

Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft

Änderung vom 25. November 2002

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement
verordnet:*

I

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

Ingress

gestützt auf die Artikel 11 Absatz 2, 18 Buchstaben b, c und d, 23 und 24a der Verordnung vom 22. September 1997² über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel (Bio-Verordnung),
im Einvernehmen mit dem Eidgenössischen Departement des Innern,

Art. 1 Pflanzenschutzmittel

Die Pflanzenschutzmittel nach Anhang 1 sind in der biologischen Landwirtschaft zugelassen.

2a. Abschnitt: Kontrollbescheinigung für Einfuhren

Art. 16a Ausstellung der Kontrollbescheinigung

¹ Die Kontrollbescheinigung muss ausgestellt werden von:

- a. der Behörde oder Zertifizierungsstelle nach Anhang 4 für Einfuhren nach Artikel 23 der Bio-Verordnung;
- b. der Behörde oder Zertifizierungsstelle des Exporteurs im Ursprungsland für Einfuhren nach Artikel 24 der Bio-Verordnung.

² Die Behörde oder Zertifizierungsstelle nach Absatz 1 muss vor der Ausstellung der Kontrollbescheinigung:

- a. alle Kontrollunterlagen und Beförderungs- und Handelspapiere des betreffenden Produktes geprüft haben;

¹ SR 910.181

² SR 910.18

- b. eine Warenuntersuchung der betreffenden Sendung vorgenommen haben oder eine ausdrückliche Erklärung des Exporteurs erhalten haben, aus der hervorgeht, dass die Sendung gemäss den Bestimmungen der Bio-Verordnung oder der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991³ über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (EWG-Verordnung) produziert und aufbereitet worden ist.

³ Sie bestätigt mit der Erklärung in Feld 15 der Kontrollbescheinigung, dass das betreffende Produkt gemäss den Bestimmungen der Bio-Verordnung oder der EWG-Verordnung produziert worden ist.

⁴ Bei Frischprodukten kann eine einzige Kontrollbescheinigung für alle Sendungen einer Kalenderwoche, basierend auf den Lieferscheinen, ausgestellt werden (Sammelbescheinigung). Die Sammelbescheinigung muss innerhalb von 14 Tagen nach der letzten Sendung der entsprechenden Kalenderwoche beim Importeur sein.

Art. 16b Bestätigung der Einzelermächtigung

¹ Für Einfuhren nach Artikel 23 der Bio-Verordnung aus einem EG-Mitgliedstaat, denen in der EG eine Einzelermächtigung zugrunde liegt, muss Feld 16 durch die zuständige EG-Behörde, die diese Einzelermächtigung ausgestellt hat, ausgefüllt sein.

² Das Feld 16 muss nicht ausgefüllt werden, wenn:

- a. der Importeur seiner Zertifizierungsstelle eine gültige, vom Bundesamt für Landwirtschaft ausgestellte Einzelermächtigung im Original vorlegt;
- b. das Bundesamt für Landwirtschaft der Zertifizierungsstelle des Importeurs direkt einen Nachweis zugestellt hat, wonach für die betreffende Sendung eine Einzelermächtigung vorhanden ist.

³ Der Nachweis nach Absatz 2 Buchstabe b muss folgende Angaben enthalten:

- a. Nummer der Einzelermächtigung und Datum des Ablaufs der Ermächtigung;
- b. Name und Adresse des Importeurs;
- c. Ursprungsland;
- d. Name und Adresse der Behörde oder Zertifizierungsstelle im Ausland;
- e. Bezeichnungen der betreffenden Produkte.

Art. 16c Anforderungen an die Kontrollbescheinigung

¹ Die Kontrollbescheinigung muss gemäss den Vorgaben nach Anhang 9 Teil A oder gemäss Anhang 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1788/2001 vom 7. September 2001⁴ und in Deutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch erstellt sein.

³ ABl. L 198 vom 22.7.1991, S. 1.

⁴ ABl. L 243 vom 13.9.2001, S. 3.

² Nachträgliche Änderungen müssen durch die ausstellende Behörde oder Zertifizierungsstelle beglaubigt werden.

³ Die Kontrollbescheinigung ist in einem einzigen Original zu erstellen. Der erste Empfänger oder der Importeur können zur Information der Zertifizierungsstelle eine Kopie anfertigen. Jede Kopie muss mit dem Aufdruck «KOPIE» oder «DUPLIKAT» versehen sein.

Art. 16d Prüfung der Kontrollbescheinigung und der Sendung

¹ Für jede Sendung muss der Importeur die Kontrollbescheinigung seiner Zertifizierungsstelle oder, im Fall einer Fleischeinfuhr, dem Grenztierarzt vorlegen. Diese prüfen die Sendung und füllen Feld 17 der Kontrollbescheinigung aus.

² Nach Annahme der Sendung bestätigt der erste Empfänger mit der Erklärung in Feld 18 der Kontrollbescheinigung, dass er die Annahme der Sendung gemäss Anhang 1 Abschnitt B Ziffer 3 der Bio-Verordnung vorgenommen hat. Anschliessend sendet er das Original an den in Feld 11 der Kontrollbescheinigung genannten Importeur. Der Importeur muss die Kontrollbescheinigung mindestens zwei Jahre lang aufbewahren.

Art. 16e Aufbereitung einer Sendung vor der Verzollung

Soll eine Sendung vor der Verzollung einer oder mehreren Aufbereitungen im Sinne von Artikel 4 Buchstabe c der Bio-Verordnung unterworfen werden, so muss vor der ersten Aufbereitung das Verfahren nach Artikel 16d Absatz 1 abgeschlossen sein.

Art. 16f Aufteilung einer Sendung vor der Verzollung

¹ Soll eine Sendung vor der Verzollung in mehrere Parteien aufgeteilt werden, so muss vor der Aufteilung das Verfahren nach Artikel 16d Absatz 1 abgeschlossen sein.

² Für jede der Parteien, die sich aus der Aufteilung ergeben, muss der Zertifizierungsstelle des Importeurs zusätzlich eine Teilkontrollbescheinigung vorgelegt werden.

³ Die Teilkontrollbescheinigung muss gemäss den Vorgaben nach Anhang 9 Teil B erstellt sein.

⁴ Die zuständige Zertifizierungsstelle des Importeurs bestätigt mit der Erklärung in Feld 14, dass sich die Teilkontrollbescheinigung auf die in Feld 3 genannte Kontrollbescheinigung bezieht.

⁵ Eine Kopie jeder Teilkontrollbescheinigung wird zusammen mit dem Original der Kontrollbescheinigung vom Importeur aufbewahrt. Sie muss mit dem Aufdruck «KOPIE» oder «DUPLIKAT» versehen sein.

⁶ Nach der Aufteilung begleiten die Originale der Teilkontrollbescheinigungen die jeweiligen Parteien und werden der Zertifizierungsstelle des Empfängers vorgelegt.

⁷ Nach Annahme einer Partie bestätigt der Empfänger dieser Partie mit der Erklärung in Feld 15 der Teilkontrollbescheinigung, dass die Annahme der Lieferung

gemäss Anhang 1 Abschnitt B Ziffer 3 der Bio-Verordnung erfolgt ist. Er muss die Teilkontrollbescheinigung mindestens zwei Jahre lang aufbewahren.

II

¹ Die Anhänge 1, 3 und 6 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

² Anhang 4 wird gemäss Beilage geändert.

³ Die Verordnung erhält einen neuen Anhang 9 gemäss Beilage.

III

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2003 in Kraft.

25. November 2002

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:
Pascal Couchepin

Zugelassene Pflanzenschutzmittel

1. Biologische und biotechnische Massnahmen

- Insektenabwehr mit Fallen und/oder Dispensern mit naturidentischen Pheromonen wie z. B. die Verwirrungstechnik, Markierungsspheromone
- Repellents pflanzlicher und tierischer Herkunft
- natürliche Feinde wie z. B. Schlupfwespen, Raubmilben, Raubwanzen, Gallmücken, Marienkäfer, Nematoden
- natürliche Mikroorganismen wie z.B. *Bacillus thuringiensis*, *Granulosis virus* und insektenpathogene Pilze (keine gentechnisch veränderten Organismen) sowie deren Folgeprodukte
- mechanische Abwehrmittel wie z. B. Kulturschutznetze, Schneckenzäune, beleimte Kunststoff-Fallen, Leimringe.

2. Präparate gegen Pilzkrankheiten (Fungizide)

- anorganische Kupferpräparate
Kupfer in Form von Kupferhydroxid, Kupferoxichlorid, (dreibasischem) Kupfersulfat, Kupferoxid
 - Jahreshöchstmenge von 4 kg Kupfer-Metall je ha
 - Weinbau: Jahreshöchstmenge von 6 kg Kupfer-Metall je ha. Innert 5 aufeinander folgender Jahre maximal 20 kg Kupfer-Metall je ha; die Bilanzierung erfolgt ab dem 1. Januar 2002
- Schwefelpräparate
- Kaliumpermanganat, nur bei Obstbäumen und Reben
- Tonerdepräparate
- Lecithin (nicht aus gentechnisch veränderten Organismen)
- Pflanzliche Öle wie z. B. Minzöl, Pinienöl, Kümmelöl, Fenchelöl
- Seifenpräparate

3. Präparate gegen tierische Schädlinge (Insektizide, Akarizide, Molluskizide)

- Eisen-(III)-Orthophosphat
- Schwefelpräparate
- Azadirachtin (Neem-Extrakt)
- Pyrethrine (Extrakte von *Chrysanthemum cinerariaefolium*)
- Quassia-Extrakt
- Rotenone (Extrakte von *Derris* sp., *Lonchocarpus* sp. und *Therphrosia* sp.)
- Pflanzliche Öle wie z. B. Minzöl, Pinienöl, Kümmelöl, Rapsöl

- Paraffinöl
- Mineralöle (nur in Ausnahmefällen wie z. B. bei Befall durch San-José-Schildlaus)
- Seifenpräparate

4. Wundverschlussmittel im Obst-, Wein- und Zierpflanzenanbau

- Pflanzliche Wachse und Öle
- Bienenwachs
- Tonerdepräparate
- Kalkpräparate

5. Beistoffe

- Hilfsmittel zur Effizienzsteigerung wie z. B. Kiefernharzöle, Paraffinöle

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

- Rodentizide

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 nicht landwirtschaftlichen 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	–
E 306 stark tocopherolhaltige Extrakte	Antioxidans in Fetten und Ölen
E 322 Lecithine	–
E 330 Citronensäure	–
E 333 Calciumcitrate	–

Bezeichnung	Bemerkung
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 Xanthan	-
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 Anhang 6 Ziffer 24 Buchstaben a und d der Zusatzstoffverordnung vom 27. März 2002⁵ (ZuV), die nach Artikel 6 Absatz 4 Buchstabe a ZuV als natürlicher Aromastoff oder als Aromaextrakt gekennzeichnet sind.

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.

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 nur bis 31. März 2002
Schwefelsäure	Zuckerherstellung
Kohlendioxid	–
Stickstoff	–
Ethanol	Lösemittel
Gerbsäure	Filtrierhilfe
Ovalbumin	–
Kasein	–
Gelatine	–
Fischleim	–
Pflanzliche Öle	Schmier-, Trennmittel oder Schaumverhüter
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	–
Aktivkohle	–
Talkum	–
Bentonit	–
Kaolin	–
Kieselgur	–
Perlit	–
Haselnusschalen	–
Reismehl	–
Bienenwachs	Trennmittel
Carnaubawachs	Trennmittel
Isopropanol (Propan-2-ol)	Im Kristallisationsprozess bei der Zucker- herstellung, bis 31. Dezember 2006

Bezeichnung	Bemerkung
Asbestfreie Filtermaterialien	–
Natriumhydroxyd	Zuckerherstellung, Ölerzeugung aus Raps- saat (<i>Brassica spp.</i>)
Ethylen	Nachreifung von Bananen
Kalialaun (Kalinit)	Verzögerung der Reifung von Bananen

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 LMV	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

Eicheln

Getrocknete Himbeeren (*Rubus idaeus L.*)

Getrocknete rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum L.*)

Kolanuss

Maracuja (Passionsfrucht)

Stachelbeeren (*Ribes crisper L.*)

C.1.2. Essbare Gewürze und Kräuter

Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*)

Galgant (*Alpinia officinarum*)

Meerrettichsamensamen (*Armoracia*)

rosa Pfeffer (*Schinus molle L.*)

Saflorblüten (*Cartamus tinctoris*)

C.1.3. Verschiedenes

Algen, einschliesslich Seegras, die für die Herstellung herkömmlicher Lebensmittel verwendet werden dürfen.

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*)

Palmen (*Elaeis guineensis*)

Raps (*Brassica napus, rapa*)

Saflor (*Carthamus tinctorius*)

Sesam (*Sesamum indicum*)

Soja (*Glycine max*)

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

Rübenzucker, bis 1. April 2003

Reispapier

Reis- und Wachsmaisstärke, nicht chemisch verändert

Fruchtzucker
Oblaten

C.2.3. Verschiedenes

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

Essbare Meereslebewesen, nicht aus Aquakultur, die für die Herstellung herkömmlicher Lebensmittel verwendet werden dürfen.
Naturdärme, nur bis 1. April 2004

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

Gelatine
Molkenpulver

Länderliste

EU-Mitgliedstaaten, Ziff. 4:

4. *Befristung der Aufnahme: Bis zum 31. Dezember 2003.*

Neuseeland

1. *Produkte:*
 - a. Pflanzliche Erzeugnisse sowie Tiere und nicht verarbeitete tierische Erzeugnisse im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe a der Bio-Verordnung vom 22. September 1997, ausser Tieren und tierischen Erzeugnissen, die Hinweise auf die Umstellung auf die biologische Landwirtschaft tragen oder tragen sollen;
 - b. Verarbeitete, für den menschlichen Verzehr bestimmte pflanzliche und tierische Agrarerzeugnisse im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b der Bio-Verordnung vom 22. September 1997, ausser tierischen Erzeugnissen, die Hinweise auf die Umstellung auf die biologische Landwirtschaft tragen oder tragen sollen, respektive deren Verarbeitungsprodukte.
2. *Herkunft:* Die Erzeugnisse unter Punkt 1 Buchstabe a und die aus ökologischem Landbau stammenden Bestandteile der Erzeugnisse unter Punkt 1 Buchstabe b müssen in Neuseeland erzeugt oder nach Neuseeland eingeführt worden sein:
 - a. aus der Schweiz; oder
 - b. aus einem nach diesem Anhang anerkannten Drittland.
3. *Zertifizierungsstellen:*
 - BIO-GRO New Zealand
 - Certenz.
4. *Kontrollbescheinigungserteilende Stelle:* New Zealand Ministry of Agriculture and Forestry (MAF).
5. *Befristung der Aufnahme:* 31. Dezember 2003.

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 1998⁶ sind einzuhalten.

2. Laufhof für Tiere der Pferdegattung, 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 den Tieren dauernd zugänglichen Laufhof).

3. Laufhof für Tiere der Schweinegattung

Tiere	Gesamtfläche (Stall und Laufhof) mindestens ... m ² /Tier	Lauffläche mindestens ... m ² /Tier
Nicht säugende Zuchtsauen	2,8	1,3
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 Lauffläche 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.

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

⁶ SR 910.132.5

4. Aussenklimabereich für Nutzgeflügel

Die Anforderungen nach Anhang 2 Ziffer 4 der RAUS-Verordnung vom 7. Dezember 1998 sind einzuhalten.

Anhang 9
(Art. 16b Abs. 1a und 16e)

**Teil A:
Kontrollbescheinigung für die Einfuhr von Erzeugnissen aus
biologischer Landwirtschaft**

**Schweizerische Eidgenossenschaft
Kontrollbescheinigung für die Einfuhr von Erzeugnissen aus biologischer
Landwirtschaft**

1. Ausstellende Zertifizierungsstelle oder Behörde des Ursprungslandes (Name und Adresse)	2. Einfuhr gemäss: Bio-Verordnung, Artikel 23 (Länderliste) <input type="checkbox"/> Bio-Verordnung, Artikel 24 (Einzelermächtigung) <input type="checkbox"/>	
3. Laufende Nummer der Kontrollbescheinigung	4. Bezugsnummer der Einzelermächtigung gemäss Artikel 24 der Bio-Verordnung	
5. Exporteur (Name und Adresse)	6. Kontrollstelle oder -behörde (Name und Adresse)	
7. Hersteller oder Aufbereiter des Produktes (Name und Adresse)	8. Ursprungsland	
	9. Bestimmungsland Schweiz	
10. Erster Empfänger in der Schweiz (Name und Adresse)	11. Importeur (Name und Adresse)	
12. Kennzeichnung und Nummern, Container-Nr., Anzahl und Art, Verkehrsbezeichnung der Ware	13. Zolltarifnummer	14. gemeldete Menge in entsprechenden Einheiten (Kilogramm, Liter usw.)
<p>15. Erklärung der in Feld 1 angegebenen Stelle oder Behörde</p> <p>Hiermit wird bestätigt, dass diese Produkte nach Feld 12 gemäss den Bestimmungen der Bio-Verordnung oder der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 hergestellt wurden.</p> <p>Datum:</p> <p>Name und Unterschrift der bevollmächtigten Person Stempel der ausstellenden Stelle oder Behörde</p>		

Teil B: Teilkontrollbescheinigung

**Schweizerische Eidgenossenschaft
Teilkontrollbescheinigung Nr. ...**

1. Zertifizierungsstelle oder Behörde des Ursprungslandes, die die zu Grunde liegende Kontrollbescheinigung ausgestellt hat (Name und Adresse)	2. Einfuhr gemäss: Bio-Verordnung, Artikel 23 (Länderliste) <input type="checkbox"/> Bio-Verordnung Artikel 24 (Einzelermächtigung) <input type="checkbox"/>	
3. Laufende Nummer der zu Grunde liegenden Kontrollbescheinigung	4. Bezugsnummer der Einzelermächtigung gemäss Artikel 24 der Bio-Verordnung	
5. Unternehmen, das die ursprüngliche Sendung in Partien aufgeteilt hat (Name und Adresse)	6. Kontrollstelle oder -behörde (Name und Adresse)	
7. Name und Anschrift des Importeurs der ursprünglichen Sendung	8. Ursprungsland der ursprünglichen Sendung	9. Gemeldete Gesamtmenge der ursprünglichen Sendung
10. Empfänger der durch die Aufteilung erhaltenen Partie (Name und Adresse)		
11. Kennzeichnung und Nummern, Container-Nr., Anzahl und Art, Verkehrsbezeichnung der Partie	12. Zolltarifnummer	13. gemeldete Menge der Partie in entsprechenden Einheiten (Kilogramm, Liter usw.)
<p>14. Erklärung der in Feld 1 angegebenen Zertifizierungsstelle oder Behörde</p> <p>Diese Teilbescheinigung gilt für die in Feld 11 beschriebene Partie, die sich aus der Aufteilung einer Sendung ergibt, für die eine ursprüngliche Kontrollbescheinigung mit der in Feld 3 aufgeführten laufenden Nummer gilt.</p> <p>Datum:</p> <p>Name und Unterschrift der bevollmächtigten Person Stempel der zuständigen Stelle oder Behörde</p>		
<p>15. Erklärung des Empfängers der Partie</p> <p>Hiermit wird bescheinigt, dass die Annahme der Partie gemäss Anhang 1 Abschnitt B Ziffer 3 der Bio-Verordnung erfolgt ist.</p> <p>Name des Unternehmens</p> <p>Datum:</p> <p>Name und Unterschrift der bevollmächtigten Person</p>		