

Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft

Änderung vom 23. August 2000

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement
verordnet:

I

Die Verordnung des EVD vom 22. September 1997¹ über die biologische Landwirtschaft wird wie folgt geändert:

Art. 4a Gattungsspezifische Anforderungen an die biologische
 Nutztierhaltung

¹ Bezüglich der gattungsspezifischen Anforderungen an die biologische Nutztierhaltung gelten die Bestimmungen nach Anhang 5.

² Die Anforderungen an den Laufhof und den Aussenklimabereich sowie weitere Vorschriften für die Unterbringung bei den verschiedenen Tierarten sind in Anhang 6 festgelegt.

Art. 4b Futtermittel

Die Futtermittel sowie deren Ausgangsprodukte, Einzelkomponenten und Zusatzstoffe nach der Futtermittelbuch-Verordnung vom 10. Juni 1999², die die zusätzlichen Anforderungen nach Anhang 7 erfüllen, sind in der biologischen Nutztierhaltung zugelassen.

Art. 4c Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Anhang 8 sind in der biologischen Nutztierhaltung zugelassen.

II

¹ Anhang 1 wird gemäss Beilage geändert.

² Anhang 3 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

³ Anhang 4 wird gemäss Beilage geändert.

⁴ Die Anhänge 5-8 werden gemäss Beilagen neu eingefügt.

¹ SR 910.181
² SR 916.307.1

III

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2001 in Kraft.

23. August 2000

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Pascal Couchepin

Anhang I
(Art. 1)

Titel sowie Ziff. 6:

Zugelassene Schädlingsbekämpfungsmittel

6. Erzeugnisse zur Bekämpfung von Schädlingen oder Erkrankungen in Stallungen und Haltungseinrichtungen:

- Rodentizide

Anhang 3
(Art. 3)**Zugelassene Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe****Einleitung**

In diesem Anhang gelten folgende Definitionen:

1. Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs:

- a. einzelne landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie Erzeugnisse, die daraus unter Einsatz geeigneter Wasch-, Reinigungs-, thermischer und/oder mechanischer und/oder physikalischer Verfahren gewonnen werden, die zu einer Herabsetzung des Feuchtigkeitsgehalts der Erzeugnisse führen;
- b. ferner Erzeugnisse, die aus den unter Buchstabe a genannten Erzeugnissen unter Einsatz anderer in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzter Verfahren gewonnen werden, sofern diese Erzeugnisse nicht Lebensmittelzusatzstoffe sind.

2. Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs: Zutaten, die nicht zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, mindestens aber zu einer der folgenden Kategorien gehören:

2.1. Lebensmittelzusatzstoffe einschliesslich Träger dieser Stoffe;

2.2. Wasser und Salz;

2.3. Mikroorganismen, Kulturen;

2.4. Mineralien (einschliesslich Spurenelemente), Vitamine, Aminosäuren und sonstige stickstoffhaltige Verbindungen.

Teil A**Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs****A.1. Lebensmittelzusatzstoffe, einschliesslich Träger****Zusatzstoffe zulässig für alle Erzeugnisse***Tabelle 1*

Bezeichnung	Bemerkung
E 170 Calciumcarbonat	alle zugelassenen Wirkungen ausser Färbung
E 270 Milchsäure	–
E 290 Kohlendioxid	–
E 296 Apfelsäure	–
E 300 Ascorbinsäure	Sofern nicht ausreichend natürliche Quellen vorhanden sind
E 306 stark tocopherolhaltige Extrakte	Antioxidans in Fetten und Ölen

Bezeichnung	Bemerkung
E 322 Lecithine	–
E 330 Citronensäure	–
E 333 Calciumcitrate	–
E 334 Weinsäure (L+/-)	–
E 335 Natriumtartrate	–
E 336 Kaliumtartrate	–
E 341 Monocalciumphosphat	Backtriebmittel für Fertigmehl
E 400 Alginsäure	–
E 401 Natriumalginat	–
E 402 Kaliumalginat	–
E 406 Agar-Agar	–
E 407 Carrageen	–
E 410 Johannisbrotkernmehl	–
E 412 Guarkernmehl	–
E 413 Traganth	–
E 414 Gummi arabicum	–
E 415 Xanthangummi	–
E 416 Karayagummi	–
E 422 Glycerin	Pflanzenextrakte
E 440 Pektin	–
E 500 Natriumcarbonate	–
E 501 Kaliumcarbonate	–
E 503 Ammoniumcarbonate	–
E 504 Magnesiumcarbonate	–
E 516 Calciumsulfat	Träger
E 524 Natriumhydroxyd	Oberflächenbehandlung von Laugen- gebäck
E 551 Siliziumdioxid	Trennmittel für Kräuter und Gewürze
E 938 Argon	–
E 941 Stickstoff	–
E 948 Sauerstoff	–

Aromen: Stoffe und Erzeugnisse nach der Definition in Artikel 15 Absatz 2 Buchstabe a und Absatz 3 der Zusatzstoffverordnung vom 26. Juni 1995³ (ZuV), die nach Artikel 6 Absatz 2 Buchstabe a ZuV als natürlicher Aromastoff oder als Aromaextrakt gekennzeichnet sind.

³ SR 817.021.22

Zusatzstoffe zulässig nur für tierische Erzeugnisse*Tabelle 2*

Bezeichnung	Bemerkung
E 250 Na-Nitrit	Pökelsalz für Fleischerzeugnisse ausser Bratwürste, Hackfleischwaren, Erzeugnisse aus Fischen, Krebs- und Weichtieren
E 251 Na-Nitrat	Rohpökel- und Rohwurstwaren
E 252 K-Nitrat	Rohpökel- und Rohwurstwaren
E 301 Na-Ascorbat	in Fleischerzeugnissen, sofern nicht ausreichend natürliche Quellen vorhanden sind
E 302 Ca-Ascorbat	in Fleischerzeugnissen, sofern nicht ausreichend natürliche Quellen vorhanden sind
E 303 K-Ascorbat	in Fleischerzeugnissen, sofern nicht ausreichend natürliche Quellen vorhanden sind
E 331 Na-Citrat	-
E 332 K-Citrat	-

A.2. Wasser und Salz

Trinkwasser

Salze (hauptsächlich aus Natrium- oder Kaliumchlorid, einschliesslich der gebräuchlichen Rieselhilfsmittel), die allgemein bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden.

A.3. Kulturen von Mikroorganismen

Die normalerweise in der Lebensmittelherstellung verwendeten Kulturen von Mikroorganismen, ausgenommen gentechnisch veränderte Organismen und deren Folgeprodukte.

A.4. Mineralien (einschliesslich Spurenelemente) und Vitamine

Diese Stoffe sind insoweit zulässig, als ihre Verwendung in den sie enthaltenden Lebensmitteln gesetzlich vorgeschrieben ist.

Bei Lebensmitteln nach Artikel 183 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995⁴ (LMV), denen Mineralien oder Vitamine zugegeben werden, entscheidet das Bundesamt für Gesundheit im Rahmen des Bewilligungsverfahrens nach Artikel 168 LMV, inwieweit diese mit einem Hinweis auf den biologischen Landbau versehen werden dürfen. Es hört vorgängig das Bundesamt für Landwirtschaft an.

A.5. Aminosäuren und sonstige stickstoffhaltige Verbindungen

Diese Stoffe sind insoweit zulässig, als ihre Verwendung in den sie enthaltenden Lebensmitteln gesetzlich vorgeschrieben ist.

Teil B

Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung biologisch produzierter Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden dürfen

B.1. Direkt eingesetzte Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung biologisch produzierter Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden

Verarbeitungshilfsstoffe zulässig für alle Erzeugnisse

Tabelle 1

Bezeichnung	Bemerkung
Wasser	-
Calciumchlorid	Koagulationsmittel
Calciumcarbonat	-
Calciumhydroxid	-
Calciumsulfat	Koagulationsmittel
Magnesiumchlorid (oder Nigari)	Koagulationsmittel
Kaliumcarbonat	Trocknen von Trauben
Natriumcarbonat	Zuckerherstellung
Zitronensäure	Ölherstellung und Stärkehydrolyse
Natriumhydroxyd	Zuckerherstellung, Rapsölherstellung
Schwefelsäure	Zuckerherstellung
Kohlendioxid	-
Stickstoff	-
Ethanol	Lösemittel
Gerbsäure	Filtrierhilfe
Ovalbumin	-
Kasein	-
Gelatine	-
Fischleim	-
Pflanzliche Öle	Schmier-, Trennmittel, Schaumverhüter
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	-
Aktivkohle	-
Talkum	-
Bentonit	-
Kaolin	-
Kieselgur	-
Perlit	-
Haselnusschalen	-
Reismehl	-

Bezeichnung	Bemerkung
Bienenwachs	Trennmittel
Carnaubawachs	Trennmittel
Isopropanol (Propan-2-ol)	Im Kristallisationsprozess bei der Zuckerherstellung, bis 31.12.2006
Asbestfreie Filtermaterialien	-

Zusätzlich für tierische Erzeugnisse zugelassen

Tabelle 2

Bezeichnung	Bemerkung
Zitronensäure	Gerinnungshilfsmittel
Natriumhydroxyd	pH-Regulierung bei der Ricottaherstellung
Essigsäure	Salzbadregulierung
Milchsäure	Gerinnungshilfsmittel, Salzbadregulierung, pH-Regulierung
Fermentiertes Milchserumkonzentrat	Gerinnungshilfsmittel, Salzbadregulierung

B.2. Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Die normalerweise in der Lebensmittelherstellung verwendeten Enzyme und Kulturen von Mikroorganismen, ausgenommen gentechnisch veränderte Organismen und deren Folgeprodukte (inklusive Enzyme).

B.3. Nicht direkt eingesetzte Hilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung biologisch produzierter Zutaten verwendet werden dürfen

Holz, Späne und Mehle von unbehandelten Hölzern	Raucherzeugung zum Räuchern
Klebstoffe, natürlicher Herkunft	Anbringen von Etiketten auf Käseläuben
Natürliche Farbstoffe gemäss Art. 164 Abs. 1	Färben von Eierschalen
Shellack	Überzugsmittel für Eier
Ca- und Mg-Silicat	Überzugsmittel für Eier
Asche	Behandlung von Käserinde
natürliche tierische Fette	Überzugsmittel für Eier

Zur Kennzeichnung von Eiern, Fleisch und Käse dürfen die in der LMV erlaubten Farbstoffe verwendet werden.

Teil C

Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, die nicht biologisch erzeugt wurden, einschliesslich wildgesammelte Pflanzen, die nicht den Anforderungen der Bio-Verordnung entsprechen

C.1. Unverarbeitete pflanzliche Erzeugnisse sowie Erzeugnisse, die daraus unter Einsatz der Verfahren gemäss Einleitung Ziffer 1 Buchstabe a hergestellt werden:

C.1.1. Essbare Früchte, Nüsse und Samen

Acerola
Bockshornklee
Eicheln
Getrocknete Himbeeren (*Rubus idaeus L.*)
Getrocknete rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum L.*)
Kaschunuss
Kolanuss
Maracuja (Passionsfrucht)
Papaja
Pinienkerne
Stachelbeeren (*Ribes crista L.*)

C.1.2. Essbare Gewürze und Kräuter

Allerleigewürz (*Pimenta dioica*)
Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*)
Galgant (*Alpinia officinarum*)
Ingwer (*Zingiber officinale*)
Kardamom (*Fructus cardamomi*)
Meerrettichsamensamen (*Armoracia*)
Nelke (*Syzygium aromaticum*)
Pfeffer grün (*Piper nigrum*) bis 30.4.2001
rosa Pfeffer (*Schinus molle L.*)
Saflorblüten (*Cartamus tinctoris*)
Zimt (*Cinnamomum zeylanicum*)

C.1.3 Verschiedenes

Algen, einschliesslich Seegrass

C.2. Pflanzliche Erzeugnisse, die unter Einsatz der Verfahren gemäss Einleitung Ziffer 1 Buchstabe b hergestellt werden

C.2.1. Fette und Öle, raffiniert oder nicht, jedoch nicht chemisch verändert, aus Pflanzen mit Ausnahme von

Kakao (*Theobroma cacao*)
Kokosnuss (*Cocos nucifera*)
Oliven (*Olea europea*)
Sonnenblumen (*Helianthus annuus*)

C.2.2. Zucker, Stärke, sonstige Erzeugnisse aus Getreide und Knollen

Rübenzucker, bis 01.04.2003

Reispapier

Reis- und Wachsmaisstärke, nicht chemisch verändert

Fruchtzucker

Oblaten

C.2.3. Verschiedenes

Curry, zusammengesetzt aus:

Koriander (*Coriandrum sativum*)

Senf (*Sinapis alba*)

Fenchel (*Foeniculum vulgare*)

Ingwer (*Zingiber officinale*)

Erbsenprotein (*Pisum ssp.*)

Rum: nur aus Rohrzuckersaft

Kirsch

C.3. Unverarbeitete tierische Erzeugnisse sowie Erzeugnisse, die daraus unter Einsatz der Verfahren gemäss Einleitung Ziffer 1 Buchstabe a hergestellt werden

Honig

Essbare Meereslebewesen, nicht aus Aquakultur

C.4. Tierische Erzeugnisse, die unter Einsatz der Verfahren gemäss Einleitung Ziffer 1 Buchstabe b hergestellt werden

Gelatine

Buttermilchpulver

Milchzucker (*Lactose*)

Molkenpulver

Anhang 4
(Art. 4)**Länderliste***Abschnitt betreffend die EU-Mitgliedstaaten***EU-Mitgliedstaaten**

1. *Produkte:*
 - a. Nicht verarbeitete pflanzliche und tierische Agrarerzeugnisse sowie Nutztiere im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe a der Bio-Verordnung, mit Ausnahme von Kaninchen und unverarbeiteten Erzeugnissen aus Kaninchen.
 - b. Verarbeitete, für den menschlichen Verzehr bestimmte pflanzliche und tierische Agrarerzeugnisse im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b der Bio-Verordnung, mit Ausnahme von Erzeugnissen, deren aus ökologischem Landbau stammende Bestandteile Produkte aus Kaninchen enthalten, welche in der EU erzeugt wurden.
2. *Herkunft:* Die Erzeugnisse unter Ziffer 1 Buchstabe a und die aus ökologischem Landbau stammenden Bestandteile der Erzeugnisse unter Ziffer 1 Buchstabe b müssen in der EU erzeugt oder in die EU eingeführt worden sein:
 - a. aus der Schweiz; oder
 - b. aus einem nach Artikel 11 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91⁵ anerkannten Drittland; oder
 - c. aus einem Drittland, für das ein EU-Mitgliedstaat nach Artikel 11 Absatz 6 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 anerkannt hat, dass das gleiche Erzeugnis in diesem Land unter den gleichen Bedingungen produziert und kontrolliert wurde, die von dem entsprechenden EU-Mitgliedstaat anerkannt sind.
3. *Zertifizierungsstellen:* Nach Artikel 15 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 vorgesehene Kontrollstellen oder -behörden.
4. *Befristung der Aufnahme:* Bis zum 31. Dezember 2002.

5 Zu beziehen bei der Schweiz. Zentrale für Handelsförderung OSEC, Stampfenbachstr. 85, 8006 Zürich

Gattungsspezifische Anforderungen an die Nutztierhaltung

Es sind die Anforderungen der RAUS-Verordnung vom 7. Dezember 1998⁶ zu erfüllen.

1 Ausläufe und Haltungsgebäude

11 Allgemeine Grundsätze

1. Auf Grünflächen dürfen nur so viele Nutztiere gehalten werden, dass ein Überweiden vermieden wird.
2. Stallungen, Buchten, Einrichtungen und Stallgerätschaften sind in geeigneter Weise zu reinigen und zu desinfizieren, um einer gegenseitigen Ansteckung der Tiere und der Vermehrung von Krankheitserregern vorzubeugen. Zur Beseitigung von Insekten und anderen Parasiten in Stallungen und anderen Haltungseinrichtungen, in denen Tiere gehalten werden, dürfen nur die in Anhang 1 aufgeführten Produkte verwendet werden.
3. Laufhöfe und Aussenklimabereiche sind so einzurichten und zu betreiben, dass die Umwelt, namentlich die ober- und unterirdischen Gewässer, nicht gefährdet werden.

12 Säugetiere

1. Die Haltung von Kälbern, Lämmern und Ziegen in Einzelboxen ist nicht zulässig, wenn die Tiere älter als eine Woche sind.
2. Tiere der Schweinegattung sind in Gruppen zu halten, ausser während der Deckzeit (maximal 10 Tage), wenige Tage vor dem Abferkeln und während der Säugeperiode. Ferkel dürfen nicht in Flatdecks- oder Ferkelkäfigen gehalten werden. Es müssen Auslauflächen zum Misten und zum Wühlen vorhanden sein. Zum Wühlen können verschiedene Materialien verwendet werden.

13 Geflügel

1. Die Stallungen für Geflügel müssen folgende Mindestanforderungen erfüllen:
 - a. Mindestens ein Drittel der Bodenfläche (begehbare Fläche) muss eine feste Konstruktion sein, d.h. darf nicht aus Spalten- oder Gitterkonstruktionen bestehen. Sie muss mit ausreichend Streumaterial bedeckt sein;
 - b. bei Perlhühnern müssen mindestens 20 cm Sitzstangen pro Tier zur Verfügung stehen;

⁶ SR 910.132.5

- c. jeder Geflügelstall beherbergt maximal
 - 4800 Mastpoulets
 - 3000 Legehennen
 - 5200 Perlhühner
 - 4000 weibliche Flug- oder Pekingenten
 - 3200 männliche Flug- oder Pekingenten
 - 3200 sonstige Enten
 - 2500 Gänse oder Truten;
 - d. im Rahmen der Fleischerzeugung beträgt die Gesamtnutzfläche der Geflügelhäuser je Produktionseinheit maximal 1600 m².
2. Die Besatzdichte im Stall beträgt bei Legehennen maximal 5 Tiere pro m² permanent zugängliche Fläche und bei Mastgeflügel in festen Ställen maximal 20 kg Lebendgewicht pro m². Bei Truten beträgt die maximale Besatzdichte in der 1. bis 6. Lebenswoche 30 kg und danach 36,5 kg Lebendgewicht pro m².
 3. Die Weidefläche beträgt pro Legehenne 5 m², pro Trute 10 m² einschliesslich eines Schattenplatzes von mindestens 1/3 m² und pro Mastgeflügel 2 m², gegebenenfalls unterteilt in mehrere Koppeln.
 4. Pro 5 Legehennen steht ein Einzelnest zur Verfügung, oder 100 cm² Nestfläche pro Tier bei Gruppennestern.
 5. Die Mauser darf nicht künstlich ausgelöst werden.
 6. Ab 50 Tieren ist eine Bestandeskontrolle zu führen.
 7. Bei Legehennen kann zusätzlich zum natürlichen Licht Kunstlicht eingesetzt werden (kein Niederfrequenzlicht), um eine tägliche Beleuchtungsdauer von höchstens 16 Stunden zu gewährleisten, wobei eine ununterbrochene Nachtruhe ohne Kunstlicht von mindestens 8 Stunden eingehalten werden muss.
 8. Truten haben im Stall und im Auslauf die Möglichkeit zu Beschäftigungen wie "Zupfen".
 9. Wassergeflügel hat stets Zugang zu einem fliessenden Gewässer, einem Teich oder einem See, wenn die klimatischen Bedingungen dies gestatten.

2 Fütterung

1. Die Tagesration für Schweine enthält frisches, getrocknetes oder siliertes Raufutter.
2. Während der Säugeperiode erhalten Ferkel täglich Wühlerde oder andere gleichwertige Produkte.
3. Der Anteil nicht biologisch erzeugter Futterkomponenten kann von 20 auf 35 Prozent der gesamten Futtermischung von Schweinen, gemessen an der Trockensubstanz, erhöht werden, sofern Molkereiabfälle verwendet werden.
4. Die in Anhang 7 Punkt 3 genannten Erzeugnisse dürfen als Zusatz- und Behandlungsmittel bei der Silageerzeugung verwendet werden.

5. Zur Deckung des ernährungsphysiologischen Bedarfs der Tiere ist der Zusatz der in Anhang 7 Punkt 415 (Nahrungsmittel-Ausgangserzeugnisse mineralischen Ursprungs), Punkt 57 (Spurenelemente) und 56 (Vitamine, Provitamine sowie chemisch eindeutig beschriebene Stoffe mit ähnlicher Wirkung) genannten Erzeugnisse zulässig.
6. Zur Tierernährung dürfen die in Anhang 7 Punkt 23 (Mikroorganismen), Punkt 58 (Bindemittel, Fliesshilfsstoffe und Gerinnungshilfsstoffe), Punkt 5 (bestimmte Erzeugnisse für die Tierernährung und Verarbeitungshilfsstoffe für die Futtermittelherstellung) genannten Erzeugnisse für die in Bezug auf die vorgenannten Kategorien genannten Zwecke verwendet werden.
7. Futtermittel, Futtermittel-Ausgangserzeugnisse, Mischfuttermittel, Futtermittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe für die Futtermittelherstellung und bestimmte Erzeugnisse für die Tierernährung dürfen nicht unter Verwendung von gentechnisch veränderte Organismen oder von deren Derivaten hergestellt worden sein oder solche enthalten.

Anhang 6
(Art. 4a Abs. 2)

Anforderungen an den Laufhof und den Aussenklimabereich

1. Laufhof für Tiere der Rindergattung (Milch- und Fleischproduktion)

Die Anforderungen nach Anhang 2 Ziffer 1 der RAUS-Verordnung vom 7. Dezember 1998⁷ sind einzuhalten.

2. Laufhof für Tiere der Pferdegattung, für Schafe und Ziegen

Tiere	Gesamtfläche (siehe Anmerkung) mindestens ... m ² /Tier	Davon müssen mindestens ... m ² /Tier ungedeckt sein	Von der ungedeckten Fläche dürfen maximal ... aus Spaltenboden oder aus Gittern bestehen
Tiere der Pferdegattung	9 + 0,7 pro 100 kg	0,7 pro 100 kg	0 Prozent
Schafe und Ziegen	4	2,5	30 Prozent

Die Gesamtfläche umfasst den Liege-, den Fress- und den Laufbereich (inkl. den Tieren dauernd zugänglicher Laufhof).

3. Laufhof für Tiere der Schweinegattung

Tiere	Gesamtfläche (Stall und Laufhof) mindestens ... m ² /Tier	Laufhoffläche mindestens ... m ² /Tier
Nicht säugende Zuchtsauen	2,8	1,3
Säugende Zuchtsauen, inkl. Ferkel	10,5	6, bei Gruppensäugebuchten ab 3 Sauen 4 m ² /Tier
Zuchteber	10	4
Remonten und Mastschweine über 60 kg	1,65	0,65
Remonten und Mastschweine unter 60 kg	1,10	0,45
Abgesetzte Ferkel	0,80	0,30

Mindestens 50 Prozent der minimalen Laufhoffläche müssen ungedeckt sein. Um zu vermeiden, dass Tiere, welche während des ganzen Tages Zugang zu einem sonnenexponierten Laufhof haben, Sonnenbrand bekommen, kann die ungedeckte Fläche zwischen 1. März und 30. September soweit als nötig mit einem Netz beschattet werden.

⁷ SR 910.132.5

Mindestens 70 Prozent der minimalen Laufhöffläche dürfen weder aus Spaltenboden noch aus Gittern bestehen. Die aus Loch-, Schlitzboden und ähnlich perforiertem Boden bestehende Fläche ist unbeschränkt.

4. Aussenklimabereich für Nutzgeflügel

Es sind die Anforderungen nach Anhang 2 Ziffer 4 der RAUS-Verordnung vom 7. Dezember 1998⁸ einzuhalten.

Anhang 7
(Art. 4b)

Anforderungen an "Ausgangsprodukte, Einzelkomponenten und Zusatzstoffe"

Grundlage ist die Verordnung des EVD vom 10. Juni 1999⁹ über die Produktion und das Inverkehrbringen von Futtermitteln, Zusatzstoffen für die Tierernährung, Silierungszusätzen und Diätfuttermitteln (Futtermittelbuch-Verordnung, FMBV).

Alle nicht näher definierten Begriffe werden im Sinne der FMBV verwendet.

1 Allgemeine Kriterien für die Beurteilung von Ausgangsprodukten und Einzelfuttermittel (FMBV Anh. 1 Teile 1 - 4)

- | | | |
|-----|---|--|
| 11 | Die Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel sind naturbelassen | |
| 111 | Keine GVO-Erzeugnisse | Definition gemäss Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 ¹⁰ (LMV) |
| 112 | Keine chemisch veränderten Produkte | Die im FMBV Anhang 1 erwähnten Verfahren sind mit vier Einschränkungen erlaubt. Verboten ist die: <ul style="list-style-type: none"> – Extraktion mit organischen Lösemitteln (ausser Aethanol) – Fetthärtung – Hydrolyse mit Säuren/Alkalien – Raffination durch eine chemische Behandlung. |
| 12 | Keine chemisch-synthetisch hergestellten Stoffe | |
| 121 | Kurzkettige organische Säuren sind zur Konservierung von Silagen und Geflügelfutter erlaubt | Siehe Einschränkung unter 34 |
| 13 | Artspezifische Rationenzusammensetzung | |
| 131 | Keine tierischen Futterkomponenten | Ausgenommen Milch- und Milchnebenprodukte sowie Fische, andere Meerestiere, deren Produkte und Nebenprodukte |

⁹ SR 916.307.1

¹⁰ SR 817.02

2 Allgemeine Kriterien für die Beurteilung von Zusatzstoffen (FMBV Anh. 2)

- 21 Die Zusatzstoffe sind naturbelassen oder möglichst naturnah
- 211 Keine GVO-Erzeugnisse
- 212 Grundsätzlich sind ausschliesslich natürliche Quellen erlaubt
- 213 Falls keine natürlichen Quellen vorhanden und die Zusatzstoffe für eine bedarfsgerechte Rationengestaltung unentbehrlich sind, können ausnahmsweise chemisch-synthetisch hergestellte Produkte verwendet werden
- 22 Antimikrobielle Leistungsförderer Verboten
- 23 Mikroorganismen (Probiotika) sind erlaubt
- 24 Keine Zusatzstoffe zur Verhütung der Kokzidiose und der Histomoniasis
- 25 Keine Enzyme und Enzymmischungen

3 Allgemeine Kriterien für die Beurteilung von Silierhilfsmitteln (Art. 25 FMBV)

- 31 Erlaubt sind alle Produkte, die als Ausgangsprodukte und Einzelfuttermittel die Kriterien dieser Verordnung erfüllen
- 32 Keine GVO-Erzeugnisse
- 33 Erlaubt sind Bakterien, die Milch-, Essig-, Ameisen- und Propionsäure bilden
- 34 Erlauben generell schwierige Wetterverhältnisse keine guten Gärqualitäten, ist der Einsatz von Ameisen-, Essig-, Propion- und Milchsäure erlaubt Muss jeweils von der Kontrollinstanz bewilligt werden

4 **Spezielle Bestimmungen für die Beurteilung von Ausgangsprodukten und Einzelfuttermittel (FMBV Anh. 1 Teile 1 - 4)**

- 41 FMBV Anhang, 1 Teil 1:
Einzelfuttermittel und Ausgangsprodukte
- 411 Abschnitt 1:
Getreidekörner sowie deren Produkte und Nebenprodukte Keine zusätzlichen Bestimmungen
- 412 Abschnitt 2:
Ölsaaten, Ölf Früchte sowie deren Produkte und Nebenprodukte Falls Raffinate Nebenprodukte einer zertifizierten Bioproduktion sind, dürfen diese dem Presskuchen beigefügt werden
- 413 Abschnitte 3 - 7:
übrige pflanzliche Produkte Keine zusätzlichen Bestimmungen
- 414 Abschnitte 8 - 10:
tierische Produkte Keine zusätzlichen Bestimmungen
- 415 Abschnitt 11:
mineralische Einzelfuttermittel Produkte mit hoher physiologischer Verfügbarkeit sind zu bevorzugen.
Keine Verbindungen mit nicht erlaubten Ausgangsprodukten und Einzelfuttermitteln
- 416 Abschnitt 12:
Verschiedenes Keine zusätzlichen Bestimmungen
- 42 FMBV Anhang 1 Teil 2:
Proteinprodukte aus Mikroorganismen Nur abgetötete Hefen der Gattungen Saccharomyces und Candida sind erlaubt
- 43 FMBV Anhang 1 Teil 3:
Aminosäuren und ihre Salze sowie analoge Produkte Verboten
- 44 FMBV Anhang 1 Teil 4:
Nichtproteinhaltige Stickstoffverbindungen (NPN-Verbindungen) Verboten
- #### 5 **Spezielle Bestimmungen für die Beurteilung von Zusatzstoffen (FMBV Anh. 2)**
- 51 FMBV Anhang 2 Abschnitt A: Nur natürliche Quellen erlaubt
Stoffe mit antioxidierender Wirkung
- 52 FMBV Anhang 2 Abschnitt B: Nur natürliche Quellen erlaubt
Aromastoffe und Appetit anregende Stoffe

-
- | | | |
|----|--|--|
| 53 | FMBV Anhang 2 Abschnitt C:
Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel | Nur natürliche Quellen erlaubt |
| 54 | FMBV Anhang 2 Abschnitt D:
Färbende Stoffe einschliesslich Pigmente | Nur natürliche Quellen erlaubt |
| 55 | FMBV Anhang 2 Abschnitt E:
Konservierende Stoffe | Nur Milch-, Essig-, Ameisen- und Propionsäure für Geflügelfutter und Silagen erlaubt |
| 56 | FMBV Anhang 2 Abschnitt F:
Vitamine, Provitamine und ähnlich wirkende Stoffe, die chemisch eindeutig beschrieben sind | Falls für bedarfsdeckende Rationen notwendig, dürfen die Vitamine zugesetzt werden |
| 57 | FMBV Anhang 2 Abschnitt G:
Spurenelemente | Spurenelementverbindungen mit nicht erlaubten Einzelfuttermitteln bzw. Zusatzstoffen sind verboten |
| 58 | FMBV Anhang 2 Abschnitt H:
Bindemittel, Fließhilfsstoffe und Gerinnungshilfsstoffe | Nur natürliche Quellen erlaubt |

Reine Stoffe zur Reinigung und Desinfektion von Stallungen und Haltungseinrichtungen (z.B. Einrichtungen und Stallgerätschaften)

1. Zugelassene Stoffe

- Kali- und Natronseifen
- Wasser und Dampf
- Kalkmilch
- Natriumhypochlorit (z.B. als Lauge)
- Ätznatron
- Ätzkali
- Wasserstoffperoxid
- natürliche Pflanzenessenzen
- Zitronensäure, Peressigsäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure und Essigsäure
- Alkohol
- Salpetersäure (Melkausrüstungen)
- Phosphorsäure (Melkausrüstungen)
- Formaldehyd
- Natriumcarbonat

2. Ferner sind zugelassen:

- Produkte auf Jodbasis als Zitzendesinfektionsmittel
- Für die Reinigung und Entkeimung von Melkgerätschaften die in der Liste der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft¹¹ für diesen Zweck anerkannten Mittel.

¹¹ Zu beziehen bei der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Schwarzenburgstrasse 161, 3003 Liebefeld-Bern

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen
Amtssprachen der AS bleibt diese Seite leer.