

Die wichtigsten empfehlenswerten Label und Marken im Überblick

Label	Bedeutung
Bio-Label	
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 sorgsamen 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.
	Die Knospe ist die Marke von Bio Suisse, der Vereinigung Schweizer Bioland-Organisationen. Knospe-Produkte stammen aus vollumfänglich biologisch bewirtschafteten Betrieben. Die Bio Suisse Knospe bezeichnet Produkte, deren Rohstoffe zu mind. 90% aus der Schweiz stammen. Enthält ein Produkt mehr als 10% importierte Rohstoffe, ist es mit der Bio Knospe ohne Zusatz "Suisse" ausgezeichnet. 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 5 % 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.
	Naturaplan ist das Bio-Label von Coop. Die meisten Naturaplan-Produkte werden nach den Richtlinien der Bio Suisse produziert und verarbeitet. Fast alle Naturaplan-Produkte aus dem Süden tragen auch das Gütesiegel Fairtrade Max Havelaar. Flugtransporte sind verboten.
	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. Seit 2023 tragen immer mehr Schweizer Migros-Produkte auch das Bio Suisse Label.
	Demeter-Betriebe halten die Bio Suisse-Richtlinien ein und haben auf Basis anthroposophischer Grundsätze 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. Inländische Produkte entsprechen Bio Suisse-Anforderungen. Bei importierten Produkten gilt ebenfalls Bio Suisse Standard oder gleichwertige Anforderungen.
	Bio natura ist das Biolabel von Aldi. Bio natura mit Schweizer Kreuz basiert auf den Anforderungen von Bio Suisse Bio natura: aus dem Ausland erfüllen die EU- und der CH-Bioverordnung
	Bio Organic ist das Biolabel von Lidl. Produkte die mit dem Schweizer Kreuz gekennzeichnet sind, stammen von Bio Suisse Betrieben und halten somit die Bio Suisse Richtlinien ein. Ausländische Produkte erfüllen die EU-Bio-Verordnung
	KAGfreiland ist eine gemeinnützige Organisation, die sich 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 2h). Die Produzenten sind auch Mitglieder von Bio Suisse und können daher mit der Knospe vermarkten.
	Natura Beef ist das Label des Vereins Mutterkuh Schweiz 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-Verordnung ist die fehlende Gesamtbetrieblichkeit.
	Alnatura ist eine deutsche Bio-Marke und ein Bio-Handelsunternehmen: Bioprodukte gemäss Bioverordnung, 100 % biologische Zutaten. Viele Produkte von Anbauverbänden mit höheren Standards wie Bioland, Demeter oder Naturland. Einschränkungen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe, Anforderungen an Qualität, aber nicht so hoch wie Bio Suisse. Engagement für Nachhaltigkeit, Soziale und Faire Projekte (je nach zusätzlichem Label)

IP Label	
	Label für integrierte Produktion (nicht biologischer Landbau). Der Betrieb muss die Anforderungen für den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) erfüllen. Dies ist gleichzeitig Grundbedingung, dass ein Betrieb Direktzahlungen erhält. Die IP-Anforderungen gelten für bestimmte Kulturen und Tiergattungen und nicht den gesamten Betrieb (vermarktungsorientiert). 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. Verboten sind gentechnisch veränderte Produkte. Förderung der Biodiversität mit bestimmten Massnahmen, Klimacheck und Klimamassnahmen.
	Erhältlich bei Volg, Top Shop und Prima, basiert auf den Richtlinien von IP Suisse, umfasst Fleisch, Milchprodukte, Eier und Gemüse.
	Label von Lidl, basiert auf den Richtlinien von IP Suisse
	Label von Aldi, basiert auf den Richtlinien von IP Suisse
Weitere empfehlenswerte Label	
	Gütesiegel der Firma Coop für Schweizer Fleisch und Eier aus tierfreundlicher Frei-, -oder 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.
	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%.

	Die nachfolgenden Label sind gemäss labelinfo.ch nur bedingt empfehlenswert oder nicht beurteilt worden
	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 80% 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.
	Gütesiegel der Firma Coop für regional produzierte Nahrungsmittel. Regionale Rohstoffe und Wertschöpfung. Bei Produkten mit 1 Zutat 100%, bei zusammengesetzten Produkten mindestens 80% aus der Region. Die Produkte werden auch in anderen Regionen als der ursprünglichen verkauft (z.B. Region Ostschweiz im Aargau).
	Feins vom Dorf ist das Label von Volg für Produkte vom Dorf oder Nachbardorf. Lokale Frischprodukte, verarbeitete Produkte und Spezialitäten von Produzenten. Volg ist der Detaillist mit dem höchsten Anteil Schweizer Produkten.
	Swiss milk green ist ein Label der Branchenorganisation Milch. Die Produzenten müssen 10 Grundanforderungen und 2 Zusatzanforderungen erfüllen, z.B. Teilnahme an Tierwohlprogramm RAUS (regelmässiger Auslauf) oder BTS (Besonders tierfreundliche Haltung), Fütterung ohne GVO und Palmöl, Sorgfalt beim Medikamenteneinsatz. Keine weiteren ökologischen Anforderungen als die gesetzlichen Standards (ÖLN)
	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.
	Gütesiegel der Schweizerischen Vereinigung AOP-IGP für traditionelle Spezialitäten wie Käse, Fleisch oder Gebäck, 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.
	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). Die Verarbeitung findet ausser bei Bergkäse im Mittelland statt.
	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.
	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). Herkunft Rohstoffe zu 90% aus der Schweiz. 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.

Quellen: Biowissen 2017 (FiBL und Bio Suisse); labelinfo.ch; clever-konsumieren.ch; Broschüre Schweizer Bäuerinnen & Bauern; Labels für Lebensmittel

Die Bewertung erfolgte gemäss einem ausführlichen Kriterienkatalog und ist auf labelinfo.ch und auf den Webseiten der Partnerorganisationen zu finden.

[Labelinfo.ch](https://labelinfo.ch) bringt Licht in den Label-Dschungel - Stiftung für Konsumentenschutz