














Die wichtigsten Bio und Nicht-Bio-Label im Überblick

Label	Bedeutung
Bio (biologische Produktion, ökologischer Landbau, u.ä.)	Die Bezeichnung Bio ist geschützt und darf nur für Produkte aus Biologischer Landwirtschaft, die gemäss der Bioverordnung produziert werden benutzt werden. Die Grundprinzipien der Biologischen Landwirtschaft sind weltweit gleich: Der Biolandbau arbeitet mit organischen Düngern, biologischen Pflanzenschutzmitteln, und strebt einen sorgsamem und nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen Boden, Wasser, Artenvielfalt, etc. an. Es wird auf chemisch-synthetische Pestizide und Dünger verzichtet, ebenso auf GVO und Hydrokulturen. Die Verarbeitung muss möglichst schonend sein. Jährliche unabhängige Kontrolle.
 Knospe; ohne Schweizerkreuz: Importprodukten und wenn mehr als 10 % Importanteil)	Das Knospe-Label steht für eine umfassend nachhaltige Produktion und schonende Verarbeitung. Sowohl in der Landwirtschaft wie auch in der Verarbeitung gelten zahlreiche höhere Anforderungen als bei der Bioverordnung (z.B. Gesamter Betrieb muss Bio sein, Wiederkäuer maximal 10 % Kraftfutter, Flugverbot, Importbeschränkungen, keine Urwaldrodung, nachhaltige Wassernutzung, keine Aromatisierung, Vorschriften für schonende Verarbeitung für jedes Produkt). Zudem werden faire Handelsbeziehungen im In- und Ausland angestrebt und soziale Standards geprüft. Von den 6800 Biobetrieben in der Schweiz arbeiten 6400 nach den strengen Richtlinien der Bio Suisse.
	Naturaplan ist das Bio-Label von Coop. Die meisten Naturaplan-Produkte werden nach den Richtlinien der Bio Suisse produziert und verarbeitet.
	Bio-Label der Migros. Inländische Produkte sind nach den Richtlinien der Bio Suisse produziert, ausländische und verarbeitete Produkte nach der staatlichen Bio-Verordnung. Verbot von Flugtransporten.
	Demeter-Betriebe halten die Bio Suisse-Richtlinien ein und haben zusätzliche Anforderungen wie zum Beispiel den Einsatz bio-dynamischer Präparate, kein Enthornen der Kühe, wesensgemässe Haltung, Kälber erhalten Milch der Mutterkuh; Biodynamische Saatgutzüchtung; Soziale Charta; in der Verarbeitung sind noch weniger Zusatzstoffe erlaubt und es gibt mehr Einschränkungen, z.B. keine UHT-Milch, keine Homogenisation der Milch, kein Pökelsalz
	Bio natur plus ist das Biolabel von Manor. Die Anforderungen entsprechen der Bioverordnung mit folgenden Zusatzanforderungen: Flugverbot, Fair-Trade und Soziale Anforderungen, möglichst wenig Zusatzstoffe, Anforderungen an Verpackung, Produkte möglichst aus der Region, Produkt 100% Bio. Inländische Produkte entsprechen Bio Suisse-Anforderungen. Für importierte Produkte Bio Suisse oder gleichwertige Anforderungen, EU-Bio ist aber auch möglich.
	Naturaktiv ist das Biolabel von Aldi. Anforderung: Bioverordnung.
	BioOrganic ist das Biolabel von Lidl. Anforderung: Bioverordnung. Produkte die mit dem Schweizer Kreuz gekennzeichnet sind, stammen von Bio Suisse Betrieben und halten somit die Bio Suisse Richtlinien ein.
	Natur pur Biotrend ist das Biolabel von Spar. Anforderung: Bioverordnung.
	Fidelio ist ein Label für Schweizer Fleisch aus besonders tierfreundlicher Haltung mit häufigem Auslauf. Die Fidelio Biofreiland AG vermarktet Schlachtvieh aus kontrollierten Biobetrieben und beliefert Metzgereien, Restaurants und den Detailhandel.
	KAGfreiland ist eine gemeinnützige Organisation, die sich mittels Projekten und Kampagnen für die artgerechte Haltung von Nutztieren einsetzt. Gleichzeitig ist KAGfreiland ein Label mit den schweizweit tierfreundlichsten Biorichtlinien (zusätzlich gegenüber Knospe u.a.: täglich Weide, Tiertransportdauer maximal 1h). Die Produzenten sind gleichzeitig auch Mitglieder von Bio Suisse und können daher mit der Knospe vermarkten.
	Natura Beef ist das Label für Fleisch von Jungtieren aus Mutterkuhhaltung. Das heisst, die Kälber erhalten Milch der Mutterkuh, später Heu/Gras; sie haben täglich Auslauf/Weide
	EU-Bio-Logo. Diese Produkte sind gemäss der Europäischen EU-Bioverordnung hergestellt. Diese ist praktisch gleichwertig zur CH-Bioverordnung. Ein wichtiger Unterschied zu Schweizer Bio (das in der Regel Knospe entspricht) ist die fehlende Gesamtbetrieblichkeit.
	Alnatura: Bioprodukte gemäss Bioverordnung, 100 % biologische Zutaten. Viele Produkte von Anbauverbänden mit höheren Standards. Einschränkungen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe, Anforderungen an Qualität, aber nicht so hoch wie Bio Suisse. Engagement für Nachhaltigkeit, Soziale und Faire Projekte

Kein Biolabel	
	<p>Label für integrierte Produktion (nicht biologischer Landbau). Der Gesamtbetrieb muss die Anforderungen für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) nach Direktzahlungsverordnung erfüllen. Dies ist gleichzeitig Grundbedingung, dass ein Betrieb Direktzahlungen erhält. Der Einsatz von chemisch-synthetischen Düngern und Pestiziden ist zum Teil eingeschränkt oder verboten. Für Brotgetreide ist der Einsatz von Wachstumsregulatoren, Fungiziden, Insektiziden und chemisch-synthetischen Stimulatoren der natürlichen Abwehrkräfte verboten (Einhaltung der Extensobedingungen). Verboten sind gentechnisch veränderte Produkte. Förderung der Biodiversität mit bestimmten Massnahmen.</p>
	<p>Terra Suisse ist das Label der Migros für IP-Suisse Produkte (Fleisch, Milch, Getreide).</p>
	<p>Gütesiegel der Migros für regional produzierte Nahrungsmittel. Nicht zusammengesetzte Produkte wie Milch, Gemüse und Fleisch stammen zu 100% aus der Region. Bei zusammengesetzten Produkten stammen der Hauptbestandteil und mindestens 75% der Zutaten aus der Region. Mindestens zwei Drittel der Wertschöpfung der Produkte werden in der Region generiert. Als Region gilt in der Regel die Migros-Genossenschaft, welche meist mehrere Kantone umfasst.</p>
	<p>Gütesiegel der Firma Coop für regional produzierte Nahrungsmittel.</p>
	<p>Gütesiegel der Firma Coop für Schweizer Fleisch und Eier aus tierfreundlicher Auslaufhaltung. Aufzucht, Mast, Schlachtung und Verarbeitung müssen in der Schweiz erfolgen. Die Betriebe müssen den ökologischen Leistungsnachweis ÖLN gemäss Bundesverordnung erbringen. Die Tiere haben Platz gemäss den Bestimmungen des Bundes für besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS) und regelmässigen Auslauf ins Freie (RAUS). Die Liegeflächen sind mit Stroh eingestreut. Es dürfen keine gentechnisch veränderten Futtermittel eingesetzt werden. Bei verarbeiteten Produkten (Charcuterie) sind Zusatzstoffe wenn immer möglich zu vermeiden. Zugelassen sind mit wenigen Ausnahmen nur jene, die auch gemäss Bioverordnung für Bio-Produkte zugelassen sind.</p>
	<p>Gütesiegel der Stiftung ProSpecieRara für Produkte und Betriebe, die den Erhalt von traditionellen Kulturpflanzen und gefährdeten Nutztieren unterstützen. Das ProSpecieRara-Gütesiegel beinhaltet keine direkt umweltrelevanten Anforderungen an die Betriebe. Es bezieht sich also nicht auf Anbau-, Haltungs- und Verarbeitungsmethoden, sondern gibt Auskunft über Sorten- und Rassenechtheit.</p>
 <p>Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée Spezialitäten mit Charakter Reflets de nos terroirs</p>	<p>Gütesiegel der Schweizerischen Vereinigung AOP-IGP für Produkte, die mit lokalen Rohstoffen in ihrem Ursprungsgebiet hergestellt werden. Die Produkte müssen im Herkunftsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt werden. AOP-Produkte tragen den Namen der Region, aus der sie stammen, in ihrer Bezeichnung. Keine Anforderungen bezüglich Ökologie oder Soziales.</p>
	<p>Gütesiegel des Vereins Hochstamm Suisse für Obst und verarbeitete Produkte von Hochstammbäumen. Die Produkte bestehen zu 100% aus Obst von Schweizer Hochstammbäumen. Die Produkte müssen möglichst naturbelassen verarbeitet werden. Verzicht auf den Einsatz von Gentechnologie. Mindestanforderung für den Anbau ist die Erfüllung des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN). Die Verarbeiter bezahlen für die Rohstoffe einen Mehrpreis von mindestens 20%.</p>
	<p>Gütesiegel der Firma Migros für Milch- und Trockenfleischprodukte aus Schweizer Berggebieten. Die Milch sowie das Fleisch von Schweinen und Rindern muss aus den Bergzonen 1 bis 4 stammen (gemäss der Zonenverordnung des Bundesamtes für Landwirtschaft BLW).</p>
	<p>Gütesiegel der Firma Coop für Produkte aus Schweizer Berggebieten. Die Produkte müssen aus den Bergzonen 1 bis 4 oder aus dem Sömmerungsgebiet stammen (gemäss der Zonenverordnung des Bundesamtes für Landwirtschaft BLW). Aufzucht der Tiere, Anbau der Pflanzen sowie Verarbeitung der Rohstoffe im Berggebiet. Bei zusammengesetzten Produkten stammen mindestens deren Hauptrohstoffe aus einem Berggebiet. Die Produkte werden in der Bergzone verarbeitet (Ausnahme Schlachtung). Ein Teil des Verkaufspreises geht an die Coop Patenschaft für Berggebiete, welche sich für bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bergbevölkerung einsetzt.</p>
	<p>Suisse Garantie ist Gütesiegel des Vereins Agro-Marketing Suisse (AMS) für Landwirtschaftsprodukte aus der Schweiz. Die Produkte müssen in der Schweiz hergestellt und verarbeitet werden (inklusive Fürstentum Liechtenstein, Freizone Genf sowie die in Staatsverträgen geregelten Grenzzonen). Alle Rohstoffe müssen von Produzenten erzeugt werden, welche den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) gemäss Verordnung des Bundesrates erbringen. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen ist verboten. Für Obst müssen die Anforderungen der IP Suisse eingehalten werden.</p>

Quellen: Biowissen 2017 (FiBL und Bio Suisse); labelinfo.ch 2018; genannte Organisationen