



Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern

Labels
für Lebens-
mittel.

Für dich.



Inhalt

Herkunftsbezeichnungen	6
Biodiversität	12
Integrierte Produktion (IP)	14
Biologische Landwirtschaft	18
Tierwohl	28
Tierhaltung	30
Wein	38
Erhaltung der Artenvielfalt	39
Fairer Handel	42
Begriffe	44

Sichtbarer Mehrwert dank Labels

Labels kennzeichnen landwirtschaftliche Produkte, die nach besonderen Kriterien produziert werden. Sie übertreffen die gesetzlichen Mindestanforderungen beim Tierwohl, bei der Ökologie, der Produktequalität oder bei sozialen und gesundheitlichen Aspekten. Labels machen den Mehrwert eines Produkts sichtbar.

Für die Bauern bedeutet die Produktion nach den Vorgaben eines Labels einen höheren Arbeitsaufwand. Deshalb sind Labelprodukte häufig etwas teurer.

Ihnen als Konsumentin oder Konsument dienen Labels als Entscheidungshilfe. In dieser Broschüre erklären wir Ihnen kurz die wichtigsten inländischen Labels für Nahrungsmittel. Weiterführende Informationen finden Sie unter dem jeweiligen Internetlink.





Suisse Garantie

suissegarantie.ch

Suisse Garantie kennzeichnet Produkte, die in der Schweiz erzeugt und verarbeitet wurden. Suisse Garantie-Produzenten werden gemäss der Direktzahlungsverordnung und dem ÖLN (S. 44) sowie weitergehenden Anforderungen überprüft. Die strengen Richtlinien gewährleisten, dass keinerlei gentechnisch veränderte Organismen (GVO)* wie Pflanzen oder Tiere verwendet werden. Auch verzichten Suisse Garantie-Produzenten auf den Einsatz gentechnisch veränderter Futterpflanzen.

Produkte: Obst, Gemüse, Milch, Milchprodukte, Käse, Fleisch, Eier, Kartoffeln, Zucker, Speisepilze, Getreideprodukte, Speiseöle, Honig und andere Bienenprodukte, Wildfische und Wildkrebse sowie Schnittblumen und Topfpflanzen.

Einführungsjahr: 2004

Kontrolle: Unabhängig

* Der Anbau und die Freisetzung lebender GMO ist in der Schweiz ohnehin verboten.



AOP und IGP

aop-igp.ch

Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'origine protégée) und die geschützte geografische Angabe IGP (Indication géographique protégée) sind offizielle Qualitätszeichen für Produkte mit einer starken regionalen Verwurzelung. Beispiele sind Le Gruyère AOP oder Walliser Trockenfleisch IGP. AOP-Produkte werden in ihrer Ursprungsregion erzeugt, verarbeitet und veredelt, bei IGP müssen nicht alle Produktionsschritte in der Region stattfinden.

Besonderes: Die Produkte werden nach traditionellen Methoden hergestellt. Es bestehen Pflichtenhefte für alle Verarbeitungsstufen.

Produkte: Käse, Fleischwaren, Brot, Obst, Gemüse, Spirituosen

Einführungsjahr: 1999

Zertifizierung und Kontrolle: Unabhängig

regio.garantie

schweizerregionalprodukte.ch

Das Gütesiegel des Vereins Schweizer Regionalprodukte zeichnet Produkte aus, die folgende Richtlinien erfüllen: Ein Produkt aus nur einer Zutat muss zu 100% aus der Region stammen; ein Produkt aus mehreren Zutaten enthält mindestens 75% regionale Zutaten, wobei die Hauptzutat vollständig regional sein muss. Zudem muss mindestens $\frac{2}{3}$ der Wertschöpfung in der Region anfallen. Viele Regionalmarken verwenden das Label regio.garantie in Kombination mit ihrem eigenen Label.

Besonderes: Jede Regionalmarke definiert, welche Gebiete ihre Region umfasst. Die Regelung gilt einheitlich für sämtliche Produkte eines Regionallabels.

Produkte: Lebensmittel, Getränke, Gastronomie, Hortikultur-, Kosmetik-, Non-Food- und Holzprodukte. Total über 13 000 zertifizierte Produkte.

Einführungsjahr: 2017

Kontrolle: Unabhängig



Aus der Region. Für die Region.

ausderregion.ch

Unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» vermarkten die regionalen Migros-Genossenschaften Produkte aus ihren Regionen. So unterstützen sie die lokale Landwirtschaft. Ein Produkt aus nur einer Zutat (z. B. Milch, Gemüse, Fleisch) muss zu 100% aus der Region stammen. Ein Produkt aus mehreren Zutaten (z.B. Jogurt, Wurst) muss mindestens 80% regionale Zutaten enthalten, wobei die Hauptzutat vollständig regional sein muss. Zudem muss mindestens $\frac{2}{3}$ der Wertschöpfung in der Region anfallen.

Produkte: Gesamter Lebensmittelbereich, z. B. Milch, Milchprodukte, Brot, Eier, Fleisch, Gemüse, Früchte, Getränke. Total rund 9000 Artikel.

Einführungsjahr: 1999

Kontrolle: Unabhängig



Miini Region

coop.ch/labels

Mit dem Gütesiegel Miini Region kennzeichnet Coop regionale Produkte und fördert so die regionale Wertschöpfung. Produkte mit einer Zutat kommen zu 100% aus der Region. Bei Produkten mit mehreren Zutaten müssen mindestens 80% der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus der Region stammen, bei Bio-Produkten mindestens 90%.

Besonderes: Für jedes einzelne Miini Region-Produkt werden Herkunftsregion und Verkaufsgebiet individuell definiert und kontrolliert.

Produkte: Gesamter Lebensmittelbereich, z. B. Milch, Milchprodukte, Brot, Eier, Fisch, Fleisch, Früchte, Gemüse, Getränke, Getreide, Kräuter, Convenience, Wein sowie Blumen und Pflanzen. Insgesamt über 3000 Produkte.

Einführungsjahr: 2014

Kontrolle: Ab 2016 Unabhängig Zusätzlich interne Kontrollen.



Pro Montagna

coop.ch/promontagna

Mit dem Eigenlabel Pro Montagna zeichnet Coop Artikel aus, die im Schweizer Berg- (Bergzonen I-IV) oder Alpgebiet (Sömmerungsgebiet) produziert und verarbeitet wurden. Die Aufzucht der Tiere, der Anbau der Pflanzen sowie die Verarbeitung erfolgen in der Bergregion.

Besonderes: Ein Teil des Verkaufspreises geht an die Coop Patenschaft für Berggebiete, die Projekte und Bauernfamilien in den Schweizer Berggebieten unterstützt. Angebot teilweise in Bio-Qualität.

Produkte: Milch, Käse, Butter, Joghurt, Glacé, Fleisch, Fleischwaren, Backwaren, Teigwaren und andere Beilagen wie Rollgerste, Tee, Honig und Konfitüren, Gewürze, Wein, Bier, Holzspielwaren und andere Holzprodukte.

Einführungsjahr: 2007

Kontrolle: Unabhängig Zusätzlich interne Kontrollen.



Biodiversität erhalten

Biodiversität ist die Vielfalt des Lebens. Sie umfasst Pflanzen- und Tierarten, die genetische Vielfalt sowie die Vielfalt der Ökosysteme. Diese Vielfalt ist überlebenswichtig, aber bedroht.

Die Landwirtschaft ist auf eine intakte Biodiversität angewiesen: Insekten bestäuben Nutzpflanzen, Nützlinge halten Schädlinge im Zaum und unter der Erde sorgt die Artenvielfalt für einen fruchtbaren Boden. Gleichzeitig kann die Landwirtschaft viel zum Erhalt der Biodiversität beitragen, unter anderem mit vielfältigen Fruchtfolgen anstatt Monokulturen und einem hohen Anteil naturnahen Flächen. Das sind beispielsweise extensive Wiesen oder Buntbrachen.

Diese Massnahmen sind eine Voraussetzung, damit Bäuerinnen und Bauern Direktzahlungen erhalten. Zudem fördern verschiedene Labels die Biodiversität in der Landwirtschaft.



IP-SUISSE

ipsuisse.ch

Für IP-SUISSE-Produkte gelten der ÖLN (S. 44), BTS (S. 46) und RAUS (S. 47), die Auflagen von Suisse Garantie (S. 6) und QM-Schweizerfleisch sowie weitergehende Bestimmungen bei Pflanzenschutz, Düngung, Tierhaltung und Fütterung, Fruchtfolge, Sortenvielfalt, Artenvielfalt.

Besonderes: Die Betriebe müssen ein Punktesystem zur Förderung von Biodiversität und Klima- und Ressourcenschutz erfüllen (z.B. Nistkästen, Trockenmauern, Magerwiesen). Hinzu kommt ein Programm zum sozialen Engagement (z.B. Zusammenarbeit mit Schulklassen).

Produkte: Apfelsaft, Brot und Backwaren, Charcuterie, Eier, Fleisch, betaGerste/Haferflocken, Käse, Gemüse, Mehl, Milch, Milchprodukte, Rapsöl, Teigwaren, Polenta, Quinoa, Zucker, Schokolade

Einführungsjahr: 1993

Kontrolle: Unabhängig Schweizer Tierschutz STS kontrolliert Betriebe, Tiertransporte und Schlachtung.



Nature Suisse

naturesuisse.ch

NATURE SUISSE ist ein Eigenlabel von ALDI SUISSE. Die Produkte stammen von Betrieben, die nach den Richtlinien von IP-SUISSE (S. 14) produzieren.

Besonderes: Die Produkte sind rückverfolgbar unter naturesuisse.ch.

Produkte: Eier, Frischfleisch, Wurstwaren, Brot, Mehl, Getränke, Früchte, Gemüse

Einführungsjahr: 2012

Kontrolle: Unabhängig



Terra Natura

corporate.lidl.ch/de/nachhaltigkeit/sortiment/tierwohl/terra_natura_schweineprogramm

Unter dem Eigenlabel Terra Natura verkauft Lidl Schweiz Fleischwaren von Schweinen, deren Haltung, Transport und Schlachtung jedes Jahr durch den Schweizer Tierschutz kontrolliert wird.

Produkte: Diverse Fleisch- sowie Wurstwaren von Schweinen.

Einführungsjahr: 2016

Kontrolle: Unabhängig



Agri Natura

agrinatura.ch

Agri Natura ist ein Label der Unternehmensgruppe fenaco, zu der u.a. die Volg- und Top-Shop-Läden gehören. Die Anforderungen sind identisch mit den Richtlinien von IP-SUISSE (S. 14). Weiter muss die Tierhaltung BTS (S. 46) und RAUS (S. 47) erfüllen.

Produkte: Fleisch, Eier, Gemüse, Kartoffeln, Milch

Einführungsjahr: 1989

Kontrolle: Unabhängig Schweizer Tierschutz STS kontrolliert Tiertransporte und Schlachtung.



Knospe

bio-suisse.ch

Die Knospe ist die Marke von Bio Suisse, der Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen. Knospe-Produkte stammen aus vollumfänglich biologisch bewirtschafteten Betrieben (S. 45). Die Bio-Suisse-Knospe kennzeichnet Produkte, deren Rohstoffe zu mindestens 90% aus der Schweiz stammen. Enthält ein Produkt mehr als 10% importierte Rohstoffe, ist es mit der Bio-Knospe ohne Zusatz «Suisse» ausgezeichnet.

Besonderes: Die Anforderungen von Bio Suisse sind strenger als die Schweizer Bio-Verordnung. Flugtransporte sind verboten. Knospe-Produkte aus dem Ausland müssen gleichwertige Auflagen erfüllen wie solche aus dem Inland.

Produkte: Gesamter Lebensmittelbereich.

Einführungsjahr: 1981

Kontrolle: Unabhängig

EU-Bio



ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming_de

Staatliches Gütesiegel der EU-Kommission. Es wird vergeben an Produkte, die den Mindeststandard für ökologische Landwirtschaft in der EU gemäss EU-Bioverordnung einhalten. Die Zutaten stammen zu 95% aus ökologischem Landbau.

Besonderes: Höfe müssen im Unterschied zur CH nicht als gesamter Betrieb biologisch produzieren. In der umfassenden Bewertung von labelinfo.ch erreicht EU-Bio gar weniger Punkte als IP-Suisse (S. 14), welches kein Bio-Label ist und etwa halb so viele Punkte wie Bio-Suisse (S. 18). In zahlreichen EU-Staaten gibt es Bio-Labels, die weit über die Minimalvorschriften von EU-Bio hinaus gehen, z.B. Demeter (S. 20). Diese werden auf dem Produkt meist zusätzlich angebracht.

Produkte: Gesamter Lebensmittelbereich

Einführungsjahr: 2010

Kontrolle: staatlich



Demeter

demeter.ch

Demeter ist ein internationales Label und kennzeichnet Produkte aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft. Ziel ist es, den Boden, die Pflanzen, die Tiere und den Menschen zu stärken. Demeter-Produzentinnen und Produzenten beachten die natürlichen Rhythmen und setzen biodynamische Präparate ein. Bei verarbeiteten Lebensmitteln erlaubt das Label nur wenige Zusatz- und Hilfsstoffe. Auch sind keine Prozesse zugelassen, die Lebensstrukturen zerstören (z.B. Homogenisierung von Milch).

Besonderes: Die Anforderungen von Demeter sind strenger als die Schweizer Bio-Verordnung. Die meisten Demeter-Produkte tragen zusätzlich auch die Knospe von Bio Suisse (S. 18).

Produkte: Backwaren, Brot, Eier, Fleisch, Gemüse, Früchte, Getreide, Kräuter, Milch, Milchprodukte, Wein, Kosmetik, etc.

Einführungsjahr: 1928

Kontrolle: Unabhängig



Coop Naturaplan

coop.ch/naturaplan

Die Coop-Eigenmarke kennzeichnet Produkte aus biologischer Produktion, für welche die strengen Bio-Suisse-Richtlinien gelten. Fast jedes der 2700 Naturaplan-Produkte ist mit der Bio-Knospe (S.18) versehen, einige zusätzlich mit dem Demeter-Label (S. 20). Importierte Produkte müssen gleichwertige Auflagen erfüllen wie Inlandprodukte.

Besonderes: Fast alle Naturaplan-Produkte aus dem Süden tragen auch das Gütesiegel Fairtrade Max Havelaar. Flugtransporte sind verboten.

Produkte: Gesamter Lebensmittelbereich, z. B. Milch, Milchprodukte, Brot, Eier, Fisch, Fleisch, Früchte, Gemüse, Getränke, Getreide, Kräuter, Convenience, Wein. Ausserdem Samen, Setzlinge und Pflanzen.

Einführungsjahr: 1993

Kontrolle: Unabhängig Zusätzlich interne Kontrollen.



Migros Bio

migros.ch/de/content/bio

Das Label Migros Bio steht für Produkte aus biologischer Produktion, für welche die Migros-Bio-Richtlinien gelten. Die einheimische Rohstoffproduktion erfüllt die Vorschriften von Bio Suisse (Knospe, S.16). Für Importe gelten die Bestimmungen der EU-Bioverordnung.

Besonderes: Aluminiumverpackungen und Flugtransporte sind verboten.

Produkte: Babynahrung, Backwaren, Convenience, Crevetten, Eier, Essig, Fisch, Fleisch, Früchte, Fruchtsäfte, Geflügel, Gemüse, Kaffee, Konfitüre, Kräuter, Mehl, Milch, Milchprodukte, Nüsse, Oliven, Öl, Reis, Setzlinge, Süßwaren, Tee, Teigwaren, Tofu

Einführungsjahr: 1995

Kontrolle: Unabhängig, zusätzlich interne Kontrollen

Alnatura



alnatura.ch

Alnatura ist ein Bio-Handelsunternehmen und gleichzeitig eine Bio-Marke aus Deutschland. Alle Produkte stammen aus biologischer Landwirtschaft. Sie basieren mindestens auf der europäischen Bio-Verordnung. Ein Teil der aus Deutschland stammenden Produkte werden nach strengeren Bio-Richtlinien produziert wie etwa Bioland, Naturland oder Demeter.

Besonderes: Für die Verarbeitung gelten Alnatura-spezifische Produktionsvorgaben, die über die EU-Bio-Anordnungen hinaus gehen.

Produkte: Convenienceprodukte (darunter viele vegane Produkte), Tee, Schokolade, Getreideprodukte (wie Pasta, Müesli), Babynahrung usw. Rund 450 Produkte in einzelnen Migros-Filialen, über 900 Produkte in Alnatura-Bio-Supermärkten.

Einführungsjahr: 1984 Deutschland, 2012 Schweiz

Kontrolle: Unabhängig



Bio Organic

verantwortung-lidl.ch

Bio Organic ist ein Eigenlabel von Lidl. Bio-Organic-Artikel mit Schweizerkreuz stammen aus der Schweiz und werden nach den Vorschriften der Schweizer Bioverordnung oder den Richtlinien von Bio Suisse (Knospe, S. 16) hergestellt. Bio-Organic-Produkte aus dem Ausland erfüllen die gesetzlichen Vorschriften der EU-Bioverordnung.

Produkte: U.a. Früchte, Gemüse, Milchprodukte, Fleisch, Brot, Olivenöl, Tee, Teigwaren, Nüsse, Getränke. Während Bio-Aktionswochen sind weitere Bio-Produkte im Angebot.

Einführungsjahr: 2005 (damals unter dem Namen Biotrend)

Kontrolle: Unabhängig



NatureActive Bio

Nature Active Bio ist ein Eigenlabel von ALDI SUISSE. Es kennzeichnet alle Bio-Produkte mit Rohstoffen aus dem Ausland, welche nach den Richtlinien der EU-Bioverordnung produziert werden.

Produkte: U.a. Mehl, Brot, Cerealien, Konfitüren, Tee, Kaffee, Käse, Milchprodukte, Joghurt, Teigwaren, Reis, Speiseöle, Gewürze, Hülsenfrüchte, Getränke, Salate, Früchte, Gemüse.

NatureSuisse Bio



naturesuisse.ch

Nature Suisse Bio ist ein Eigenlabel von ALDI SUISSE. Die Produkte werden nach den Anforderungen der Bio Suisse Richtlinien (Knospe, S. 16) produziert.

Produkte: Wein, Tee, Mehl, Brot, Milch, Milchprodukte, Käse, Butter, Joghurt, Eier, Fleisch und Wurstwaren, Früchte und Gemüse.

Einführungsjahr: 2015, bzw. 2014

Kontrolle: Unabhängig



Natur pur

spar.ch

Natur pur ist ein Eigenlabel von Spar. Damit gekennzeichnete Produkte erfüllen die gesetzlichen Vorschriften der Schweizer Bio-Verordnung. Für Importe gelten die Bestimmungen der EU-Bioverordnung.

Produkte: Früchte, Gemüse, Kräuter, Getreide, Getreideprodukte, Milch, Milchprodukte, Eier, Kaffee, Tee, Getränke, Gemüse- und Fruchtkonserven, Ölsaaten, Trockenobst, Speiseöle, Backwaren, Fruchtsirup, Essig, Hülsenfrüchte, Instantgetränke, Süßwaren, Wein

Einführungsjahr: 1997

Kontrolle: Unabhängig

Manor Bio Natur Plus



manor.ch

Manor setzt für «Bio Natur Plus» nach Möglichkeit auf Schweizer Herkunft. Die Produkte aus der Schweiz müssen die Bio Suisse-Richtlinien erfüllen. Ausländische Bioprodukte sind vorzugsweise nach Bio Suisse-Richtlinien oder der EU-Bio-Verordnung hergestellt. Das Label erfüllt überdurchschnittlich strenge Qualitätskriterien in Anbau, Tierhaltung, Verarbeitung sowie Import und Transport (keine Flugtransporte). Unnötige Verarbeitungsschritte werden vermieden und möglichst schonende Verarbeitungsverfahren bevorzugt.

Produkte: Früchte, Gemüse, Kräuter, Eier, Käse, Milchprodukte, Fleisch, Back- und Dauerbackwaren, Müllereiprodukte, Getreide, Teigwaren, Tofu, Gemüsekonserven, Zucker, Konfitüren, Honig, Kaffee, Tee, Trockenfrüchte, Hülsenfrüchte, Ölsaaten, Essig, Speiseöl, Gewürze, Saucen, alkoholfreie Getränke, Bier

Einführungsjahr: 2000

Kontrolle: unabhängig (bio.inspecta)

Tierwohl fördern

Nutztiere wie Kühe, Schafe und Ziegen sind ein wichtiger Teil der Schweizer Landwirtschaft. Deshalb sorgen die Schweizer Bäuerinnen und Bauern gut für sie: Sie achten beispielsweise darauf, dass sie im Stall genügend Platz und viel Auslauf haben. Sie geben ihnen das richtige Einstreu und das ideale Futter. Und schliesslich stellen sie sicher, dass sie nicht zu viel Lärm ausgesetzt sind und stressfrei transportiert werden.

Der genaue Umgang mit den Nutztieren ist im Schweizer Tierschutzgesetz detailliert geregelt. Es gilt als eines der strengsten der Welt. Neben dem Gesetz fördern Labels und freiwillige Programme des Bundes das Wohl der Nutztiere. An diesen nehmen viele Bäuerinnen und Bauern teil.





NaturaFarm

coop.ch/naturafarm

Coop NaturaFarm kennzeichnet Fleisch und Eier aus tierfreundlicher Freiland- oder Auslaufhaltung. Als minimale Anforderung gelten in der Tierhaltung BTS (S.46) und RAUS (S.47). Gentechnisch veränderte Futtermittel sind nicht erlaubt. Von der Aufzucht bis zur Verarbeitung finden alle Schritte in der Schweiz statt.

Besonderes: Naturnahe Haltung. Rinder und Kälber wachsen bei ihren Müttern auf. In der Geflügelhaltung (Eier/Poulet) setzt das Label in der Fütterung auf Soja aus verantwortungsvollem Anbau mit Herkunft Europa.

Produkte: Fleisch, Eier, Charcuterie-Produkte

Einführungsjahr: 2007

Kontrolle: Unabhängig und ausschliesslich unangemeldet durch den Schweizer Tierschutz STS auf Betrieben und Transporten sowie Audits auf den Schlachtbetrieben. Zusätzlich interne Kontrollen.

Natura-Beef Natura-Beef-Bio



mutterkuh.ch

Das Label für Rindfleisch vergibt die Vereinigung Mutterkuh Schweiz. Das Kalb wird zusammen mit der Mutterkuh gehalten. Freilandhaltung im Sommer und täglicher Auslauf im Winter sind Pflicht. Die Tiere fressen hauptsächlich Gras und Heu (häufig ausschliesslich). Die Kälber trinken Muttermilch direkt vom Euter. Die Fütterung von Soja ist verboten. Mit ausgewählten Fleischrinderrassen wird eine ausgezeichnete Fleischqualität erzielt. Für Natura-Beef-Bio müssen zusätzlich die Bestimmungen der Bio Suisse (Knospe, S. 16) erfüllt werden.

Produkte: Rindfleisch

Einführungsjahr: 1980, bzw. 2002 (Bio)

Labelinhaber: Mutterkuh Schweiz

Kontrolle: Unabhängig Schweizer Tierschutz STS kontrolliert Tiertransporte und Schlachtung.



Natura-Veal

mutterkuh.ch

Das Label für Kalbfleisch vergibt die Vereinigung Mutterkuh Schweiz. Das Kalb wird zusammen mit der Mutterkuh gehalten. Freilandhaltung im Sommer und täglicher Auslauf im Winter sind Pflicht. Die Tiere fressen hauptsächlich, häufig ausschliesslich Gras und Heu. Die Kälber trinken Muttermilch direkt vom Euter. Mit ausgewählten Fleischrinderrassen wird eine ausgezeichnete Fleischqualität erzielt.

Besonderes: Die Fütterung von Soja ist verboten.

Produkte: Kalbfleisch

Einführungsjahr: 2009

Labelinhaber: Mutterkuh Schweiz

Kontrolle: Unabhängig Schweizer Tierschutz STS kontrolliert Tiertransporte und Schlachtung.



SwissPrimGourmet

mutterkuh.ch

Unter der Dachmarke SwissPrimGourmet werden SwissPrimBeef und SwissPrimPorc vermarktet. Bei Rindern muss BTS und RAUS (S. 46/47) erfüllt werden. Die Kälber wachsen bis zum Absetzen im Herdenverbund mit der Mutter auf. Bei den Schweinen sind ebenfalls BTS und RAUS Pflicht und es wird gewürztes Futter eingesetzt.

Besonderes: Mittels Code auf der Fleischverpackung können sich Konsumenten auf mutterkuh.ch (SwissPrimGourmet/Tierpass) über Herkunft, Abstammung und Aufenthaltsorte des individuellen Tieres informieren. Es müssen nicht alle Tiere auf dem Betrieb nach den Richtlinien von SwissPrimGourmet gehalten werden.

Produkte: Rind- und Schweinefleisch

Einführungsjahr: 1996

Kontrolle: Unabhängig Schweizer Tierschutz STS kontrolliert Tiertransporte und Schlachtung.

Fidelio



fidelio.ch

Fidelio-Fleisch wird nach den Richtlinien von Bio Suisse (Knospe, S.18) produziert. Die Tiere dürfen ausschliesslich mit Biofutter gefüttert werden und müssen in Gruppen gehalten werden. Täglicher Auslauf im Winter und täglicher Weidegang im Sommer sind Pflicht.

Besonderes: Die Produkte werden meist nicht nur mit dem Fidelio-Label, sondern zusätzlich mit der Knospe gekennzeichnet.

Produkte: Fleisch, Wurstwaren

Einführungsjahr: 1994

Kontrolle: Unabhängig

Bio Weide-Beef



igbioweidebeef.ch

Für das Migros-Eigenlabel bilden die Richtlinien von Bio Suisse (Knospe, S.18) die Grundlage. Die Tiere müssen das ganze Jahr nach BTS und RAUS (S.46/47) gehalten werden. Darauf aufbauend gelten die Migros-Vorgaben für Bio Weide-Beef. Diese regeln u.a. die tägliche Weidepflicht während der Vegetationszeit (mindestens 8 Stunden) oder das Sojaverbot in der Fütterung. Eine weitere Vorgabe ist, dass jedes Tier mindestens 50% Mastrassenanteil (z. B. Limousin, Angus, Simmentaler) aufweisen soll. Für Weide-Beef ohne das Bio-Siegel bilden die Vorgaben von IP-SUISSE die Grundlage.

Produkte: Rindfleisch

Einführungsjahr: 2001

Kontrolle: Unabhängig Schweizer Tierschutz STS kontrolliert Tiertransporte und Schlachtung.

KAGfreiland

kagfreiland.ch

KAGfreiland ist das Label mit den strengsten Tierhaltungsvorschriften. Wer für KAGfreiland produzieren will, muss als Bio-Suisse-Betrieb (S.18) anerkannt sein. Gruppenhaltung im Laufstall, täglicher Weidegang im Sommer und Auslauf im Winter sind Vorschrift. Die Tiere dürfen vor der Schlachtung maximal eine Stunde oder 30 Kilometer transportiert werden.

Besonderes: KAGfreiland ist eine Konsumentenorganisation und betreibt eigene Projekte zur Verbesserung der artgerechten Tierhaltung.

Produkte: Eier, Fleisch, Käse, Milchprodukte

Einführungsjahr: 1973

Kontrolle: Unabhängig



swissmilk green

swissmilkgreen.ch

Das Label kennzeichnet Milch und Milchprodukte, die den Branchenstandard Nachhaltige Schweizer Milch erfüllen. Die Anforderungen des Standards umfassen Anforderungen aus den Bereichen Tierwohl, Fütterung, Ökologie und Soziales. Um den Standard zu erfüllen, müssen die Betriebe 10 Grundanforderungen sowie mindestens 2 Zusatzanforderungen erfüllen.

Besonderes: Alle Betriebe erfüllen den ökologischen Leistungsnachweis ÖLN (S. 44) und nehmen an mindestens einem der beiden Tierwohlprogramme des Bundes teil: Besonders tierfreundliches Stallhaltungssystem BTS (S. 46) oder Regelmässiger Auslauf im Freien RAUS (S. 47).

Produkte: Milch und Milchprodukte

Einführungsjahr: 2019

Kontrolle: Unabhängig



VITISWISS/VINATURA

vitiswiss.ch

VITISWISS ist der Dachverband für eine nachhaltige Entwicklung im Weinbau. Er erstellt in Absprache mit dem Bundesamt für Landwirtschaft die ÖLN-Richtlinien für den Weinbau (S. 44). Wer zusätzliche Anforderungen in den Bereichen Traubenproduktion, Weinkeller und Betrieb erfüllt, darf seine Weine mit dem VINATURA-Label auszeichnen lassen.

Produkte: Trauben, Wein

Einführungsjahr: 1993

Kontrolle: Unabhängig



ProSpecieRara

prospecierara.ch

Das Gütesiegel ProSpecieRara ist eine Auszeichnung für Züchter, Anbauer und Vermarkter, die sich für reinrassige Zucht und sortenreine Vermehrung von bedrohten Rassen und Sorten einsetzen, oder damit handeln.

Besonderes: Die Stiftung ProSpecieRara setzt sich für die Erhaltung der genetischen Vielfalt von Kulturpflanzen und Nutztieren ein und unterstützt den Anbau und die Vermarktung von alten, bedrohten Sorten und Rassen, z. B. dem Evolèner Rind, der Tomate «Baselbieter Röteli» oder dem «Aargauer Jubiläumsapfel».

Produkte: Beeren-, Obst-, Gemüse-, Getreide- und Zierpflanzensorten sowie verschiedene Tierrassen und jeweils die verarbeiteten Produkte daraus.

Einführungsjahr: 2005

Hochstamm Suisse

hochstamm-suisse.ch

Hochstamm Suisse ist das Label für Produkte aus dem Hochstamm-Obstgarten. Es kennzeichnet Produkte, deren Obstrohstoff zu 100% von Schweizer Hochstammbäumen stammen.

Besonderes: Lizenzierte Verarbeiter von Hochstamm Suisse verpflichten sich, ihren Produzenten einen Aufpreis zu zahlen, der sie für den Mehraufwand dieser traditionellen Anbauform entschädigt. Hochstamm-Obstgärten gehören zu den artenreichsten Lebensräumen.

Produkte: Obstsäfte, Cider, Obstweine, Obstbrände, Sirup, Dörrfrüchte, Obstessig, Tafelobst, Konfitüre, Backwaren, Gebäck, Nussprodukte, Birmel, Jogurts.

Einführungsjahr: 2000

Kontrolle: Unabhängig



UrDinkel

urdinkel.ch

Das Label kennzeichnet Produkte aus alten, nicht mit Weizen gekreuzten Schweizer Dinkelsorten. Der Anbau erfolgt nach IP-Suisse (S.14) oder Bio Suisse-Richtlinien (S.18). Der Anteil von Fremd-getreide darf 0,9% nicht übersteigen.

Besonderes: UrDinkel wird extensiv produziert. Die Vertragsproduzenten müssen sich im unmittelbaren Umkreis (max. 40 km) von traditionellen Röllmühlen befinden. So werden lange Transportwege vermieden und die gewerblichen Röllmühlen erhalten.

Produkte: Brot, Mehl, Teigwaren, Feingebäck, Kernprodukte (Flocken, Kernotto), Whisky, Spreuprodukte (Kissen, Kuscheltiere)

Einführungsjahr: 1995

Kontrolle: Unabhängig



Fairtrade Max Havelaar

maxhavelaar.ch

Das Gütesiegel zeichnet nachhaltig angebaute und fair gehandelte Produkte aus Entwicklungs- und Schwellenländern aus. Fairtrade Max Havelaar stärkt Kleinbauern und Arbeiterinnen, damit sie ihr Leben aus eigener Kraft verbessern können. Fairtrade-Max-Havelaar-Produkte gibt es auch in Bio-Qualität.

Besonderes: Die Stiftung Fairtrade Max Havelaar ist nicht gewinnorientiert. Die Produzentennetzwerke sind mit 50% Stimmengewicht gleichberechtigte Miteigentümer des so genannten Fairtrade-Systems, einer internationalen Dachorganisation.

Produkte: Von Kaffee, Kakao, exotischen Früchten, Reis und Zucker, über Rosen und Pflanzen bis hin zu Baumwollprodukten und Gold.

Einführungsjahr: In der Schweiz 1992

Kontrolle: Unabhängig

claro fair trade

claro.ch

Die claro fair trade AG, Pionierin des fairen Handels in der Schweiz, vertreibt Produkte von Kleinproduzenten, die sozial und ökologisch nachhaltig arbeiten. Wer claro-Produkte kauft, fördert die Artenvielfalt in einer kleinräumigen Landwirtschaft und unterstützt soziale Projekte in Randgebieten.

Besonderes: Die claro-Produkte wurden von der Stiftung Pusch als «sehr empfehlenswert» ausgezeichnet.

Produkte: Antipasti, Dörrfrüchte, Essig, Gebäck, Getreide, Gewürze, Honig, Hülsenfrüchte, Kaffee, Kakaogegetränke, Kokosmilch, Konfitüre, Öl, Reis, Riegel, Säfte, Saucen, Schokolade, Sirup, Snacks, Tee, Zucker

Einführungsjahr: 1977

Kontrolle: Unabhängig

Ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN)

Jeder Landwirt, der vom Bund Direktzahlungen erhalten will, muss den so genannten ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) erfüllen. Die Anforderungen des ÖLN umfassen artgerechte Tierhaltung, ausgeglichene Düngerbilanz, einen angemessenen Anteil ökologischer Ausgleichsflächen, eine geregelte Fruchtfolge, geeigneten Bodenschutz und eine gezielte Auswahl und Anwendung von Pflanzenbehandlungsmitteln. (Art. 11 bis 25 der Direktzahlungsverordnung).

Biologische Landwirtschaft

Die biologische Landwirtschaft geht von einer ganzheitlichen Betrachtungsweise aus und schonet Natur und Umwelt. Die Landwirte berücksichtigen die natürlichen Kreisläufe und Prozesse, halten ihre Tiere artgerecht und verzichten auf chemisch-synthetische Hilfsstoffe. Es kommen keine gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und daraus hergestellte Produkte zum Einsatz*.

Die gesetzlichen Mindestanforderungen an den biologischen Landbau sind in der Bio-Verordnung des Bundes festgehalten. In der Europäischen Union gilt die weniger weit gehende EU-Bioverordnung (EG Nr. 834/2007).

* Diese Bestimmung betrifft Futtermittel, die in geschlossenen Systemen mit Hilfe von GMO hergestellt oder aber importiert wurden. Der Anbau und die Freisetzung lebender GMO ist in der Schweiz ohnehin verboten.

Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme (BTS)

In der Direktzahlungsverordnung des Bundes (Art. 74) ist festgelegt, was besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme (BTS) sind. Nutztiere wie Rinder, Schweine und Geflügel müssen in Gruppen gehalten werden.

Die Tiere sollen sich artgerecht bewegen können sowie ihre Ruheplätze und Beschäftigungsmöglichkeiten haben. Wer die BTS-Richtlinien einhält, hat Anrecht auf zusätzliche Direktzahlungen.

Regelmässiger Auslauf ins Freie (RAUS)

Die Direktzahlungsverordnung (Art. 75) beschreibt, was als regelmässiger Auslauf ins Freie (RAUS) gilt. Demnach muss der Bauer die Rinder im Sommerhalbjahr während mindestens 26 Tagen pro Monat auf die Weide lassen. Im Winter müssen die Tiere im Minimum 13 Tage pro Monat Auslauf haben, auf der Weide oder in einem Laufhof.

Schweine und Geflügel müssen täglich ins Freie gelangen. Wer die RAUS-Richtlinien einhält, hat Anrecht auf zusätzliche Direktzahlungen.

Viele Konsumentinnen und Konsumenten sowie zahlreiche Bauernfamilien wollen mehr tun für Qualität, Gesundheit und Umwelt als das gesetzliche Minimum. Labels zeigen den Mehrwert eines Produkts auf. Diese Broschüre hilft Ihnen, sich über die häufigsten Labels im Schweizer Lebensmittelmarkt zu orientieren.

Herausgeber/Vertrieb

Kampagne «Schweizer Bäuerinnen & Bauern, für dich.» der Schweizer Bäuerinnen und Bauern in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftlichen Informationsdienst LID

Bilder

Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID)
istockphoto.com, S. 1, 12, 29

Weitere Infos

labelinfo.ch
schweizerbauern.ch

Folgen Sie uns

