

# Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft

## Änderung vom ...

---

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement  
verordnet:*

### I

Die Verordnung des EVD vom 22. September 1997<sup>1</sup> über die biologische Landwirtschaft wird wie folgt geändert.

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

<sup>1</sup> 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*

<sup>1</sup> 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.

#### *Art. 3c*            Önologische Verfahren und Behandlungen

<sup>1</sup> Önologische Verfahren und Behandlungen sind unter Vorbehalt der Absätze 2 bis 4 zugelassen, wenn sie nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>2</sup> über alkoholische Getränke (EDI-Alkohol-Verordnung) zugelassen sind.

<sup>1</sup> SR 910.181

<sup>2</sup> SR 817.022.110

<sup>2</sup> Die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren und Behandlungen nach Anhang 1 der EDI-Alkohol-Verordnung ist nur unter folgenden Bedingungen erlaubt:

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

<sup>3</sup> Die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren und Behandlungen nach Anhang 1 der EDI-Alkohol-Verordnung ist verboten:

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

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

*Art. 3d* Verwendung von Schwefeldioxid bei aussergewöhnlichen Witterungsbedingungen bei der Herstellung von Wein

Das Bundesamt für Landwirtschaft kann vorübergehend für gewisse geografische Gebiete die Verwendung von Schwefeldioxid bis zu den in Anhang 7 Teil D Ziffer 35 der Zusatzstoffverordnung vom 22. Juni 2007<sup>3</sup> festgelegten Höchstwerten genehmigen, falls die aussergewöhnlichen Witterungsbedingungen in einem bestimmten Erntejahr den Gesundheitszustand von biologischen Trauben in einem geografischen Gebiet durch heftigen Bakterien- oder Pilzbefall beeinträchtigen und den Weinproduzenten zwingen, mehr Schwefeldioxid als in den Vorjahren zu verwenden, um ein vergleichbares Enderzeugnis zu erhalten.

## II

<sup>1</sup> Anhang 3 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

<sup>2</sup> Diese Verordnung erhält die zusätzlichen Anhänge 3a und 3b gemäss Beilage.

<sup>3</sup> SR 817.022.31

III

Diese Änderung tritt am 1. August 2013 in Kraft.

xx. September 2012

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Johann N. Schneider-Ammann

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 23. November 2005<sup>4</sup>.

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Verarbeitung 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	Schwefeldioxid	nur für Obstweine (Weine aus anderem Obst als Trauben) ohne Zuckerzusatz sowie Met zulässig Höchstmenge, ausgedrückt in SO <sub>2</sub> : 50 mg/l	zulässig
E 224	Kaliummetabisulfit	nur für Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung zulässig Höchstmenge, ausgedrückt in SO <sub>2</sub> : 100 mg/l	zulässig
E 250 oder	Natriumnitrit	nicht zulässig	nur für Fleischerzeugnisse zulässig
E 252	Kaliumnitrat		E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg E 250: Rückstandshöchst-

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Verarbeitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
			menge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO <sub>3</sub> : 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 Flei- scherzeugnisse 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 Flei- scherzeugnisse 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	nicht zulässig
E 440* (i)	Pektin	zulässig	nur für Milcherzeugnisse zulässig

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Verarbeitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
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»), Sauerrahmbutter und Sauermilchkäse 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	nicht zulässig
E 524	Natriumhydroxid	nur für die Oberflächenbehandlung von Laugengebäck 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 zulässig
E 938	Argon	zulässig	zulässig
E 939	Helium	zulässig	zulässig
E 941	Stickstoff	zulässig	zulässig
E 948	Sauerstoff	zulässig	zulässig

\* Diese Zusatzstoffe werden 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 Verarbeitung von Lebensmitteln	
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
Wasser	Trinkwasser im Sinne der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>5</sup> über	Trinkwasser im Sinne der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>6</sup> über

<sup>5</sup> SR 817.022.102

<sup>6</sup> SR 817.022.102

Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Verarbeitung von Lebensmitteln	
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
	Trink-, Quell- und Mineralwasser	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 Salzbades bei der Käseherstellung zulässig
Zitronensäure	nur zur Ölgewinnung und Stärkehydrolyse zulässig	nur zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades 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 Salzbades bei der Herstellung von Gouda-, Edamer- und Maasdamer Käse, Boerenkaas, Friese und Leidse Nagelkaas zulässig
Ammoniumhydroxid	nicht 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 Schaumverhüter zulässig	nur als Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter

Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Verarbeitung von Lebensmitteln	
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
	sig	zulässig
Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	zulässig	nicht zulässig
Aktivkohle	zulässig	nicht zulässig
Talkum	nur in Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b zulässig	nicht zulässig
Bentonit	nur als Verdickungsmittel für Met und in Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 558 zulässig	nur in Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 558 zulässig
Kaolin	nur in Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 559 zulässig	nicht zulässig
Cellulose	zulässig	nur für die Gelatineherstellung zulässig
Kieselgur	zulässig	nur für die Gelatineherstellung zulässig
Perlit	zulässig	nur für die Gelatineherstellung 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 <sup>7</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft	Färben von Eierschalen
Schellack	Überzugsmittel für Eier
Ca- und Mg-Silicat	Überzugsmittel für Eier

<sup>7</sup> SR 817.022.108

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 crista 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.*)

Meerrettichsamen (*Armoracia rusticana*)

Galgant (*Alpinia officinarum*)

Safflorblüten (*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*)

Safflor (*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	
Kohlendioxid	zulässig	zulässig
Zitronensäure	nur zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung zulässig	
Milchsäure	nur zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung 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. Trennmittel 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 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>8</sup> über alkoholische Getränke

Art der Behandlung nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke	Bezeichnung
	Anwendungsbedingungen
Ziffer 1: Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Luft</li> <li>- Gasförmiger Sauerstoff</li> <li>- Stickstoff</li> </ul>
Ziffern 3, 5 und 6: Verwendung	- Hefen*
Ziffer 4: Zentrifugierung oder Filtrierung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perlit</li> <li>- Cellulose</li> <li>- Kieselgur</li> </ul> Verwendung nur als inerter Filtrierhilfsstoff
Ziffer 8: Verwendung	- Milchsäurebakterien
Ziffer 9: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diammoniumphosphat</li> <li>- Thiaminium-Dichlorhydrat</li> </ul>
Ziffer 10: Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stickstoff</li> <li>- Kohlendioxid</li> <li>- Argon</li> </ul>
Ziffer 11: Zusatz	- Kohlendioxid
Ziffer 12: Klärung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisegelatine *</li> <li>- Hausenblase *</li> <li>- Kasein und Kaliumkaseinate</li> <li>- Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen *</li> <li>- Eieralbumin *</li> <li>- Bentonit</li> <li>- Siliziumdioxid</li> <li>- pektolytische Enzyme</li> </ul>
Ziffer 13: Zusatz	- Tannine *
Ziffer 14: Verwendung	- Önologische Holzkohle (Aktivkohle)
Ziffer 16: Verwendung	- Gummi Arabicum *
Ziffer 17: Verwendung	- Kaliumalginat

Art der Behandlung nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke	Bezeichnung Anwendungsbedingungen
Ziffer 18: Verwendung	- Kupfersulfat
Ziffer 27: Verwendung	- Eichenholzstücke
* Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	

**2. Zulässige Erzeugnisse und Stoffe nach Anhang 7 Teil D Ziffer 35 der Zusatzstoffverordnung vom 22. Juni 2007<sup>9</sup>**

Art der Behandlung nach Anhang 7 Teil D Ziffer 35 der Zusatzstoffverordnung	Bezeichnung Anwendungsbedingungen
Verwendung von Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfit	- Schwefeldioxid - Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit a. Die Höchstmenge an Schwefeldioxid darf bei Rotwein 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen; b. Der Höchstmenge an Schwefeldioxid darf bei Weisswein und Roséwein 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen; 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.
Entsäuerung	- L(+)-Weinsäure - Calciumcarbonat - neutrales Kaliumtartrat - Kaliumbicarbonat
Zusatz	- L-Ascorbinsäure - Citronensäure - Metaweinsäure
Förderung der Ausfällung des Weinstein	- Kaliumbitartrat

**Teil B:  
Zulässige Verfahren und Behandlungen**

<sup>9</sup> SR 817.022.31

