

Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft

Änderung vom 18. November 2009

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement (EVD)

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, 13 Absatz 3^{bis}, 18 Absatz 1 Buchstaben b–d, 23, 23a, 24a und 33a Absatz 3 der Bio-Verordnung vom 22. September 1997² (Bio-Verordnung),
im Einvernehmen mit dem Eidgenössischen Departement des Innern,

Art. 3 Verwendung von Erzeugnissen und Stoffen nach
Artikel 16j Absatz 2 Buchstaben b und c der Bio-Verordnung
bei der Verarbeitung von Lebensmitteln

¹ Für die Verarbeitung von Lebensmitteln, ausgenommen Wein, dürfen verwendet werden:

- a. Erzeugnisse und Stoffe nach Anhang 3 Teile A, B und D;
- b. Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen, die üblicherweise bei der Lebensmittelherstellung verwendet werden; Enzyme, die als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden sollen, müssen in Anhang 3 Teil A aufgeführt sein;
- c. Erzeugnisse und Stoffe nach Anhang 3 Ziffer 24 Buchstaben a und d der Verordnung des EDI vom 23. November 2005³ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV), die nach Artikel 6 Absatz 8 Buchstabe a LKV als natürliches Aroma, natürlicher Aromastoff oder als Aromaeextrakt gekennzeichnet sind;
- d. Trinkwasser und Salze (hauptsächlich aus Natrium- oder Kaliumchlorid), die im Allgemeinen bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden;

1 SR 910.181
2 SR 910.18
3 SR 817.022.21

- e. Mineralstoffe, einschliesslich Spurenelemente, Vitamine, Aminosäuren und Mikronährstoffe, soweit ihre Verwendung in den Lebensmitteln, denen sie zugefügt werden, gesetzlich vorgeschrieben ist.

² Zur Berechnung für die Zwecke von Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe b der Bio-Verordnung werden:

- a. Lebensmittelzusatzstoffe nach Anhang 3 Teil A, die in der Spalte für den Zusatzstoff-Code mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet;
- b. Zubereitungen und Stoffe nach Absatz 1 Buchstaben b–e und Stoffe nach Anhang 3 Teil A, die in der Spalte für den Zusatzstoff-Code nicht mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, nicht zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet.

³ Die Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung sind vorbehalten.

Art. 3a Verwendung von Erzeugnissen und Stoffen nach Artikel 16j Absatz 2 Buchstaben b und c der Bio-Verordnung bei der Verarbeitung von Hefe

¹ Für die Herstellung, Zubereitung und Formulierung von biologischer Hefe dürfen die folgenden Stoffe verwendet werden:

- a. Stoffe nach Anhang 3 Teil C;
- b. Erzeugnisse und Stoffe nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben b und d.

² Das Hinzufügen von bis zu 5 Prozent nicht biologischem Hefeextrakt oder -autolysat, berechnet in Trockenmasse für die Herstellung von biologischer Hefe ist erlaubt, wenn nachweislich kein Hefeextrakt oder -autolysat aus biologischer Erzeugung erhältlich ist.

Art. 4d Liste der anerkannten Zertifizierungsstellen und Kontrollbehörden

Die in der biologischen Landwirtschaft anerkannten Zertifizierungsstellen und Kontrollbehörden sind in Anhang 11 festgelegt.

Art. 16a Abs. 1 Bst b

Die Kontrollbescheinigung muss ausgestellt werden von:

- b. der Behörde oder der Zertifizierungsstelle des Exporteurs im Ursprungsland für Einfuhren nach den Artikeln 23a und 24 der Bio-Verordnung.

II

¹ Anhang 3 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

² Die Anhänge 4 und 9 werden gemäss Beilage geändert.

³ Diese Verordnung erhält den zusätzlichen Anhang 11 gemäss Beilage.

III

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2010 in Kraft.

18. November 2009

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Doris Leuthard

Anhang 3
(Art. 3)

Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln sowie Hefe und Hefeprodukten

Teil A: Lebensmittelzusatzstoffe, einschliesslich Träger

Tabelle

Sämtliche Zusatzstoffe unterliegen den Anwendungseinschränkungen nach der Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005⁴.

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe, einschliesslich Träger

Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
		Pflanzlichen Ursprungs	Tierischen Ursprungs	
E 153	Pflanzenkohle		X	Geaschter Ziegenkäse Morbier-Käse
E 160b*	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Roter Leicester-Käse Double-Gloucester-Käse Cheddar Mimolette-Käse
E 170	Calciumcarbonat	X	X	Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden
E 220	Schwefeldioxid	X	X	Obstweine (*) ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein) sowie Met: 50 mg (**)
oder E 224	Kaliummetabisulfit	X	X	Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg (**) (*) Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben. (**) Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO ₂ .

Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
		Pflanzlichen Ursprungs	Tierischen Ursprungs	
E 250 oder E 252	Natriumnitrit Kaliumnitrat		X X	Fleischerzeugnisse: E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: Rückstandshöchst- menge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchst- menge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Milchsäure	X	X	
E 290	Kohlendioxid	X	X	
E 296	Apfelsäure	X		
E 300	Ascorbinsäure	X	X	Fleischerzeugnisse (1)
E 301	Natriumascorbat		X	Fleischerzeugnisse in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat
E 306*	Stark tocopherolhaltige Extrakte	X	X	Antioxidans für Fette und Öle
E 322*	Lecithin	X	X	Milcherzeugnisse (1)
E 325	Natriumlactat		X	Milch- und Fleischerzeug- nisse
E 330	Zitronensäure	X		
E 331	Natriumcitrat		X	
E 333	Calciumcitrat	X		
E 334	Weinsäure, L(+)-	X		
E 335	Natriumtartrat	X		
E 336	Kaliumtartrat	X		
E 341 (i)	Monocalciumphosphat	X		Backtriebmittel
E 400	Alginsäure	X	X	Milcherzeugnisse (1)
E 401	Natriumalginat	X	X	Milcherzeugnisse (1)
E 402	Kaliumalginat	X	X	Milcherzeugnisse (1)
E 406	Agar-Agar	X	X	Milch- und Fleischerzeug- nisse (1)
E 407	Carrageen	X	X	Milcherzeugnisse (1)
E 410*	Johannisbrotkernmehl	X	X	
E 412*	Guarkernmehl	X	X	
E 414*	Gummi arabicum	X	X	
E 415	Xanthan	X	X	
E 422	Glycerin	X		Für Pflanzenextrakte

Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
		Pflanzlichen Ursprungs	Tierischen Ursprungs	
E 440* (i)	Pektin	X	X	Milcherzeugnisse (1)
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	X	X	Herstellung von Kapselhüllen
E 500	Natriumcarbonate	X	X	Milchkonfitüre (oder «Dulce de leche»), Sauerrahmbutter und Sauermilchkäse (1)
E 501	Kaliumcarbonate	X		
E 503	Ammoniumcarbonate	X		
E 504	Magnesiumcarbonate	X		
E 509	Calciumchlorid		X	Milchgerinnung
E 516	Calciumsulfat	X		Träger
E 524	Natriumhydroxid	X		Oberflächenbehandlung von Laugengebäck
E 551	Siliciumdioxid	X		Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
E 553b	Talkum	X	X	Überzugmittel für Fleisch-erzeugnisse
E 938	Argon	X	X	
E 939	Helium	X	X	
E 941	Stickstoff	X	X	
E 948	Sauerstoff	X	X	

* Diese Zusatzstoffe werden zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet.

(1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

**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 dürfen**

Tabelle

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
	Pflanzlichen Ursprungs	Tierischen Ursprungs	
Wasser	X	X	Trinkwasser im Sinne der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁵ über Trink-, Quell- und Mineral- wasser
Calciumchlorid	X		Koagulationsmittel
Calciumcarbonat	X		
Calciumhydroxid	X		
Calciumsulfat	X		Koagulationsmittel
Magnesiumchlorid (Nigari)	X		Koagulationsmittel
Kaliumcarbonate	X		Trocknen von Trauben
Natriumcarbonate	X		Zuckerherstellung
Milchsäure		X	Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Käse- herstellung
Zitronensäure	X	X	Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Käse- herstellung (1) Ölgewinnung und Stärkehydro- lyse
Natriumhydroxid	X		Zuckerherstellung Herstellung von Öl aus Rapssaat (Brassica spp)
Schwefelsäure	X	X	Gelatineherstellung (1) Zuckerherstellung (2)
Salzsäure		X	Gelatineherstellung Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Herstel- lung von Gouda-, Edamer und Maasdamer Käse, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
	Pflanzlichen Ursprungs	Tierischen Ursprungs	
Ammoniumhydroxid		X	Gelatineherstellung
Wasserstoffperoxid		X	Gelatineherstellung
Kohlendioxid	X	X	
Stickstoff	X	X	
Ethanol	X	X	Lösemittel
Gerbsäure	X		Filterhilfe
Eiweissalbumin	X		
Kasein	X		
Gelatine	X		
Hausenblase	X		
Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X		
Aktivkohle	X		
Talkum	X		In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b
Bentonit	X	X	Verdickungsmittel für Met (1) In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 558
Kaolin	X		In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 559
Cellulose	X	X	Gelatineherstellung (1)
Kieselgur	X	X	Gelatineherstellung (1)
Perlit	X	X	Gelatineherstellung (1)
Haselnusschalen	X		
Reismehl	X		
Bienenwachs	X		Trennmittel
Carnaubawachs	X		Trennmittel

- (1) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.
 (2) Die Einschränkung gilt nur für pflanzliche Erzeugnisse.

B.2. Nicht direkt eingesetzte Hilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung biologisch produzierter Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden dürfen

Holz, Späne und Mehle von unbehandelten Hölzern	Raucherzeugung zum Räuchern
Klebstoffe, natürlicher Herkunft	Anbringen von Etiketten auf Käselaiiben
Natürliche Farbstoffe nach Artikel 75 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁶ über Lebensmittel tierischer Herkunft	Färben von Eierschalen
Schellack	Überzugsmittel für Eier
Ca- und Mg-Silicat	Überzugsmittel für Eier
Asche	Behandlung von Käserinde
natürliche tierische Fette	Überzugsmittel für Eier
allgemein lebensmittelrechtlich zulässige Farbstoffe	Kennzeichnung von Eiern, Fleisch und Käse

**Teil C:
Verarbeitungshilfen für die Herstellung von Hefe und Hefeprodukten**

Tabelle

Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Name	Primärhefe	Hefezubereitungen/ -formulierungen	Anwendungsbedingungen
Calciumchlorid	X		
Kohlendioxid	X	X	
Zitronensäure	X		zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Milchsäure	X		zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Stickstoff	X	X	
Sauerstoff	X	X	
Kartoffelstärke	X	X	zur Filterung
Natriumcarbonate	X	X	zur Regulierung des pH-Werts
Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter

Teil D:**Nichtbiologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, einschliesslich wild gesammelte Pflanzen, die nicht den Anforderungen der Bio-Verordnung entsprechen****D.1. Unverarbeitete pflanzliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Verarbeitungserzeugnisse:****D.1.1. Essbare Früchte, Nüsse und Samen**

Eicheln (*Quercus spp.*)

Kolanuss (*Cola acuminata*)

Stachelbeeren (*Ribes crista L.*)

Maracuja (*Passionsfrucht, Passiflora edulis*)

Getrocknete Himbeeren (*Rubus idaeus L.*)

Getrocknete rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum L.*)

D.1.2. Essbare Gewürze und Kräuter

rosa Pfeffer (*Schinus molle L.*)

Meerrettichsamensamen (*Armoracia rusticana*)

Galgant (*Alpinia officinarum*)

Saflorblüten (*Cartamus tinctoris*)

Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*)

D.1.3. Verschiedenes

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

D.2. Pflanzliche Erzeugnisse**D.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*)

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

Fructose

Reispapier

Oblaten

Reis- und Wachsmaisstärke, nicht chemisch verändert

D.2.3. Verschiedenes

Erbsenprotein (*Pisum ssp.*)

Rum: nur aus Rohrzuckersaft gewonnen

Kirsch, hergestellt auf Basis von Früchten und Geschmacksstoffen nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c

D.3. Tierische Erzeugnisse

Wassertiere, nicht aus Aquakultur, die für die Herstellung herkömmlicher nicht biologischer Lebensmittel verwendet werden dürfen.

Gelatine

Molkenpulver

Naturdärme

Länderliste

Argentinien, Ziff. 3–7

3. *Produktionsvorschriften:* Ley 25 127 sobre «Producción ecológica, biológica y orgánica»
4. *Zuständige Behörde:* Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria SENASA, www.senasa.gov.ar
5. *Zertifizierungsstellen:*
 - Food Safety S.A., www.foodsafety.com.ar
 - Instituto Argentino para la Certificación y Promoción de Productos Agropecuarios Orgánicos SRL (Argencert), www.argencert.com
 - Letis S.A., www.letis.com.ar
 - Organización Internacional Agropecuaria (OIA), www.oia.com.ar
6. *Kontrollbescheinigungserteilende Stelle:* wie unter Punkt 5.
7. *Befristung der Aufnahme:* Bis zum 30. Juni 2013.

Australien, Ziff. 3–7

3. *Produktionsvorschriften:* National standard for organic and bio-dynamic produce
4. *Zuständige Behörde:* Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS), www.aqis.gov.au
5. *Zertifizierungsstellen:*
 - AUS-QUAL Pty Ltd., www.ausqual.com.au
 - Australian Certified Organic Pty. Ltd., www.australianorganic.com.au
 - Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS), www.aqis.gov.au
 - Bio-dynamic Research Institute (BDRI), www.demeter.org.au
 - National Association of Sustainable Agriculture, Australia (NASAA), www.nasaa.com.au
 - Organic Food Chain Pty Ltd (OFC), www.organicfoodchain.com.au
6. *Kontrollbescheinigungserteilende Stelle:* wie unter Punkt 5.
7. *Befristung der Aufnahme:* Bis zum 30. Juni 2013.

Costa Rica, Ziff. 3–7

3. *Produktionsvorschriften*: Reglamento sobre la agricultura orgánica
4. *Zuständige Behörde*: Servicio Fitosanitario del Estado, Ministerio de Agricultura y Ganadería, www.proteconet.go.cr/SFE/Organica.htm
5. *Zertifizierungsstellen*:
 - BCS Öko-Garantie, www.bcs-oeo.com
 - Eco-LOGICA, www.eco-logica.com
6. *Kontrollbescheinigungserteilende Stelle*: Ministerio de Agricultura y Ganadería.
7. *Befristung der Aufnahme*: Bis zum 30. Juni 2011.

EG-Mitgliedstaaten, Ziff. 3–7

3. *Produktionsvorschriften*: Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007
4. *Zuständige Behörde*: European Commission, Agriculture Directorate-General, Unit B3
5. *Zertifizierungsstellen*:
Nach Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 vorgesehene Kontrollstellen und -behörden
6. *Kontrollbescheinigung*: Es ist keine Kontrollbescheinigung notwendig.
7. *Befristung der Aufnahme*: Bis zum 30. Juni 2013.

Indien, Ziff. 3–7

3. *Produktionsvorschriften*: National Programme for Organic Production
4. *Zuständige Behörde*: Agricultural and Processed Food Export Development Authority (APEDA), www.apeda.com/organic
5. *Zertifizierungsstellen*:
 - Aditi Organic Certifications Pvt. Ltd., www.aditicert.net
 - APOF Organic Certification Agency (AOCA), www.aoca.in
 - Bureau Veritas Certification India Pvt. Ltd., www.bureauveritas.co.in
 - Control Union Certification, www.controlunion.com
 - Ecocert India Pvt. Ltd., www.ecocert.in
 - Food Cert India Pvt. Ltd, www.foodcert.in
 - IMO Control Pvt. Ltd., www.imo.ch
 - Indian Organic Certification Agency (Indocert), www.indocert.org
 - ISCOP (Indian Society for Certification of Organic Products), www.iscoporganiccertification.com
 - Lacon Quality Certification Pvt. Ltd., www.laconindia.com
 - Natural Organic Certification Association, www.nocaindia.com

- OneCert Asia Agri Certification Pvt. Ltd., www.onecertasia.in
 - Rajasthan Organic Certification Agency (ROCA),
www.rajasthankrishi.gov.in/Departments/SeedCert/index_eng.asp
 - SGS India Pvt. Ltd., www.in.sgs.com
 - Uttaranchal State Organic Certification Agency (USOCA),
www.organicuttarakhand.org/products_certification.htm
 - Vedic Organic Certification Agency, www.vediccertification.com
6. *Kontrollbescheinigungserteilende Stelle*: wie unter Punkt 5.
 7. *Befristung der Aufnahme*: Bis zum 30. Juni 2014.

Israel, Ziff. 3–7

3. *Produktionsvorschriften*: National Standard for organically grown plants and their products
4. *Zuständige Behörde*: Plant Protection and Inspection Services (PPIS),
www.ppis.moag.gov.il
5. *Zertifizierungsstellen*:
 - Agrior Ltd.-Organic Inspection & Certification, www.agrior.co.il
 - IQC Institute of Quality & Control, www.iqc.co.il
 - Plant Protection and Inspection Services (PPIS), www.ppis.moag.gov.il
 - Secal Israel Inspection & Certification, www.skal.co.il
6. *Kontrollbescheinigungserteilende Stelle*: wie unter Punkt 5.
7. *Befristung der Aufnahme*: Bis zum 30. Juni 2013.

Neuseeland, Ziff. 3–7

3. *Produktionsvorschriften*: NZFSA Technical Rules for Organic Production
4. *Zuständige Behörde*: New Zealand Food Safety Authority (NZFSA),
www.nzfsa.govt.nz/organics/
5. *Zertifizierungsstellen*:
 - AssureQuality, www.organiccertification.co.nz
 - BIO-GRO New Zealand, www.bio-gro.co.nz
6. *Kontrollbescheinigungserteilende Stelle*: Ministry of Agriculture and Forestry (MAF) – New Zealand Food Safety Authority (NZFSA).
7. *Befristung der Aufnahme*: Bis zum 30. Juni 2011.

Anhang 9
(Art. 16c und 16f)

Teil A Ziff. 2

...	2. Einfuhr gemäss: Bio-Verordnung, Artikel 23 (Länderliste) <input type="checkbox"/> Bio-Verordnung, Artikel 24 (Einzelermächtigung) <input type="checkbox"/> Bio-Verordnung, Artikel 23a (Liste anerkannter Zertifizierungsstellen und Kontrollbehörden) <input type="checkbox"/>
-----	---

Anhang 11
(Art. 4d)

**Liste der anerkannten Zertifizierungsstellen und
Kontrollbehörden**

Zurzeit noch kein Eintrag