

Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft

Änderung vom 2. November 2006

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement
verordnet:*

I

Die Anhänge 1, 3 (Teile A.1., B.1. und B.3.), 4, 6 und 7 der Verordnung des EVD vom 22. September 1997¹ über die biologische Landwirtschaft werden gemäss Beilage geändert.

II

Übergangsbestimmungen zu Anhang 3 Teil A und B

Biologische Produkte dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 gemäss den bisherigen Bestimmungen von Anhang 3 Teil A und B hergestellt und abgegeben werden. Am 31. Dezember 2007 vorhandene Bestände dürfen noch bis zu ihrer Erschöpfung abgegeben werden.

III

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

2. November 2006

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:
Doris Leuthard

¹ SR 910.181

Anhang 1
(Art. 1)*Ziff. 2***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 (auch zur Keimhemmung)
- Seifenpräparate
- Senfmehl

Anhang 3
(Art. 3)**Zugelassene Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe****Teil A:****Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs****A.1. Lebensmittelzusatzstoffe, einschliesslich Träger***Tabelle*

Sämtliche Zusatzstoffe unterliegen den Anwendungseinschränkungen gemäss Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005².

Zulässige Zusatzstoffe

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
E 153	Pflanzenkohle		Nur für geaschten Ziegenkäse und traditionelle Käsespezialitäten zulässig
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		Nur für traditionelle Käsespezialitäten zulässig
E 170	Calciumcarbonat	Zulässig, ausser als Farb- oder Calciumzusatz	
E 220	Schwefeldioxid	Zulässig Obstweine* ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein), sowie Met: 50 mg ^a Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg ^a	Zulässig

^a Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO₂

* Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
E 224	Kaliummetabisulfit	Zulässig Obstweine* ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein), sowie Met: 50 mg ^a Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg ^a ^a Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO ₂ * Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben	Zulässig
E 250	Natriumnitrit		Nur für Fleischerzeugnisse zulässig Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 80 mg/kg Restmenge bei der Abgabe an den Letztverbraucher, ausgedrückt als NaNO ₂ : 50 mg/kg
E 252	Kaliumnitrat		Nur für Fleischerzeugnisse zulässig Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 80 mg/kg Restmenge bei der Abgabe an den Letztverbraucher, ausgedrückt als NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Milchsäure	Zulässig	Zulässig
E 290	Kohlendioxid	Zulässig	Zulässig
E 296	Apfelsäure	Zulässig	
E 300	Ascorbinsäure	Zulässig	Nur für Fleischerzeugnisse zulässig
E 301	Natriumascorbat		Nur in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat bei Fleischerzeugnissen zulässig
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	Nur als Antioxidans für Fette und Öle zulässig	Nur als Antioxidans für Fette und Öle zulässig

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
E 322	Lecithin	Zulässig	Nur für Milcherzeugnisse zulässig
E 325	Natriumlactat		Nur für Milch- und Fleisch- erzeugnisse zulässig
E 330	Zitronensäure	Zulässig	
E 331	Natriumcitrat		Zulässig
E 333	Calciumcitrat	Zulässig	
E 334	Weinsäure (L(+)-)	Zulässig	
E 335	Natriumtartrat	Zulässig	
E 336	Kaliumtartrat	Zulässig	
E 341	Monocalciumphosphat	Nur als Backtriebmittel für Fertigmehl zulässig	
E 400	Alginsäure	Zulässig	Nur für Milcherzeugnisse zulässig
E 401	Natriumalginat	Zulässig	Nur für Milcherzeugnisse zulässig
E 402	Kaliumalginat	Zulässig	Nur für Milcherzeugnisse zulässig
E 406	Agar-Agar	Zulässig	Nur für Fleisch- und Milcherzeugnisse zulässig
E 407	Carrageen	Zulässig	Nur für Milcherzeugnisse zulässig
E 410	Johannisbrotkernmehl	Zulässig	Zulässig
E 412	Guarkernmehl	Zulässig	Zulässig
E 414	Gummi arabicum	Zulässig	Zulässig
E 415	Xanthan	Zulässig	Zulässig
E 422	Glycerin	Nur für Pflanzenextrakte zulässig	
E 440	Pektin (nicht amidiert)	Zulässig	Nur für Milcherzeugnisse zulässig
E 464	Hydroxypropylmethyl- cellulose	Nur zur Herstellung von Kapselhüllen zulässig	Nur zur Herstellung von Kapselhüllen zulässig
E 500	Natriumcarbonat	Zulässig	Nur für Sauerrahmbutter zulässig
E 501	Kaliumcarbonat	Zulässig	
E 503	Ammoniumcarbonat	Zulässig	
E 504	Magnesiumcarbonat	Zulässig	
E 516	Calciumsulfat	Nur als Träger zulässig	
E 524	Natriumhydroxid	Nur zur Oberflächen- behandlung von Laugen- gebäck zulässig	
E 551	Siliciumdioxid	Nur als Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze zulässig	

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
E 553b	Talkum	Zulässig	Nur als Überzugmittel für Fleischzerzeugnisse zulässig
E 938	Argon	Zulässig	Zulässig
E 939	Helium	Zulässig	Zulässig
E 941	Stickstoff	Zulässig	Zulässig
E 948	Sauerstoff	Zulässig	Zulässig
Aromen: Stoffe und Erzeugnisse nach der Definition in Anhang 3 Ziffer 24 Buchstaben a und d der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ³ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV), die nach Artikel 6 Absatz 8 Buchstabe a LKV als natürlicher Aromastoff oder als Aromaextrakt gekennzeichnet sind.			

...

**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**

Tabelle

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
Wasser	Nur in Trinkwasserqualität zulässig	Nur in Trinkwasserqualität zulässig
Calciumchlorid	Nur als Koagulationsmittel zulässig	Nur zur Milchgerinnung zulässig
Calciumcarbonat	Zulässig	
Calciumhydroxid	Zulässig	
Calciumsulfat	Nur als Koagulationsmittel zulässig	
Magnesiumchlorid (Nigari)	Nur als Koagulationsmittel zulässig	
Kaliumcarbonat	Nur zum Trocknen von Trauben zulässig	
Natriumcarbonat	Nur zur Zuckerherstellung zulässig	

³ SR 817.022.21

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
Zitronensäure	Nur zur Ölherstellung und Stärkehydrolyse zulässig	
Natriumhydroxid	Nur zur Zuckerherstellung und zur Herstellung von Öl aus Rapssaat (<i>Brassica</i> spp.) zulässig	
Schwefelsäure	Nur zur Zuckerherstellung zulässig	
Isopropanol (Propanol-2-ol)	Nur im Kristallisationsprozess bei der Zuckerherstellung zulässig bis 31. Dezember 2006	
Kohlendioxid	Zulässig	Zulässig
Stickstoff	Zulässig	Zulässig
Ethanol	Nur als Lösemittel zulässig	Nur als Lösemittel zulässig
Gerbsäure	Nur als Filtrierhilfe zulässig	
Eiweissalbumin	Zulässig	
Kasein	Zulässig	
Gelatine	Zulässig	
Hausenblase	Zulässig	
Pflanzliche Öle	Nur als Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter zulässig	Nur als Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter zulässig
Siliziumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	Zulässig	
Aktivkohle	Zulässig	
Talkum	Zulässig	
Bentonit	Zulässig	Nur als Verdickungsmittel für Met zulässig
Kaolin	Zulässig	Nur für Propolis zulässig
Kieselgur	Zulässig	
Perlit	Zulässig	
Haselnussschalen	Zulässig	
Reismehl	Zulässig	
Bienenwachs	Nur als Trennmittel zulässig	
Carnaubawachs	Nur als Trennmittel zulässig	
Asbestfreie Filtermaterialien	Zulässig	Zulässig
Ethylen	Nur zur Nachreifung von Bananen, Kiwis und Kakis und Blüteninduktion von Ananas; bei nachgewiesenem Bedarf zulässig	
Kalialaun (Kalinit)	Nur zur Verzögerung der Reifung von Bananen zulässig	

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 nach Art. 75 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁴ über Lebensmittel tierischer Herkunft	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 allgemein lebensmittelrechtlich zulässigen Farbstoffe verwendet werden.

⁴ SR 817.022.108

Länderliste

Nach dem Text bezüglich der EU-Mitgliedstaaten und vor dem Text bezüglich Israel ist einzufügen:

Indien

1. *Produkte:* Pflanzliche Erzeugnisse sowie Lebensmittel, die im wesentlichen solche Erzeugnisse enthalten, nach Artikel 1 der Bio-Verordnung.
2. *Herkunft:* Die pflanzlichen Erzeugnisse und die aus der biologischen Landwirtschaft stammenden Bestandteile der Lebensmittel, die im wesentlichen solche Erzeugnisse enthalten, müssen in Indien angebaut worden sein.
3. *Zertifizierungsstellen:*
 - BVQI (India) Pvt. Ltd.
 - Ecocert S.A. (India Branch Office)
 - IMO Control Private Ltd.
 - Indian Organic Certification Agency (Indocert)
 - International Resources for Fairer Trade
 - Lacon Quality Certification Pvt. Ltd.
 - Natural Organic Certification Association
 - OneCert Asia Agri Certification Private Ltd.
 - SGS India Pvt. Ltd.
 - Skal International (India)
 - Uttaranchal State Organic Certification Agency (USOCA)
4. *Kontrollbescheinigungserteilende Stelle:* wie unter Punkt 3.
5. *Befristung der Aufnahme:* Bis zum 30. Juni 2009.

Anhang 6
(Art. 4a Abs. 2)

Ziff. 1 und 2

**1. Laufhof für Tiere der Rindergattung, Schafe und Ziegen
(Milch- und Fleischproduktion)**

Die Anforderungen nach Anhang 2 Ziffern 1 und 2 der RAUS-Verordnung vom 7. Dezember 1998⁵ sind einzuhalten.

2. Laufhof für Tiere der Pferdegattung

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

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

⁵ SR 910.132.5

Anhang 7
(Art. 4b)

Ziff. 111

111 Keine GVO-Erzeugnisse

Definition nach der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁶ über gentechnisch veränderte Lebensmittel

⁶ SR 817.022.51; AS 2006 4987

