

**Verordnung des EVD
über die biologische Landwirtschaft**

Entwurf

Änderung vom

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement
verordnet:*

I

Die Anhänge 1 – 4, 6 und 7 der Verordnung des EVD vom 22. September 1997¹
über die biologische Landwirtschaft werden gemäss Beilage geändert.

II

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

....

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement

Doris Leuthard

¹SR 910.181

Anhang 1

(Art. 1)

Zugelassene Pflanzenschutzmittel, Ziff. 2**2. Präparate gegen Pilzkrankheiten**

- 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 2

(Art. 2)

Zugelassene Dünger¹, Ziff. 2.1

Bezeichnung	Beschreibung; Anforderungen an die Zusammensetzung; Verwendungsvorschriften
2.1 Erzeugnisse mineralischen Ursprungs	
Weicherdiges Rohphosphat	
Aluminiumcalciumphosphat	
Schlacken der Eisen- und Stahlbereitung*	
Kalisalze	
Magnesiumsalzhaltiges Kaliumsulfat (Patentkali)*	Aus Kalirohsalz gewonnen. Nur bei aufgrund von Bodenproben nachgewiesenem Kalimangel.
Kaliumsulfat*	Aus Kalirohsalz gewonnen. Nur bei aufgrund von Bodenproben nachgewiesenem Kalimangel.
Calciumcarbonat natürlichen Ursprungs (z. B. Kreide, Mergel, Kalksteinmehl, Algenkalk, Phosphatkreide usw.)	
Calcium- und Magnesiumcarbonat (z. B. Magnesiumkalk, Magnesiumkalksteinmehl, Dolomit usw.)	
Industriekalk aus der Zuckerproduktion (Ricokalk)*	
Magnesiumsulfat (z. B. Kieserit)*	Ausschliesslich natürlichen Ursprungs.
Calciumchloridlösung*	Blattbehandlung bei nachgewiesenem Calciummangel.
Calciumsulfat (Gips)	Ausschliesslich natürlichen Ursprungs.
Elementarer Schwefel*	
Natriumchlorid*	Ausschliesslich Steinsalz.
Aufbereitete Tonminerale (z. B. Perlit, Vermiculit usw.)	
Gesteinsmehle (z. B. Quarzmehl, Basaltmehl, Tonerdemehl usw.)	

¹ Die Bestimmungen der Dünger-Verordnung vom 10. Januar 2001 (SR 916.171) und der Düngerbuch-Verordnung vom 28. Februar 2001 (SR 916.171.1) bleiben vorbehalten.

Anhang 3

(Art. 3)

Teil A:**Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs****A.1. Lebensmittelzusatzstoffe, einschliesslich Träger**

Tabelle 1

Zulässige Zusatzstoffe

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
E 153	Pflanzkohle		Nur für Geaschten Ziegenkäse und traditionelle Käse- spezialitäten zulässig
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		Nur für traditionelle Käsespezialitäten zulässig
E 170	Calciumcarbonat	Zulässig (Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden.)	
E 220 und E 224	Schwefeldioxid 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

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
E 250 oder E 252	Natriumnitrit Kaliumnitrat		Nur für Fleischerzeugnisse zulässig 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: Rückstands- höchstmenge, ausgedrückt in NaNO_2 : 50 mg/kg E 252: Rückstands- höchstmenge, ausgedrückt in NaNO_3 : 50 mg/kg
E 270	Milchsäure	Zulässig	
E 290	Kohlendioxid	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	
E 322	Lecithin	Zulässig	Nur für Milcherzeugnisse zulässig

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
E 325	Natriumlactat		Nur für Milch- und Fleischerzeugnisse 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
E 412	Guarkernmehl		Zulässig
E 414	Gummi arabicum		Zulässig
E 415	Xanthan		Zulässig
E 422	Glycerin	Nur für Pflanzenextrakte zulässig	
E 440	Pektin (nicht amidiert)	Zulässig	Nur für Milcherzeugnisse zulässig

Code	Name	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
E 464	Hydroxypropylmethyl- cellulose	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 509	Calciumchlorid		Nur zur Milchgerinnung zulässig
E 516	Calciumsulfat	Nur als Träger zulässig	
E 524	Natriumhydroxid	Nur zur Oberflächenbehandlung von Laugengebäck zulässig	
E 551	Siliciumdioxid	Nur als Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze zulässig	
E 553b	Talkum	Zulässig	Nur als Überzugmittel für Fleischerzeugnisse zulässig
E 938	Argon	Zulässig	
E 939	Helium	Zulässig	
E 941	Stickstoff	Zulässig	
E 948	Sauerstoff	Zulässig	

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 1***Verarbeitungshilfsstoffe zulässig für alle Erzeugnisse**

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
Wasser	Nur in Trinkwasserqualität zulässig	
Calciumchlorid	Nur als Koagulationsmittel 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	
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	

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
Isopropanol (Propanol-2-ol)	Nur im Kristallisationsprozess bei der Zuckerherstellung zulässig bis 31. Dezember 2006	
Kohlendioxid	Zulässig	
Stickstoff	Zulässig	
Ethanol	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	
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	

Ethylen	Nur zur Nachreifung von Bananen, Kiwis und Kakis und Blüteninduktion von Ananas; bei nachgewiesenem Bedarf zulässig	Zulässig
---------	---	----------

Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
Kalialaun (Kalinit)	Nur zur Verzögerung der Reifung von Bananen zulässig	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 gemäss Art. 75 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Lebensmittel tierischer Herkunft ³⁰²	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.

² SR 817.022.108

Anhang 4

(Art. 4)

Länderliste

Nach dem Text bezüglich den 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)

**Anforderungen an den Laufhof und den Aussenklimabereich,
Ziff. 1 und 2**

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

Die Anforderungen nach Anhang 2 Ziffer 1 und 2 der RAUS-Verordnung vom 7. Dezember 1982³ 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).

³ SR 910.132.5

Anhang 7

(Art. 4b)

Anforderungen an "Ausgangsprodukte, Einzelkomponenten und Zusatzstoffe"

111 Keine GVO-Erzeugnisse

Definition gemäss LGV⁴

⁴ SR 817.02