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger, Schutz von Boden, Wasser, Luft und Klima

Organisationen

Bio Suisse – Dafür steht die Knospe

Lebensmittel mit der Knospe sind nachhaltig produziert.
Knospe-Betriebe bringen Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht.

Damit das Gleichgewicht langfristig erhalten bleibt, kontrollieren unabhängige Stellen jährlich die ganze Wertschöpfungskette. Bio Suisse unterstützt diesen Prozess zudem mit verschiedenen Projekten zur Entwicklung der Nachhaltigkeit.

Die Knospe steht für

- › Bio Suisse (Verbandslogo der führenden Biolandbau-Organisation der Schweiz)
- › Bioprodukte (hergestellt nach den Richtlinien der Bio Suisse)
- › Verbandsmitglieder (Erkennungszeichen für Mitgliederbetriebe)
 - Mehr als 6000 Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe
 - Mehr als 840 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe mit Lizenzvertrag

Organisationen

Bio Suisse – Aufgaben

- › Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe
- › Eigentümerin der eingetragenen Marke Knospe
- › 32 Mitgliedorganisationen mit 100 Delegierten (Interessensvertretern)

Qualität Knospe-Produkte sichern	Qualität Produkte erhalten, sichern und entwickeln, gleiche Voraussetzungen für Marktteilnehmer schaffen
Attraktivität Marke erhöhen	Knospe schützen, bekannt machen sowie Image und Markenwert stärken, Vermarktung Knospe-Produkte fördern
Unterstützung Märkte	Transparenz in Märkten schaffen, Produzenten in Marktbereichen organisieren und Branchen unterstützen
Beziehungspflege und Interessen vertreten	Interessen Mitglieder und Knospe-Vertragspartner vertreten, gute Rahmenbedingungen schaffen
Wissenstransfer und Innovation fördern	Ausbildung im Biolandbau fördern und Betriebe zu Wissenstransfer und Innovation motivieren
Öffentlichkeit informieren	Verband und Marke in ein gutes Licht rücken, Öffentlichkeit über Werte und Inhalte des Biolandbaus informieren
Willensbildung	Entscheide erzielen durch eine demokratische und partizipative Konsensfindung, Einbezug Anspruchsgruppen

Organisationen

Bio Suisse – Organigramm des Verbands

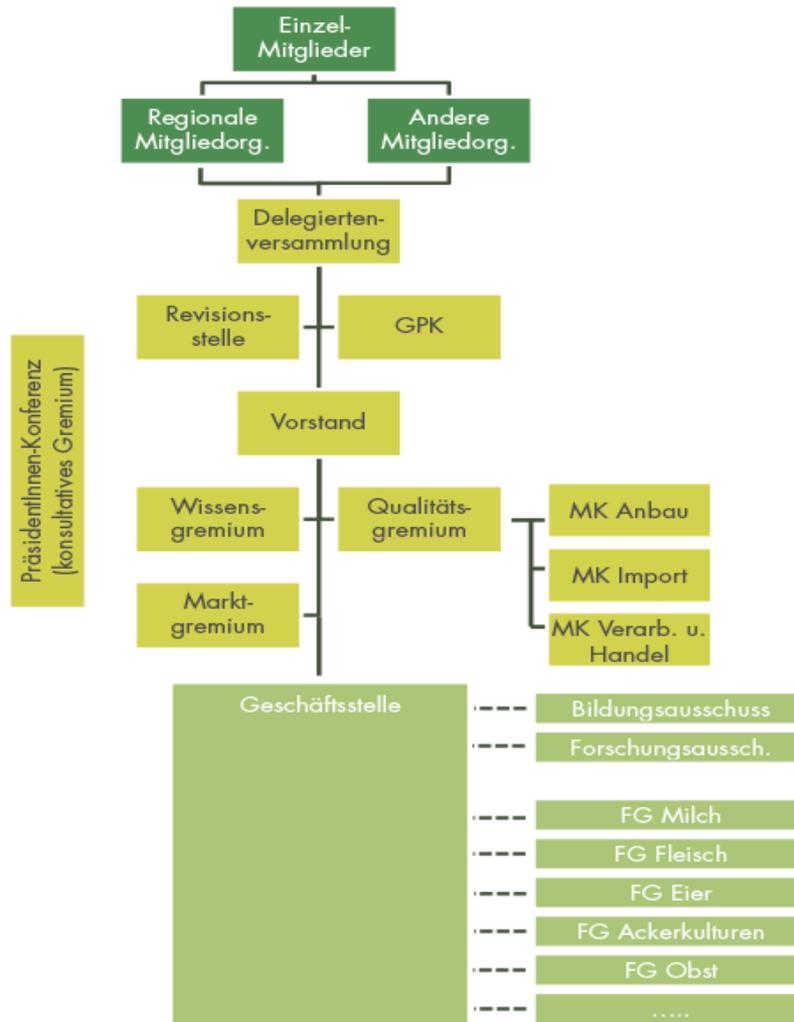


Bild: Bio Suisse

Label und Marken

Knospe – Grundsätze der Knospe-Produzenten

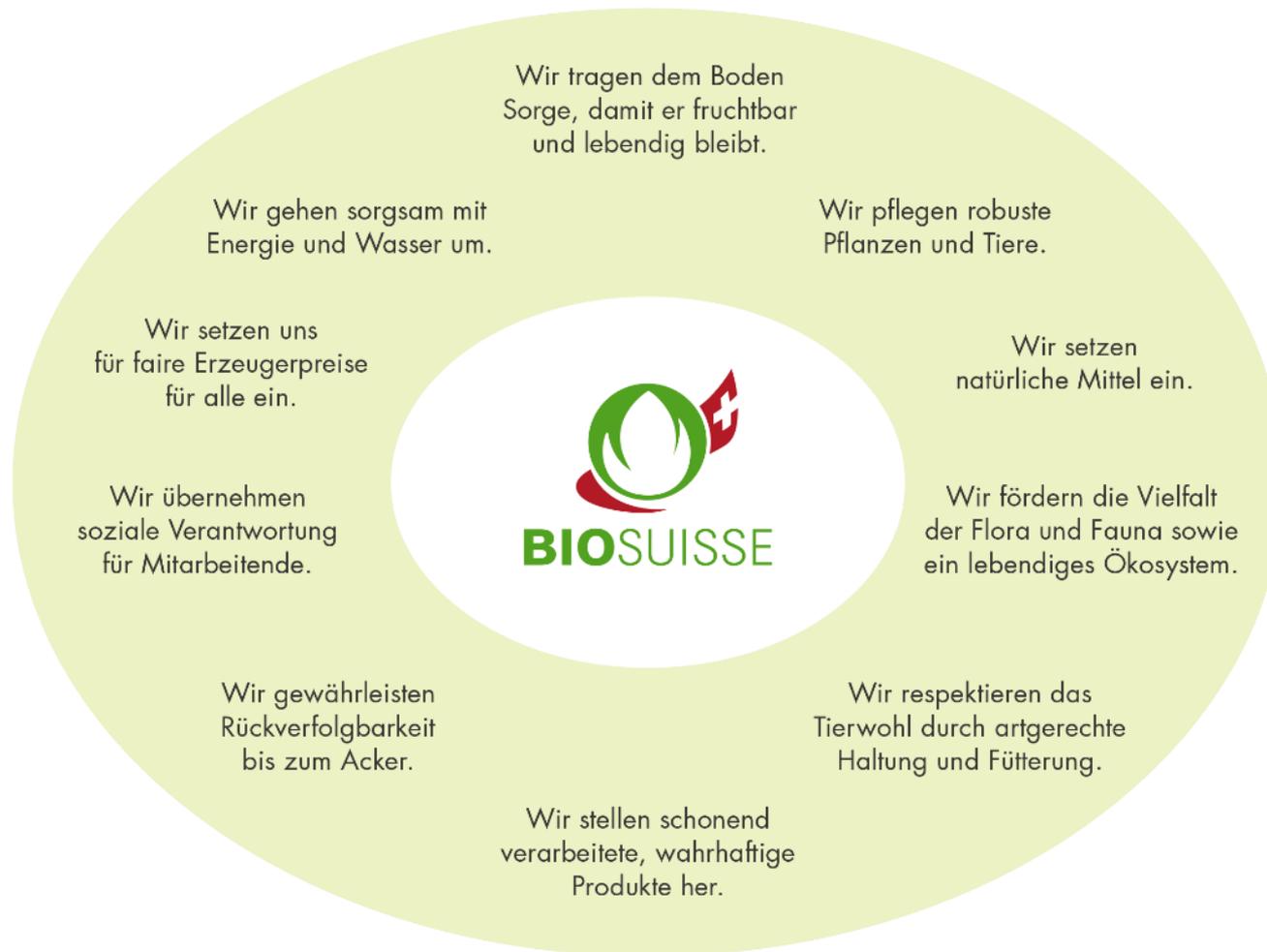


Bild: Bio Suisse

Label und Marken

Knospe – Verwendung des Logos



Bio Suisse Knospe

Organisations-Logo: Auf allen offiziellen Dokumenten und Werbemitteln eingesetzt

Produktkennzeichnung: Mindestens 90% der Rohstoffe in einem Produkt müssen aus der Schweiz stammen



Bio Knospe

Produktkennzeichnung: Produkt enthält mehr als 10% importierte Rohstoffe

Importierte Rohstoffe unterliegen gleichwertigen Richtlinien und Kontrollen wie Schweizer Knospe-Produkte

Label und Marken

Knospe – Verwendung des Logos



Produktkennzeichnung: Zeichnet in Qualitäts-Wettbewerben prämierte Produkte aus, die sich geschmacklich und qualitativ abheben



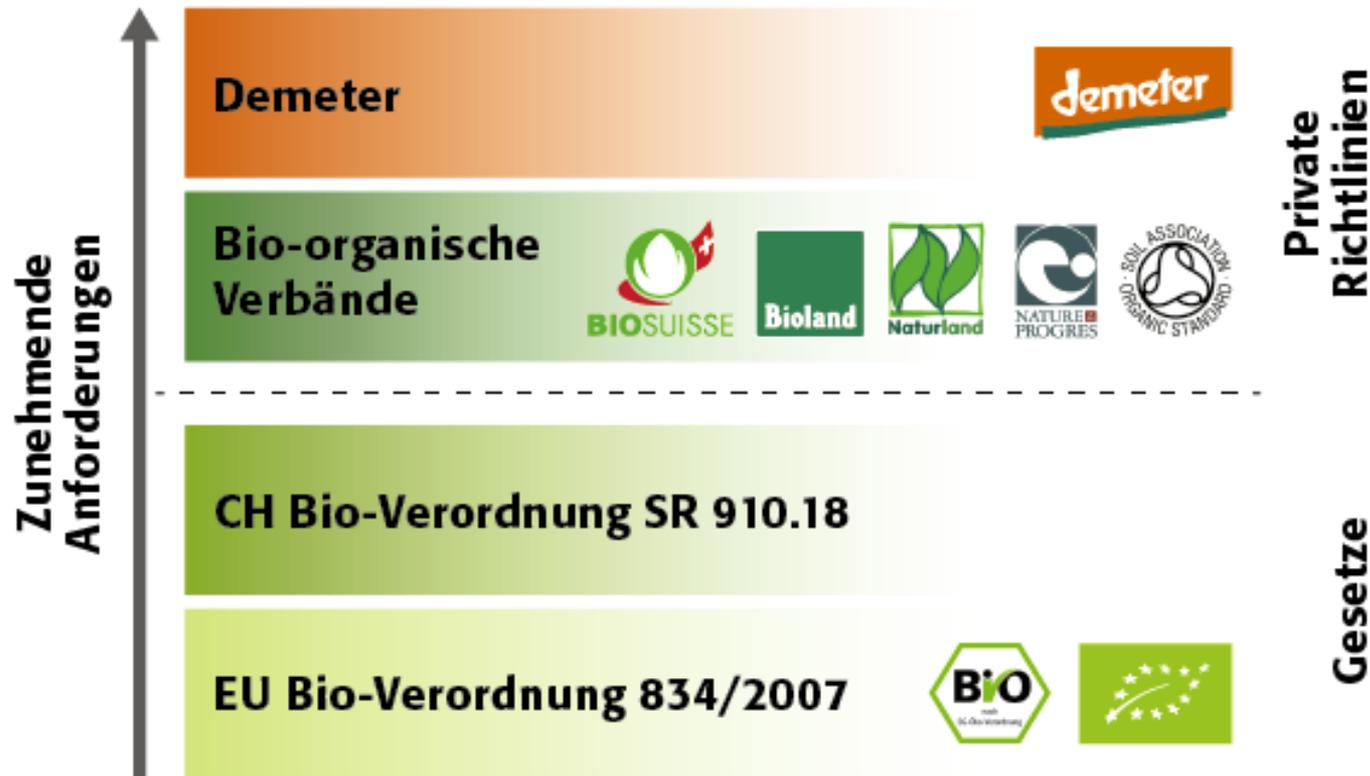
Produktkennzeichnung: Bezeichnet Produkte, die während der 2-jährigen Umstellphase von konventionellem auf biologischen Landbau erzeugt werden. Vorschriften und Kontrollen entsprechen denen der anderen Knospe-Produkte



Produktkennzeichnung: Wird für biologisches Mischfutter sowie Dünger und andere Gartenbauprodukte eingesetzt

Label und Marken

Biostandards für Biomarken und Biolabel



Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

Label und Marken

Was ist ein Label?

Begriff Label ist unspezifisch, Grenzen sind schwierig zu ziehen

Label unterscheiden sich in ihrer Geschichte, Thematik, Organisation und den Zielen. Label entstehen neu, andere verschwinden. Labelanforderungen können sich ändern.

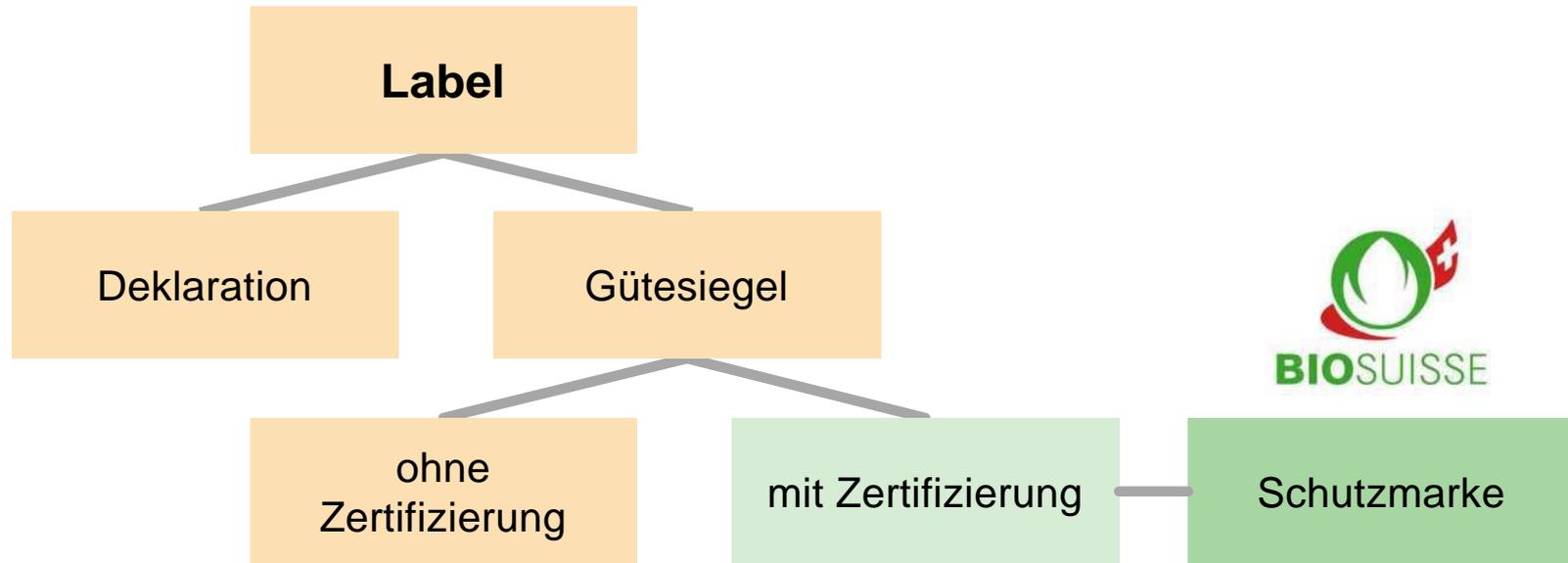
Label sollen auf besondere Qualitäten von Produkten hinweisen

- › Soziallabel
- › Regionalzeichen oder Herkunftszeichen
- › Tierwohl
- › Umweltzeichen oder Ökolabel

Umweltzeichen oder Öko-Label: Umweltzeichen sind produktbezogene Kennzeichen, die sich auf Umwelteigenschaften eines Produktes beziehen. Gesetzliche Grundlage: Bio-Verordnung

Label und Marken

Welche Typen gibt es? Wo steht die Knospe?



Ein Gütesiegel ist eine Produktkennzeichnung, mit welcher Aussagen über Qualität, Sicherheitsanforderungen oder Umwelteigenschaften des Produkts gemacht werden.

Durch die Zertifizierung wird die Einhaltung bestimmter Anforderungen nachgewiesen.

Bild: FiBL, verändert nach labelinfo.ch

Label und Marken

Was ist eine Marke?

Definition Marke

- › «Eine Marke im rechtlichen Sinn ist ein geschütztes Kennzeichen, mit dem ein Unternehmen seine Waren oder Dienstleistungen von solchen anderer Unternehmen unterscheidet.» (Quelle: ige)
- › Verbindung aus Namen und dazugehörigem Logo, die gemeinsam für bestimmtes Produkt stehen; in der Werbung als Symbol für dessen Qualität herausgestellt

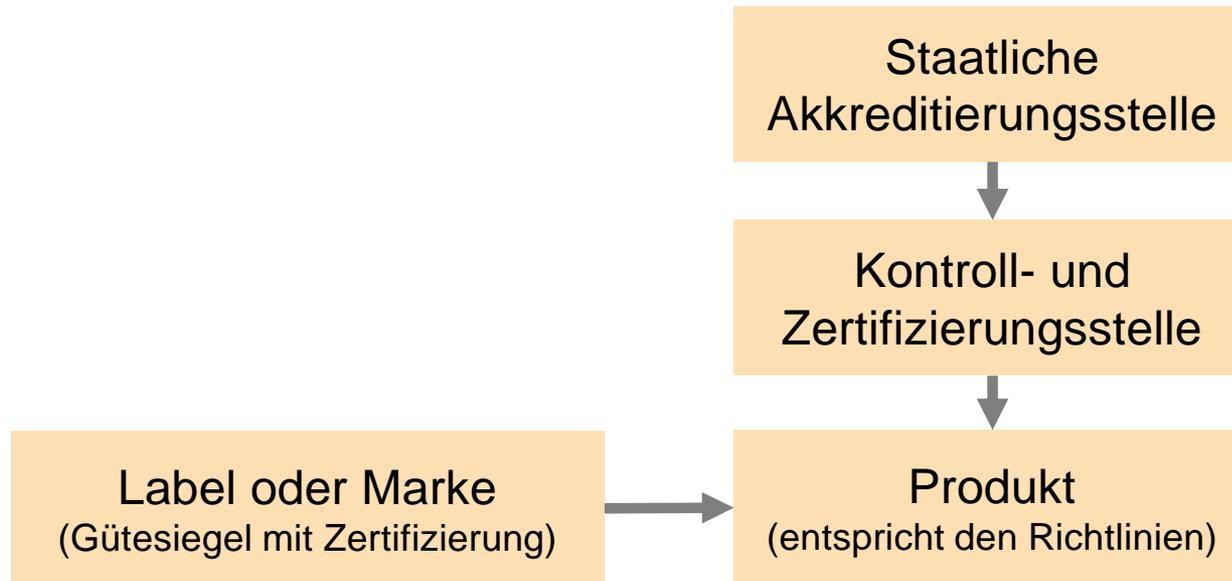
Die Knospe ist die eingetragene Marke von Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen).

Voraussetzung zur Verwendung der Knospe

- › Produktionsvertrag (landw. Produzenten) und/oder gültiger Lizenzvertrag (Verarbeiter & Händler) mit Bio Suisse sowie Einhaltung der Bio Suisse «Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten»

Label und Marken

Labeltyp: Gütesiegel mit Zertifizierung



Label wird durch Labelinhaber geführt, der die Produkteigenschaften definiert

Marke positioniert sich durch einen Mehrwert im Vergleich zu anderen Marktteilnehmern, vermarktet sich aktiv

Unabhängige Kontrollstelle kontrolliert die Verwendung

Bild: FiBL

Label und Marken

Labelsalat



Label und Marken

Bio oder nicht?



Bio



Label und Marken

Wer vergibt Label und Marken?

Lebensmittellabel und -marken grob in drei Gruppen unterschieden:

Private Marken

- › von Herstellern (dann Herstellermarke)
oder Handelsfirmen (dann Handelsmarke)

Unabhängige, institutionelle Label oder Marken

- › von Verbänden, Instituten, Organisationen

Staatliche Label

- › von Staaten und Unionen

Label und Marken

Biohandelsmarken und Biolabel

Firmenlabel/Handelsmarken

Label/Marken von Institutionen/Verbänden

Staatliche Label



Ausgezeichnet biodynamisch.



Label und Marken

Biohandelsmarken und Biolabel

Firmenlabel/Handelsmarken



Label/Marken von Institutionen/Verbänden



Staatliche Label



Label und Marken

Labelrating: 31 Lebensmittel-Label unter der Lupe

Ausgezeichnet	Sehr empfehlenswert	Empfehlenswert	Bedingt empfehlenswert
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			

«ausgezeichnet» und «sehr gut» bei Erfüllung der meisten Kriterien:

- › Konsequente Bioproduktion
- › Aktiver Schutz von Ökosystemen und Artenvielfalt
- › Artgerechte Tierhaltung
- › Keine Flugtransporte
- › Soziale Arbeitsbedingungen und faire Handelsbeziehungen
- › Verbot gentechnisch veränderter Organismen
- › Transparenz und unabhängige jährliche Kontrollen
- › Regelmässige Schulungen und Wirkungskontrollen

Quelle: Konsumentenschutz Schweiz (in Zusammenarbeit mit Pusch, Helvetas und WWF)

Label und Marken

Bio, fair oder regional



Geschichtlich bedingte Festlegung auf 'Inhalte' macht jedes Label spezifisch. Achtung! Bilder stammen aus altem Bewertungssystem von 2010. 'Inhalte' der drei aufgeführten Labels haben sich zwischenzeitlich teils erweitert.

Labelbewertungen sind anspruchsvoll. Nicht jedes Label muss alle Inhalte abdecken, so kann es sich besser auf seine Kernanliegen konzentrieren.

Bilder: Labelinfo.ch, 2015

Label und Marken

Fairtrade und Bio – eine logische Partnerschaft?

Fairtrade und Bio setzten an verschiedenen Ecken der Nachhaltigkeit an und tangierten sich lange Zeit wenig.

Biolandwirtschaft

- › Ursprung in der Ökologie
- › Entwicklung zu nachhaltigem Label (auch «sozial» und «wirtschaftlich»)

Fairtrade

- › Ursprung in sozialer und wirtschaftlicher Gerechtigkeit
- › Entwicklung zu nachhaltigem Label (auch «ökologisch»)

Heute gilt die Kombination von Bio- und Fairtrade-Labels als Garant für umfassende Nachhaltigkeit (bei Produkten aus dem Süden).

Label und Marken

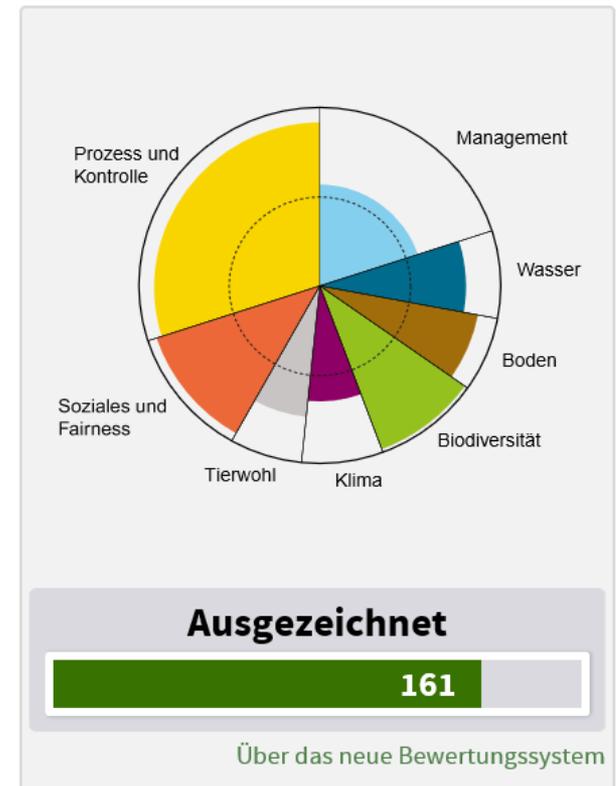
Nachhaltigkeitsbewertung der Knospe

Bedingungen für die Glaubwürdigkeit eines Labels

- › Informationen über Kriterien und Labelssystem sind **transparent** und frei zugänglich
- › Einhaltung der Labelkriterien werden von einer unabhängigen Stelle **kontrolliert** und danach **zertifiziert**

Labels mit einer ausgezeichneten Bewertung, wie die Knospe, haben sich den steigenden Anforderungen an eine umweltverträgliche und sozialgerechte Nahrungsmittelproduktion angepasst.

Solche Labelprodukte bieten für Umwelt und Gesellschaft einen massgeblichen Mehrwert.



Quelle: Labelinfo.ch

Label und Marken

Nützliche Labels – verantwortungsvolle Konsumenten



Bewusst einkaufen – So geht's:

- › Nur so viel wie nötig, kein Food Waste
- › Bio- und Fairtradeprodukte
- › Saisonale und regionale Lebensmittel
- › Fleisch aus tierfreundlicher Haltung
- › Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Produktion
- › Keine Flugtransporte

Quelle: Konsumentenschutz Schweiz (in Zusammenarbeit mit Pusch, Helvetas und WWF)

Label und Marken

Nützliche Labels – Was braucht es sonst noch?

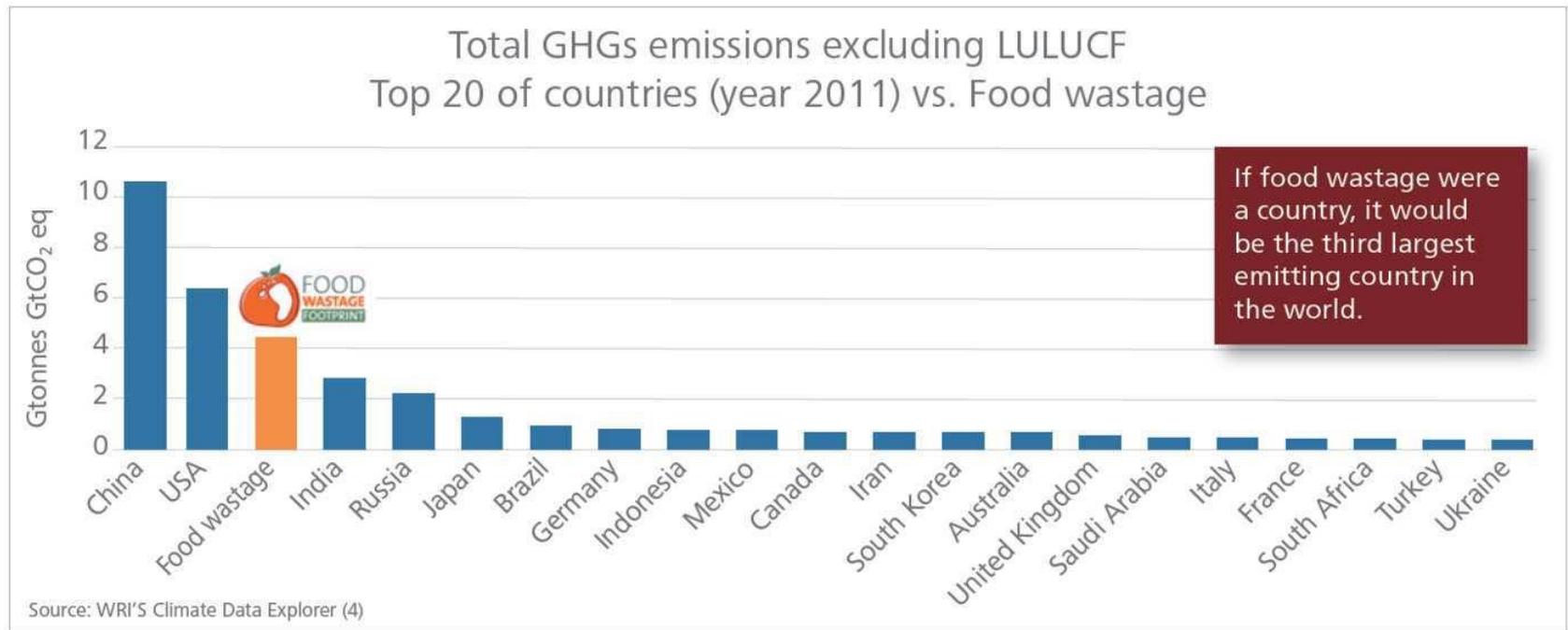
Handlungsfelder für nachhaltigen Konsum im Lebensmittelbereich

- › Analyse und Beurteilung der Auswirkungen von Produkten
- › Produktstandards und Beschaffungsrichtlinien
- › Produktinformation
- › Sortimentsgestaltung
- › Information und Sensibilisierung von Konsumenten/Konsumentinnen
- › Kommunikation über Inhalte/Werte von Label und Marken

Quelle: UVEK, BAFU 2011

Label und Marken

Food Waste – Handlungsfeld Sensibilisierung



Quelle: WRI's Climate Data Explorer (4)

Label und Marken

Biolabel und Biomarken im Vergleich: Organisationen

Stand 2017	Organisation	LabelinhaberIn / Vergabe	Unabhängige Kontrolle des Labels
Demeter	Verband: International	Demeter Bund e. V.	Ja
Knospe Bio/ Bio Suisse	Verband: CH	Bio Suisse	Ja
Naturaplan *	Handel	Coop	Nein
Bio Natur plus	Handel	Manor AG/bio.inspecta	Ja
M-Bio	Handel	Migros MGB	Ja
Alnatura	Handel	Alnatura/Qualitätskreis	Nein
Natur pur	Handel	Spar Handels AG	Nein
Natur aktiv	Handel	Aldi Suisse AG	Nein
Biotrend	Handel	Lidl Schweiz	Nein

* Die Gesamtzahl von Bio-Produkten ohne Knospe darf 5% des Bio-Sortiments von Coop nicht übersteigen.

Quelle: Regula Bickel, FiBL

Label und Marken

Biolabel und Biomarken im Vergleich: Geltungsbereich

Stand 2017	Organisation	Qualität Rohstoffe	
		Inland	Ausland
Demeter	Verband: International	Demeter	Demeter
Knospe Bio/ Bio Suisse	Verband: CH	Knospe	Knospe Niveau
Naturaplan	Coop	Knospe	Knospe Niveau*
Bio Natur plus	Manor	Knospe	EU ÖkoV
M-Bio	Migros	Knospe	EU ÖkoV
Alnatura	Alnatura	Demeter, Verbandsware, EU ÖkoV	
Natur pur	Spar	CH Bio	EU ÖkoV
Natur aktiv	Aldi	CH Bio	EU ÖkoV
Biotrend	Lidl	Früchte & Gemüse: CH Bio Anderes: Markenprodukte mit der Knospe	EU ÖkoV

* Bei den max. 5% der Produkte ohne Knospe kann der Rohstoff nach EU ÖkoV zertifiziert sein.

Quelle: Regula Bickel, FiBL

Label und Marken

Biolabel und Biomarken im Vergleich: Verarbeitung

Stand 2017	Zusatzstoffe	Einschränkung im Verfahren	Limitierung
Demeter	9	Ja	Zusätzl. produktspez. Richtlinien
Knospe Bio/ Bio Suisse	34	Ja	Zusätzl. produktspez. Richtlinien
Naturaplan	34	Ja	Zusätzl. produktspez. Richtlinien*
Bio Natur plus	35	Ja	Zusätzl. produktspez. Richtlinien
M-Bio	53	Nein	Keine
Alnatura**	53	Ja/nein	Ja/nein
Natur pur	53	Nein	Keine
Natur aktiv	53	Nein	Keine
Biotrend	53	Nein	Keine

* Bei den max. 5% Produkte ohne Knospe müssen die produktspezifischen Richtlinien der Bio Suisse nicht eingehalten werden.

**Alle Rezepturen werden durch den Arbeitskreis Qualität beurteilt.

Quelle: Regula Bickel, FiBL

Qualität von Biolebensmitteln

Sind Bioprodukte gesünder?

Metastudien zeigen, Biolebensmittel enthalten

- › Weniger Pestizide (Einsatz verboten)
- › Weniger Nitrat
- › Weniger Kadmium
- › Mehr Antioxidantien
- › Optimaleres Verhältnis von O3:O6 Fettsäuren in der Milch und im Fleisch (Grund: mehr Raufutter – «Wiesenmilch»)

Komplementäre Untersuchungsmethoden zeigen, Biolebensmittel sind

- › «lebendiger» (siehe Kristallbilder)

Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

Qualität von Biolebensmitteln

Bioprodukte unterliegen Einschränkungen

Biolebensmittel werden schonend hergestellt, es gibt keine

- › Enzymatisch restrukturierte Produkte (Formfleisch)
- › «Kunstprodukte» wie Quorn

Tatsache ist, in Biolebensmitteln hat es

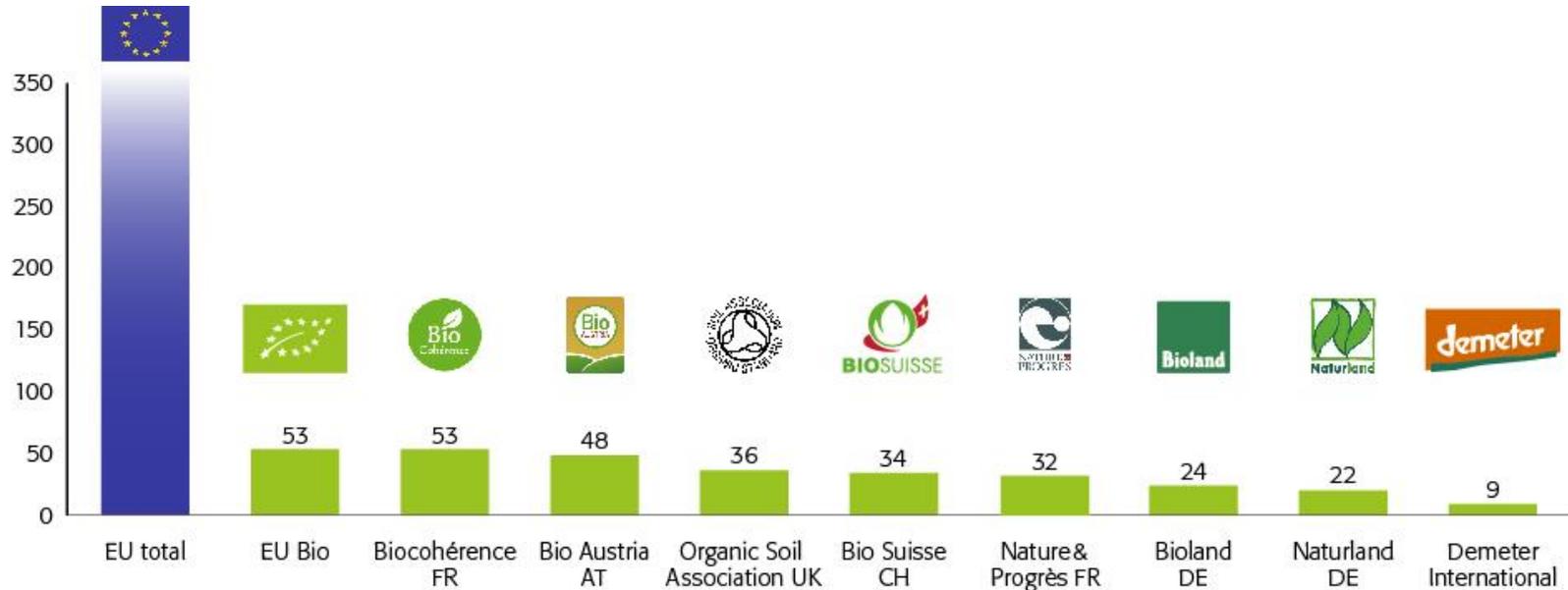
- › Keine oder nur wenige Zusatzstoffe
- › Keine künstlichen Süßungsmittel, Stabilisatoren und Konservierungsmittel
- › Kein Glutamat als Geschmacksverstärker
- › Keine Farbstoffe
- › Keine künstlichen Aromen
- › Keine gehärteten Fette



Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

Qualität von Biolebensmitteln

Erlaubte Zusatzstoffe in Lebensmitteln 2017

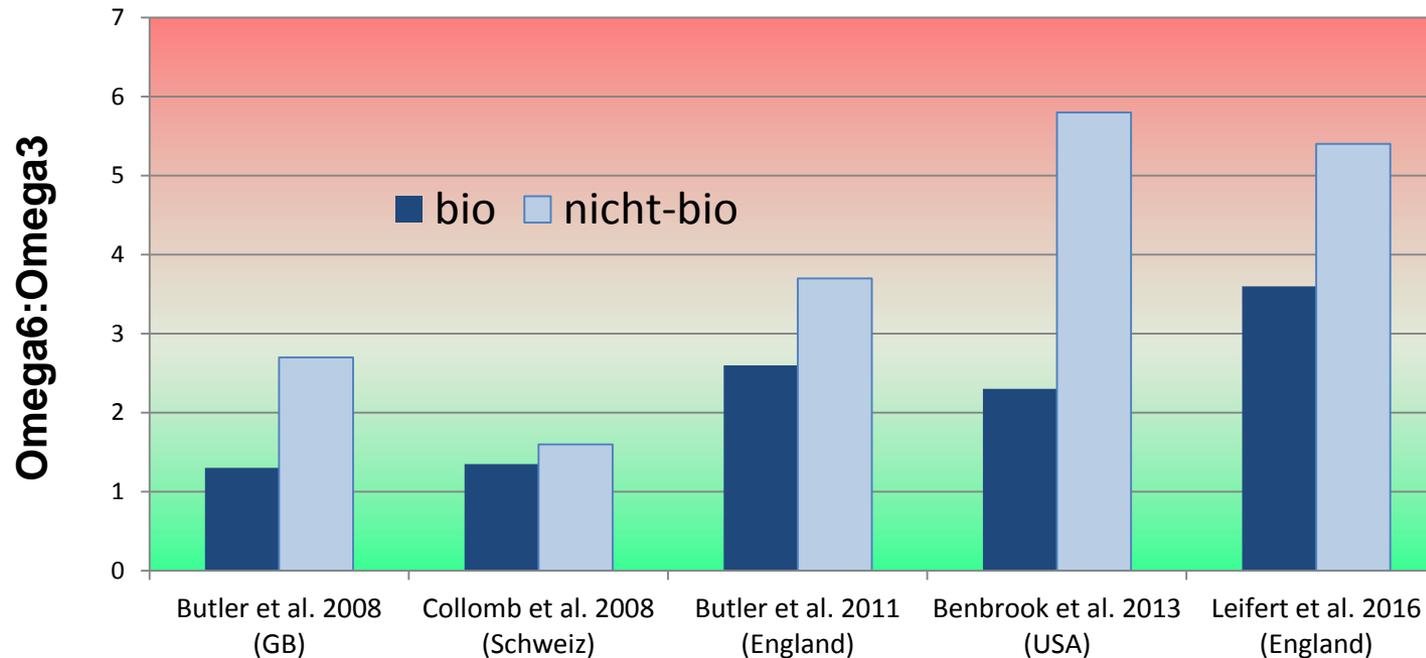


EU-Bio-Verordnung und die Biolabelorganisationen grenzen Anzahl der für die Herstellung biologischer Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe stark ein.

Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL

Qualität von Biolebensmitteln

Fettsäurezusammensetzung von Milch



Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

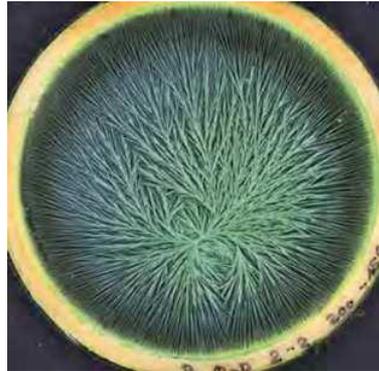
Verhältnis von Omega-6-Fettsäuren zu Omega-3-Fettsäuren in biologischer Milch tiefer und damit für Menschen gesundheitlich günstiger als jenes von herkömmlich produzierter Milch

Qualität von Biolebensmitteln

Biokristallisation von Milch



Herkömmliche
UHT-behandelte,
homogenisierte Milch



Pasteurisierte,
bio-dynamisch
produzierte Milch

Biokristallisation wurde für eine Reihe von Lebensmitteln in verschiedenen europäischen Ländern standardisiert und erfolgreich zur Bewertung von Verarbeitungsprozessen und zur Klassifizierung biologischer Produkte eingesetzt

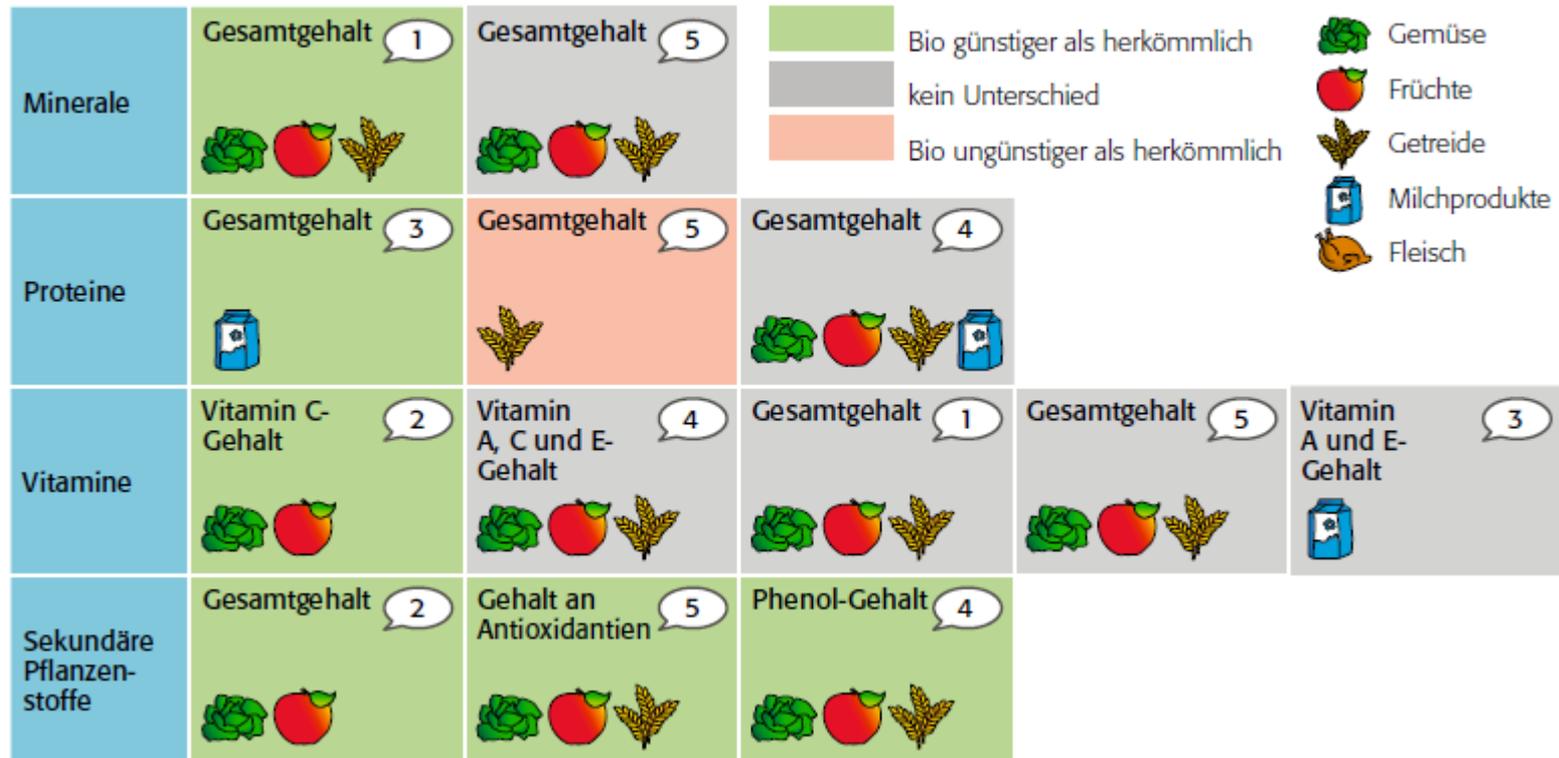
Bei der Biokristallisation entstehen Bilder, die unter vergleichbaren Bedingungen erzeugt sind.

Bilder: Johannes Kahl, Universität Kassel

Qualität von Biolebensmitteln

Vergleich biologischer/herkömmlicher Lebensmittel

Inhaltsstoffe Trends



Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

Qualität von Biolebensmitteln

Vergleich biologischer/herkömmlicher Lebensmittel

Gesunde Fettsäuren	Omega-3-Gehalt  4	Omega-3-Gehalt  3
Nitrat	Gehalt  5	
Pestizid-rückstände	Gesamtgehalt  4	Gesamtgehalt  5
Schwermetalle	Kadmium-Gehalt  5	Kadmium-Gehalt  4

Studien und Metastudien zur Qualität biologischer Lebensmittel:

1. Hunter (2011): Vitamine und Mineralstoffe
2. Brandt (2011): Gehalt an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen in Früchten und Gemüsen.
3. Palupi (2012): spezifische Vitamine, Fettsäuren und Proteine in Milchprodukten
4. Smith-Spangler (2012): Auswertung von 200 Einzelstudien zu verschiedenen Inhaltsstoffen.
5. Baranski (2014): Auswertung von 343 Einzelstudien zu verschiedenen Inhaltsstoffen für Früchte, Gemüse und Getreide

(Die Nummern in den weissen Sprechblasen in der Abbildung entsprechen den 5 hier aufgeführten Studien/Metastudien.)

Quelle: Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel, Bickel und Rossier, FiBL 2015

Organisationen & Labels

Impressum, Bezug und Nutzungsrechte

Herausgeber und Vertrieb

Forschungsinstitut für biologischen Landbau
(FiBL), Ackerstrasse 113, Postfach 219,
CH-5070 Frick
Tel. +41 (0)62 865 72 72
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Basel
Tel. +41 (0)61 204 66 66
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Mitarbeit und Durchsicht:

Urs Guyer (Bio Suisse), Robert Obrist, Pascal
Olivier (Bio Suisse)

Redaktion, Gestaltung: Regula Bickel, Simone
Bissig, Kathrin Huber

Bilder: Fotos und Grafiken FiBL, wo nicht anders
erwähnt

Bezug und kostenloser Download:

www.shop.fibl.org
(Foliensammlung Biolandbau)

Haftung

Die Inhalte der Foliensammlung wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und mit grösstmöglicher Sorgfalt überprüft. Dennoch sind Fehler nicht völlig auszuschliessen. Für etwa vorhandene Unrichtigkeiten übernehmen wir keinerlei Verantwortung und Haftung.

Nutzungsrechte

Die Foliensammlung dient Unterrichts- oder Schulungszwecken. Einzelne Inhalte dürfen unter Angabe von Bild- und Textquellen verbreitet und verändert werden. Urheberrechtshinweise jeglicher Art, die in heruntergeladenen Inhalten enthalten sind, müssen beibehalten und wiedergegeben werden. Die Herausgeber übernehmen keine Haftung für die Inhalte externer Links.

2. Auflage 2016

1. Auflage 2004, Redaktion Res Schmutz

Die Foliensammlung wurde mitfinanziert durch Coop, mit einer Spende aus Anlass von 20 Jahre Coop Naturaplan.