

Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft

Änderung vom 31. Oktober 2012

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, 12 Absatz 2, 13 Absatz 3^{bis}, 15 Absatz 2, 16a Absätze 1 und 2, 16h, 16k Absatz 1, 16n Absatz 1, 17 Absatz 2, 23, 24a und 33a Absatz 3 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. 3 Abs. 1 Einleitungssatz und Bst. a

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

- a. Erzeugnisse und Stoffe nach Anhang 3;

Art. 3a Abs. 1 Einleitungssatz und Bst. a

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

- a. Stoffe nach Anhang 3a;

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

Für die Herstellung von Wein dürfen Erzeugnisse und Stoffe nach Anhang 3b Teil A verwendet werden.

¹ SR 910.181

² SR 910.18

Art. 3c Önologische Verfahren und Behandlungen

¹ Önologische Verfahren und Behandlungen sind unter Vorbehalt der Absätze 2–4 zugelassen, wenn sie nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005³ über alkoholische Getränke (AlkGV)⁴ zugelassen sind.

² Die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren und Behandlungen ist nur unter folgenden Bedingungen erlaubt:

- a. Bei thermischen Behandlungen nach Anhang 1 Ziffer 2 AlkGV darf die Temperatur 70 °C nicht übersteigen.
- b. Bei der Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe nach Anhang 1 Ziffer 4 AlkGV darf die Porengrösse nicht unter 0,2 Mikrometer liegen.

³ Die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren und Behandlungen ist verboten:

- a. teilweise Konzentrierung durch Kälte nach Anhang 1 Ziffer 24 AlkGV;
- b. Entschwefelung durch physikalische Verfahren nach Anhang 1 Ziffer 21 AlkGV;
- c. Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinstabilisierung des Weins nach Anhang 1 Ziffer 26 AlkGV.

⁴ Önologische Verfahren und Behandlungen, die nach dem 1. Januar 2013 vom EDI in Anhang 1 der AlkGV zugelassen werden, dürfen erst dann verwendet werden, wenn sie in Anhang 3b Teil B der vorliegenden Verordnung aufgenommen worden sind.

Art. 4a^{bis} Verbotene Futtermittelzusatzstoffe, -verarbeitungsstoffe und Verarbeitungsmethoden

¹ Verboten sind folgende Futtermittelzusatzstoffe und -verarbeitungsstoffe:

- a. gentechnisch veränderte Organismen (GVO);
- b. antimikrobielle Leistungsförderer;
- c. Zusatzstoffe zur Verhütung der Kokzidiose und der Histomoniasis;
- d. Aminosäuren und ihre Salze sowie analoge Produkte;
- e. nicht proteinhaltige Stickstoffverbindungen (NPN-Verbindungen);
- f. Stoffe und Herstellungsverfahren, die in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des Erzeugnisses irreführend sein könnten.

² Sofern keine natürlichen Quellen vorhanden sind, sind chemisch-synthetische Zusatzstoffe, die für eine bedarfsgerechte Rationengestaltung unentbehrlich sind, zulässig.

³ SR 817.022.110

⁴ AlkGV ist keine offizielle Abkürzung; sie wird nur in dieser Verordnung verwendet.

³ Die Extraktion mit organischen Lösemitteln mit Ausnahme von Ethanol, die Fett-härtung und die Raffination durch eine chemische Behandlung sind verboten.

Art. 4b Verwendung von Futtermittel-Ausgangsprodukten und
Futtermittelzusatzstoffen

¹ Bei der Verarbeitung von biologischen Futtermitteln und der Fütterung von Tieren, die nach den Anforderungen dieser Verordnung gehalten werden, dürfen nur verwendet werden:

- a. biologische Futtermittel-Ausgangsprodukte;
- b. Futtermittel-Ausgangsprodukte und Futtermittelzusatzstoffe nach Anhang 7 Teil A Ziffer 1 und Teil B;
- c. nicht biologische Futtermittel-Ausgangsprodukte nach Anhang 7 Teil A Ziffer 2, sofern sie ohne chemische Lösungsmittel hergestellt oder zubereitet wurden;
- d. nicht biologische Gewürze, Kräuter und Melassen, sofern:
 1. sie nicht in biologischer Form verfügbar sind,
 2. sie ohne chemische Lösungsmittel erzeugt oder zubereitet wurden, und
 3. ihre Verwendung auf 1 Prozent der Futterration einer bestimmten Art beschränkt wird, jährlich berechnet als Prozentsatz der Trockenmasse der Futtermittel landwirtschaftlichen Ursprungs;
- e. biologische Futtermittel-Ausgangsprodukte tierischen Ursprungs;
- f. Erzeugnisse aus nachhaltiger Fischerei, sofern:
 1. sie ohne chemische Lösungsmittel erzeugt oder zubereitet wurden,
 2. ihre Verwendung auf Nichtpflanzenfresser beschränkt ist, und
 3. die Verwendung von Fischproteinhydrolysat auf Jungtiere beschränkt ist;
- g. Salz in Form von Meersalz oder rohem Steinsalz.

² Die Bestimmungen der Futtermittel-Verordnung vom 26. Oktober 2011⁵ sind vorbehalten.

Art. 16a Abs. 4

Aufgehoben

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 1. Dezember 2011

Aufgehoben

II

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 31. Oktober 2012

¹ Müssen für Nicht-Wiederkäuer zur Ergänzung der betriebseigenen Futtergrundlage Futtermittel zugekauft werden und sind biologische Futtermittel nicht in ausreichender Menge verfügbar, so dürfen in Absprache mit der Zertifizierungsstelle bis zum 31. Dezember 2015 nicht biologische Eiweissfuttermittel zugekauft werden. Der Anteil der Eiweissfuttermittel aus nicht biologischem Anbau darf, bezogen auf die Trockensubstanz, pro Jahr höchstens 5 Prozent des gesamten Futtermittels für Schweine und Geflügel betragen. Futtermittel-Ausgangsprodukte nach Anhang 7 Teil A Ziffer 2 gelten als Eiweissfuttermittel.

² Futtermittel können bis zum 31. Dezember 2014 nach bisherigem Recht hergestellt werden.

³ Am 1. Januar 2015 vorhandene Lagerbestände von Futtermitteln, die nach bisherigem Recht hergestellt sind, können noch bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft beziehungsweise bis zum Ablauf des Haltbarkeitsdatums verfüttert werden.

III

¹ Die Anhänge 1, 4 und 5 werden gemäss Beilage geändert.

² Die Anhänge 3 und 7 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

³ Diese Verordnung erhält die zusätzlichen Anhänge 3a und 3b gemäss Beilage.

IV

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2013 in Kraft.

31. Oktober 2012

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:
Johann N. Schneider-Ammann

Anhang 1
(Art. 1)

Ziff. 7

7. Weitere Stoffe

...

- Laminarin: zur Anregung der Immunabwehr bei Nutzpflanzen.

Anhang 3
(Art. 3)**Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung
von verarbeiteten Lebensmitteln****Teil A:
Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe, einschliesslich Träger**

Sämtliche Zusatzstoffe unterliegen den Anwendungseinschränkungen nach der Zusatzstoffverordnung vom 22. Juni 2007⁶.

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
E 153	Pflanzkohle	nicht zulässig	nur für geaschten Ziegenkäse und Morbier-Käse zulässig
E 160b*	Annatto, Bixin, Norbixin	nicht zulässig	nur für roten Leicester-Käse, Double-Gloucester-Käse, Cheddar und Mimolette-Käse zulässig
E 170	Calciumcarbonat	zulässig (darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden)	zulässig (darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden)
E 220 oder E 224	Schwefeldioxid Kaliummetabisulfit	nur für Obstweine (Wein aus anderem Obst als Weintrauben) zulässig Bei Obstwein ohne Zusatz von Zucker sowie Met: 50 mg/l (*) Bei Apfel- und Birnenwein mit Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg/l (*) (*) Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO ₂	zulässig
E 250 oder E 252	Natriumnitrit Kaliumnitrat	nicht zulässig	nur für Fleischerzeugnisse zulässig E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 80 mg/kg

⁶ SR 817.022.31

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
			E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO_3 : 80 mg/kg E 250: Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO_2 : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO_3 : 50 mg/kg
E 270	Milchsäure	zulässig	zulässig
E 290	Kohlendioxid	zulässig	zulässig
E 296	Apfelsäure	zulässig	nicht zulässig
E 300	Ascorbinsäure	zulässig	nur für Fleischerzeugnisse zulässig
E 301	Natriumascorbat	nicht zulässig	nur für Fleischerzeugnisse in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat zulässig
E 306*	Stark tocopherolhaltige Extrakte	nur als Antioxidans für Fette und Öle zulässig	nur als Antioxidans für Fette und Öle zulässig
E 322*	Lecithin	zulässig	nur für Milcherzeugnisse zulässig
E 325	Natriumlactat	nicht zulässig	nur für Milch- und Fleischerzeugnisse zulässig
E 330	Zitronensäure	zulässig	nicht zulässig
E 331	Natriumcitrat	nicht zulässig	zulässig
E 333	Calciumcitrat	zulässig	nicht zulässig
E 334	Weinsäure, L(+)-	zulässig	nicht zulässig
E 335	Natriumtartrat	zulässig	nicht zulässig
E 336	Kaliumtartrat	zulässig	nicht zulässig
E 341 (i)	Monocalciumphosphat	nur als Backtriebmittel zulässig	nicht 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 Milch- und Fleischerzeugnisse 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

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
E 415	Xanthan	zulässig	zulässig
E 422	Glycerin	nur für Pflanzenextrakte zulässig	nicht zulässig
E 440*(i)	Pektin	zulässig	nur für Milcherzeugnisse zulässig
E 464	Hydroxypropylmethyl- cellulose	nur für die Herstellung von Kapselhüllen zulässig	nur für die Herstellung von Kapselhüllen zulässig
E 500	Natriumcarbonate	zulässig	nur für Milchkonfitüre («Dulce de leche»), Sauer- rahmbutter und Sauer- milchkäse zulässig
E 501	Kaliumcarbonate	zulässig	nicht zulässig
E 503	Ammoniumcarbonate	zulässig	nicht zulässig
E 504	Magnesiumcarbonate	zulässig	nicht zulässig
E 509	Calciumchlorid	nicht zulässig	nur für die Milchgerinnung zulässig
E 516	Calciumsulfat	nur als Träger zulässig	nicht zulässig
E 524	Natriumhydroxid	nur für die Oberflächen- behandlung von Laugen- gebäck zulässig	nicht zulässig
E 551	Siliciumdioxid	nur als Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze zulässig	nicht zulässig
E 553b	Talkum	zulässig	nur als Überzugmittel für Fleischerzeugnisse zuläs- sig
E 938	Argon	zulässig	zulässig
E 939	Helium	zulässig	zulässig
E 941	Stickstoff	zulässig	zulässig
E 948	Sauerstoff	zulässig	zulässig

* Zur Berechnung für die Zwecke nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe b der Bio-Verordnung werden Lebensmittelzusatzstoffe, die mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, zu den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gerechnet.

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

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

Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
Wasser	Trinkwasser im Sinne der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁷ über Trink-, Quell- und Mineralwasser	Trinkwasser im Sinne der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Trink-, Quell- und Mineralwasser
Calciumchlorid	nur als Koagulationsmittel zulässig	nicht zulässig
Calciumcarbonat	zulässig	nicht zulässig
Calciumhydroxid	zulässig	nicht zulässig
Calciumsulfat	nur als Koagulationsmittel zulässig	nicht zulässig
Magnesiumchlorid (Nigari)	nur als Koagulationsmittel zulässig	nicht zulässig
Kaliumcarbonate	nur zum Trocknen von Trauben zulässig	nicht zulässig
Natriumcarbonate	nur für die Zuckerherstellung zulässig	nicht zulässig
Milchsäure	nicht zulässig	nur zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Käseherstellung zulässig
Zitronensäure	nur zur Ölgewinnung und Stärkehydrolyse zulässig	nur zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Käseherstellung zulässig
Natriumhydroxid	nur für die Zuckerherstellung und für die Herstellung von Öl aus Rapssaat (<i>Brassica spp.</i>) zulässig	nicht zulässig
Schwefelsäure	nur für die Zuckerherstellung zulässig	nur für die Gelatineherstellung zulässig
Salzsäure	nicht zulässig	nur für die Gelatineherstellung und zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbadens bei der Herstellung von Gouda-, Edamer- und Maasdamer Käse, Boeren-

Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
Ammoniumhydroxid	nicht zulässig	kaas, Friese und Leidse Nagelkaas zulässig nur für die Gelatineherstellung zulässig
Wasserstoffperoxid	nicht zulässig	nur für die Gelatineherstellung zulässig
Kohlendioxid	zulässig	zulässig
Stickstoff	zulässig	zulässig
Ethanol	nur als Lösemittel zulässig	nur als Lösemittel zulässig
Gerbsäure	nur als Filtrierhilfe zulässig	nicht zulässig
Eiweissalbumin	zulässig	nicht zulässig
Kasein	zulässig	nicht zulässig
Gelatine	zulässig	nicht zulässig
Hausenblase	zulässig	nicht zulässig
Pflanzenöle	nur als Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaum- verhüter zulässig	nur als Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaum- verhüter zulässig
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	zulässig	nicht zulässig
Aktivkohle	zulässig	nicht zulässig
Talkum	nur in Einklang mit den spezifischen Reinheitsnor- men für den Lebensmittel- zusatzstoff E 553b zulässig	nicht zulässig
Bentonit	nur als Verdickungsmittel für Met und in Einklang mit den spezifischen Reinheits- normen für den Lebensmit- telzusatzstoff E 558 zulä- sig	nur in Einklang mit den spezifischen Reinheitsnor- men für den Lebensmittel- zusatzstoff E 558 zulässig
Kaolin	nur in Einklang mit den spezifischen Reinheitsnor- men für den Lebensmittel- zusatzstoff E 559 zulässig	nicht zulässig
Cellulose	zulässig	nur für die Gelatineherstel- lung zulässig
Kieselgur	zulässig	nur für die Gelatineherstel- lung zulässig
Perlit	zulässig	nur für die Gelatineherstel- lung zulässig
Haselnusschalen	zulässig	nicht zulässig
Reismehl	zulässig	nicht zulässig
Bienenwachs	nur als Trennmittel zulässig	nicht zulässig
Carnaubawachs	nur als Trennmittel zulässig	nicht zulässig

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 Käseläuben
Natürliche Farbstoffe nach Artikel 75 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁸ 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:
Nicht biologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs**

1. Unverarbeitete pflanzliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Verarbeitungserzeugnisse:

1.1. Essbare Früchte, Nüsse und Samen

Eicheln (*Quercus spp.*)
 Kolanuss (*Cola acuminata*)
 Stachelbeeren (*Ribes crisper* L.)
 Maracuja (Passionsfrucht, *Passiflora edulis*)
 Getrocknete Himbeeren (*Rubus idaeus* L.)
 Getrocknete rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.)

1.2. Essbare Gewürze und Kräuter

Rosa Pfeffer (*Schinus molle* L.)
 Meerrettichsamensamen (*Armoracia rusticana*)
 Galgant (*Alpinia officinarum*)
 Saflorblüten (*Cartamus tinctoris*)
 Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*)

1.3. Verschiedenes

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

2. Pflanzliche Erzeugnisse

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*)

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

Fructose
Reispapier
Oblaten
Reis- und Wachsmaisstärke, nicht chemisch verändert

2.3. Verschiedenes

Erbsenprotein (*Pisum ssp.*)
Rum: nur aus Rohrzuckersaft gewonnen
Kirsch, hergestellt auf Basis von Früchten und Geschmackstoffen nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c

3. Tierische Erzeugnisse

Wassertiere, nicht aus Aquakultur, die für die Herstellung herkömmlicher nicht biologischer Lebensmittel verwendet werden dürfen
Gelatine
Molkenpulver
Naturdärme

Anhang 3a
(Art. 3a)**Stoffe, die zur Herstellung von Hefe und Hefeprodukten
verwendet werden dürfen**

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

Anhang 3b
(Art. 3b)

Erzeugnisse und Stoffe sowie Verfahren und Behandlungen zur Herstellung von Wein

Teil A: Zulässige Erzeugnisse und Stoffe

1. Zulässige Erzeugnisse und Stoffe nach Anhang 1 AlkGV⁹

Art der Behandlung nach Anhang 1 der AlkGV	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen
Ziff. 1:	– Luft – Gasförmiger Sauerstoff – Stickstoff	
Ziff. 3, 5 und 6:	– Hefen*	
Ziff. 4:	– Perlit – Cellulose – Kieselgur	Nur als inerte Filtrierhilfs- stoff zulässig
Ziff. 8:	– Milchsäurebakterien	
Ziff. 9:	– Diammoniumphosphat – Thiaminium-Dichlorhydrat	
Ziff. 10:	– Stickstoff – Kohlendioxid – Argon	
Ziff. 11:	– Kohlendioxid	
Ziff. 12:	– Speisegelatine* – Hausenblase* – Kasein und Kaliumkaseinate – Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen* – Eialbumin* – Bentonit – Siliziumdioxid – pektolytische Enzyme	
Ziff. 13:	– Tannine*	
Ziff. 14:	– Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	
Ziff. 16:	– Gummi Arabicum *	
Ziff. 17:	– Kaliumalginat	
Ziff. 18:	– Kupfersulfat	zulässig bis zum 31. Juli 2015
Ziff. 27:	– Eichenholzstücke	

* Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

⁹ SR 817.022.110

2. Zulässige Zusatzstoffe nach Anhang 7 Teil D Ziffer 35 der Zusatzstoffverordnung vom 22. Juni 2007¹⁰

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen
E 170	Calciumcarbonat	
E 220 oder E 224	Schwefeldioxid Kaliummetabisulfit	<p>a. Die Höchstmenge an Schwefeldioxid darf bei Rotwein 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen;</p> <p>b. Der Höchstmenge an Schwefeldioxid darf bei Weisswein und Roséwein 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen;</p> <p>c. Bei allen anderen Weinen gilt die jeweils um 30 mg/l reduzierte Höchstmenge an Schwefeldioxid, die in der Zusatzstoffverordnung mit Stand am 1. Januar 2013 festgesetzt ist.</p>
E 300	Ascorbinsäure	
E 330	Zitronensäure	
E 336 (i)	Monokaliumtartrat	
E 336 (ii)	Dikaliumtartrat	
E 353	Metaweinsäure	
E 501 (ii)	Kaliumhydrogen- carbonat	

Teil B: Zulässige Verfahren und Behandlungen

¹⁰ SR 817.022.31

Länderliste

Japan, Ziff. 5

5. *Zertifizierungsstellen:*

- AFAS Certification Center Co. Ltd., www.afasseq.com
- AINOUE, www.ainou.or.jp/ainohtm/disclosure/nintei-kouhyou.htm
- ASAC Stands for Axis' System for Auditing and Certification and Association for Sustainable Agricultural Certification, www.axis-asac.net
- Assistant Center of Certification and Inspection for Sustainability, www.accis.jp
- Association of Certified Organic Hokkaido, www.acohorg.org/
- Aya town miyazaki, Japan, www.town.aya.miyazaki.jp/ayatown/organicfarming/index.html
- Center for Eco-design Certification Co. Ltd, www.eco-de.co.jp/list.html
- Center of Japan Organic Farmers Group, www.yu-ki.or.jp
- Ecocert Japan Limited, <http://ecocert.qai.jp>
- Ehime Organic Agricultural Association, www12.ocn.ne.jp/~aiyuken/ninntei20110201.html
- Environmentally Friendly Rice Network, www.epfnetwork.org/okome
- Hiroshima Environment & Health Association, www.kanhokyo.or.jp/jigyo/jigyo_05A.html
- Hyogo prefectural Organic Agriculture Society (HOAS), www.hyoyuken.org
- Japan Certification Services, Inc., www.pure-foods.co.jp
- Japan Eco-system Farming Association, www.npo-jefa.com
- Japan Organic and Natural Foods Association, <http://jona-japan.org/organic>
- Minkan Inasaku Kenkyujo Ninsyo Center, <http://inasaku.or.tv/center/>
- NPO Kagoshima Organic Agriculture Association, www.koaa.or.jp
- OCIA Japan, www.ocia-jp.com
- Ooita Prefecture Organic Agricultural Research Center, www.d-b.ne.jp/oitayuki
- Organic Certification Association, www.yuukinin.jimdo.com
- Organic Certification Organization Co. Ltd, www.oco45.net
- Organic Farming Promotion Association, www3.ocn.ne.jp/~yusuikyoo

- Overseas Merchandise Inspection Co. Ltd.,
www.omicnet.com/index.html.en
- SGS Japan Incorporation., www.jp.sgs.com/ja/home_jp_v2.htm
- Tokushima Organic Certified Association,
www.tokukaigi.or.jp/youki/

Anhang 5
(Art. 4a Abs. 1)

Ziff. 11 Ziff. 2

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 8 aufgeführten Produkte verwendet werden.

Ziff. 2 Ziff. 4, 5 und 6

4. Die in Anhang 7 Teil B Ziffer 1 Buchstaben a und k genannten Erzeugnisse dürfen als Zusatzstoffe bei der Silageerzeugung verwendet werden.
5. Zur Deckung des ernährungsphysiologischen Bedarfs der Tiere ist der Zusatz der in Anhang 7 Teil A 1 (Futtermittel-Ausgangsprodukte mineralischen Ursprungs), Teil B 2a) (Vitamine und Provitamine) und Teil B 3 b) (Spurenelemente) genannten Erzeugnisse zulässig.
6. Zur Tierernährung dürfen die in Anhang 7 Teil B 1 b) (Antioxidationsmittel), Teil B 1g, i) (Bindemittel und Trennmittel), Teil B 2 b) (Aromastoffe), sowie in Kategorie 4 (zootechnische Zusatzstoffe) genannten Erzeugnisse für die in Bezug auf die vorgenannten Kategorien genannten Zwecke verwendet werden.

Futtermittel-Ausgangsprodukte und Futtermittelzusatzstoffe

Teil A

Futtermittel-Ausgangsprodukte

1. Futtermittel-Ausgangsprodukte mineralischen Ursprungs

- Kohlensaurer Muschelkalk
- Kohlensaurer Algenkalk (Maerl-Kalk)
- Lithotamnium
- Calciumgluconat
- Calciumcarbonat
- Magnesiumoxid (wasserfreie Magnesia)
- Magnesiumsulphat
- Magnesiumchlorid
- Magnesiumcarbonat
- Phosphat, entfluoriert
- Calcium-Magnesiumphosphat
- Magnesiumphosphat
- Mononatriumphosphat
- Calcium-Natriumphosphat
- Natriumchlorid
- Natriumbicarbonat
- Natriumcarbonat
- Natriumsulphat
- Kaliumchlorid

2. Sonstige Futtermittel-Ausgangsprodukte

Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Vergärung von Mikroorganismen, deren Zellen inaktiviert oder abgetötet wurden:

- *Saccharomyces cerevisiae*
- *Saccharomyces carlsbergiensis*

Teil B Futtermittelzusatzstoffe

Sämtliche Zusatzstoffe unterliegen den Anforderungen der Futtermittel-Verordnung vom 26. Oktober 2011¹¹. Die Kategorien und Funktionsgruppen sind den Anhängen 2 und 6.1 der Futtermittelbuch-Verordnung vom 26. Oktober 2011¹² entnommen.

1. Kategorie: Technologische Zusatzstoffe

Funktionsgruppe: a) Konservierungsmittel:

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
E 200	1a	Sorbinsäure	
E 236	1a	Ameisensäure	
E 237	1a	Natriumformiat	
E 260	1a	Essigsäure	
E 270	1a	Milchsäure	
E 280	1a	Propionsäure	
E 330	1a	Zitronensäure	

Funktionsgruppe: b) Antioxidationsmittel:

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
E 306	1b	Stark tocopherolhaltige Extrakte natürlichen Ursprungs	

Funktionsgruppe: g) Bindemittel und i) Trennmittel:

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
E 535	1	Natriumferrocyanid	Höchstgehalt: 20 mg/kg NaCl (berechnet als Ferrocyanidanion)
E 551b	1	Kolloidales Siliziumdioxid	
E 551c	1	Kieselgur (Diatomeenerde, gereinigt)	
E 558	1	Bentonit-Montmorillonit	
E 559	1	Kaolinit-Tone, asbestfrei	
E 560	1	Natürliche Mischungen von Steatiten und Chlorit	

¹¹ SR 916.307
¹² SR 916.307.1

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
E 561	1	Vermiculit	
E 562	1	Sepiolit	
E 566	1	Natrolith-Phonolith	
E 568	1	Klinoptilith sedimentärer Herkunft	Für Mastschweine, Masthühner, Mastruthühner, Rinder
E 599	1	Perlit	

Funktionsgruppe k) Silierzusatzstoffe:

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
	1k	Enzyme, Hefen und Bakterien	Für Silage nur dann zulässig, wenn eine angemessene Gärung aufgrund der Witterungsbedin- gungen nicht möglich ist

2. Kategorie: Sensorische Zusatzstoffe

Funktionsgruppe: b) Aromastoffe

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
	2b	Aromastoffe	Nur Extrakte aus landwirtschaft- lichen Erzeugnissen

3. Kategorie: Ernährungsphysiologische Zusatzstoffe

Funktionsgruppe: a) Vitamine und Provitamine

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
	3a	Vitamine und Provitamine	<ul style="list-style-type: none"> – aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen gewonnen – falls synthetisch gewonnen, dürfen für Monogastriden nur diejenigen verwendet werden, die mit aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen gewonnenen Vitaminen identisch sind

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
			– falls synthetisch gewonnen, für Wiederkäuer nur Vitamine A, D und E, die mit aus land- wirtschaftlichen Erzeugnissen gewonnenen Vitaminen iden- tisch sind

Funktionsgruppe: b) Spurenelemente

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
E1 Eisen	3b	– Eisen(III)-oxid – Eisen(II)-carbonat – Eisen(II)-sulphat, Heptahydrat – Eisen(II)-sulphat, Monohydrat	
E2 Jod	3b	– Calciumjodat, Anhydrid	
E3 Kobalt	3b	– basisches Kobalt(II)-carbonat, Monohydrat – Kobalt(II)-sulfat, Monohydrat und/oder Heptahydrat	
E4 Kupfer	3b	– basisches Kupfer(II)-carbonat, Monohydrat – Kupfer(II)-oxid – Kupfer(II)-sulfat, Pentahydrat	
E5 Mangan	3b	– Mangan(II)-carbonat – Manganoxid – Mangan(II)-sulfat, Monohydrat	
E6 Zink	3b	– Zinkoxid – Zinksulphat, Monohydrat – Zinksulphat, Heptahydrat	
E7 Molybdän	3b	– Natriummolybdat	
E8 Selen	3b	– Natriumselenat – Natriumselenit	

4. Zootechnische Zusatzstoffe

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
Enzyme und Mikroorganismen			