



Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) verordnet:

I

Die Verordnung des WBF vom 22. September 1997¹ über die biologische Landwirtschaft wird wie folgt geändert:

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 nur Erzeugnisse und Stoffe nach Anhang V Teil D der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165² verwendet werden.

Art. 3c Önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre Einschränkungen

Zulässig sind die önologischen Verfahren und Behandlungen nach Anhang II Teil VI Ziffer 3 der Verordnung (EU) 2018/848 in der Fassung gemäss Anhang 3b.

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 31. Oktober 2012, Abs. 7

⁷ Die Frist nach Absatz 6 wird für Ferkel bis 35 kg und für Junggeflügel bis zum 31. Dezember 2025 verlängert.

¹ SR **910.181**

² Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 der Kommission vom 15. Juli 2021 über die Zulassung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion und zur Erstellung entsprechender Verzeichnisse, ABl. L 253 vom 16.7.2021, S. 45–47.

II

¹ Die Anhänge 1–3 und 7 werden gemäss Beilage geändert.

² Anhang 3b erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom

¹ Bis zum 31. Dezember 2022 dürfen für die Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln verwendet werden:

- a. Lecithin (E 322) und Carnaubawachs (E 903) nach Anhang 3 Teil A aus biologischen Rohstoffen;
- b. Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Gummi Arabicum (E 414), Gellan (E 418) und Glycerin (E 422) nach Anhang 3 Teil A aus nicht biologischer Produktion;
- c. Carnaubawachs für die Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs nach Anhang 3 Teil B Ziffer 1 aus biologischen Rohstoffen.

² Biologische Produkte dürfen noch bis zum 31. Dezember 2023 gemäss den bisherigen Bestimmungen von Anhang 3 Teil C hergestellt und abgegeben werden. Am 31. Dezember 2023 vorhandene Bestände dürfen noch bis zu ihrer Erschöpfung abgegeben werden.

IV

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2022 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung:

Guy Parmelin

Anhang 1
(Art. 1 und 16 Abs. 5)

Zugelassene Pflanzenschutzmittel und Verwendungsvorschriften

Ziff. 1 und 2

1. Pflanzliche und tierische Substanzen

Bezeichnung	Beschreibung, Anforderung an die Zusammensetzung, Verwendungsvorschriften
<i>Der Eintrag «Pheromone» erhält die folgende neue Fassung:</i>	
Pheromone und andere Semiochemikalien	Nur als Insektenabwehr mit Fallen oder Dispensern einschliesslich Aerosol-Dosiersystemen wie z. B. die Verwirrungstechnik und Markierungspheromone

2. Mikroorganismen oder durch Mikroorganismen produzierte Substanzen

Bezeichnung	Beschreibung, Anforderung an die Zusammensetzung, Verwendungsvorschriften
<i>Der Eintrag «Cerevisan» erhält die folgende neue Fassung:</i>	
Cerevisane und andere auf Zellfragmenten von Mikroorganismen beruhende Produkte	

Anhang 2
(Art. 2)**Zugelassene Dünger, Präparate und Substrate***Ziff. 2.2*

Bezeichnung	Beschreibung; Anforderungen an die Zusammensetzung; Verwendungsvorschriften
-------------	---

2. Hoffremde Dünger und diesen gleichgestellte Erzeugnisse**2.2. Erzeugnisse organischen oder organisch-mineralischen Ursprungs**

Die Einträge «Schlempe und Schlempeextrakte» und «Huminsäure, Fulvinsäure» erhalten die folgenden neuen Fassungen:

Schlempe und Schlempeextrakte	Keine Ammoniakschlempe
Huminsäure, Fulvinsäure	Ausschliesslich gewonnen mithilfe anorganischer Salze/Lösungen ausser Ammoniumsalze oder aus der Trinkwasseraufbereitung.

Anhang 3
(Art. 3)**Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung
von verarbeiteten Lebensmitteln**

Teil A, Teil B Ziff. 1 und Teil C

**Teil A:
Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe, einschliesslich Träger**

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
<i>Die Einträge «E 322* Lecithin», «E 401 Natriumalginat», «E 410* Johannisbrotkernmehl», «E 412* Guarkernmehl», «E 414* Gummi arabicum», «E 417 Tarakernmehl», «E 418 Gellan», «E 422 Glycerin» und «E 903 Carnaubawachs» erhalten die folgenden neuen Fassungen:</i>			
E 322*	Lecithin	zulässig nur aus biologischer Produktion	nur für Milcherzeugnisse nur aus biologischer Produktion
E 401	Natriumalginat	zulässig	Nur für Milcherzeugnisse und Wurstwaren auf Fleischbasis zulässig
E 410*	Johannisbrotkernmehl	zulässig nur aus biologischer Produktion	zulässig nur aus biologischer Produktion
E 412*	Guarkernmehl	zulässig nur aus biologischer Produktion	zulässig nur aus biologischer Produktion
E 414*	Gummi arabicum	zulässig nur aus biologischer Produktion	zulässig nur aus biologischer Produktion
E 417	Tarakernmehl	nur als Verdickungsmittel zulässig nur aus biologischer Produktion	nur als Verdickungsmittel zulässig nur aus biologischer Produktion
E 418	Gellan	nur in der stark acylhaltigen Form zulässig nur aus biologischer Produktion	nur in der stark acylhaltigen Form zulässig nur aus biologischer Produktion

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
E 422	Glycerin	nur für Pflanzenextrakte und Aromastoffe zulässig; nur als Feuchthaltemittel in Gelatinekapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten zulässig	nur für Aromastoffe zulässig; nur als Feuchthaltemittel in Gelatinekapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten zulässig
		nur pflanzlichen Ursprungs nur aus biologischer Produktion	nur pflanzlichen Ursprungs nur aus biologischer Produktion
E 903	Carnaubawachs	nur als Überzugsmittel bei Konditorei- und Zuckerwaren zulässig; nur zur konservierenden Beschichtung von Früchten zulässig, die im Zuge einer Quarantänemassnahme zum Schutz vor Schadorganismen einer Extremkältebehandlung unterzogen werden (gemäss Anhang 7 Ziff. 46 der Verordnung des WBF und des UVEK vom 14. Nov. 2019 ³ zur Pflanzengesundheitsverordnung) nur aus biologischer Produktion	nicht zulässig

³ SR 916.201

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
<i>Die Einträge «Calciumchlorid», «Aktivkohle» und «Carnaubawachs» erhalten die folgenden neuen Fassungen:</i>		
Calciumchlorid	nur als Koagulationsmittel zulässig	nur für die Herstellung von Wurstwaren auf Fleischbasis zulässig
Aktivkohle	zulässig	zulässig
Carnaubawachs	nur als Trennmittel zulässig nur aus biologischer Pro- duktion	nicht zulässig

Teil C: Nicht biologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

Zutat	Besondere Bedingungen und Einschränkungen
Arame-Algen (<i>Eisenia bicyclis</i>), sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen	
Hijiki-Algen (<i>Hizikia fusiforme</i>), sowohl unverarbeitet als auch als Erzeugnisse der ersten Verarbeitungsstufe, die mit diesen Algen in unmittelbarem Zusammenhang stehen	
Rinde des Pau-d'Arco-Baums (<i>Handroanthus impetiginosus</i>) («lapacho»)	Anwendung nur in Kombucha und Kräuterteemischungen
Därme	Aus natürlichen Rohstoffen tierischen oder pflanzlichen Ursprungs gewonnen
Gelatine	aus anderen Tierarten als Schwein gewonnen
Milchmineralien, pulverförmig oder flüssig	Nur bei Verwendung aufgrund seiner sensorischen Funktion, um Natriumchlorid ganz oder teilweise zu ersetzen
Wildfisch und wild lebende Wassertiere, sowohl unverarbeitet als auch daraus hergestellte Verarbeitungserzeugnisse	Gewinnung nur aus nachhaltiger Fischerei Nur wenn aus der biologischen Aquakultur gemäss anerkannten internationalen Standards nicht verfügbar

Anhang 3b
(Art. 3c)

Erlasse der Europäischen Union betreffend biologische Landwirtschaft

Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates, ABl. L 150 vom 14.6.2018, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/1693, ABl. L 381 vom 13.11.2020, S. 1.

Für die in der Verordnung (EU) 2018/848 angegebene Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates gilt die Fassung gemäss ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2017/2393, ABl. L 350 vom 29.12.2017, S 15.

Anstelle der in der Verordnung (EU) 2018/848 angegebenen Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen gilt die delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers, ABl. L 149 vom 7.6.2019, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/565, ABl. L 129 vom 24.4.2020, S 1.

Anstelle der in der Verordnung (EU) 2018/848 angegebenen Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) gilt die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates, ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2017/2393, ABl. L 350 vom 29.12.2017, S. 15.

Anhang 7
(Art. 4b Abs. 1 Bst. b und c)

Futtermittel-Ausgangsprodukte und Futtermittelzusatzstoffe

Teil B Ziff. 1–3

Teil B Futtermittelzusatzstoffe

Sämtliche Zusatzstoffe unterliegen den Anforderungen der Futtermittel-Verordnung vom 26. Oktober 2011⁴. Die Kategorien und Funktionsgruppen sind den Anhängen 2 und 6.1 der Futtermittelbuch-Verordnung vom 26. Oktober 2011⁵ entnommen.

1. Kategorie: Technologische Zusatzstoffe

Funktionsgruppe: g) Bindemittel und i) Trennmittel:

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
------	------------------------------------	-------	---

Einfügen vor dem Eintrag «Natriumferrocyanid»:

E 412	1	Guarkernmehl	
-------	---	--------------	--

Funktionsgruppe k) Silierzusatzstoffe:

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
------	------------------------------------	-------	---

	1k	Enzyme, Mikroorganismen	
E236	1k	Ameisensäure	Für Silage nur dann zulässig, wenn eine angemessene Gärung aufgrund der Witterungsbedin- gungen nicht möglich ist
E237	1k	Natriumformat	
E280	1k	Propionsäure	
E281	1k	Natriumpropionat	

⁴ SR 916.307

⁵ SR 916.307.1

2. Kategorie: Sensorische Zusatzstoffe

Funktionsgruppe: b) Aromastoffe

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
------	------------------------------------	-------	---

Einfügen nach dem Eintrag «Aromastoffe»:

2b		<i>Castanea sativa Mill.: Edelkastani- enholzextrakt</i>	
----	--	--	--

3. Kategorie: Ernährungsphysiologische Zusatzstoffe

Funktionsgruppe: a) Vitamine, Provitamine und chemisch definierte Stoffe mit ähnlicher Wirkung

Code	Kategorie/ Funktions- gruppe	Stoff	Beschreibung, Verwendungsbedingungen
------	------------------------------------	-------	---

Einfügen nach dem Eintrag «Vitamine und Provitamine»:

3a		Betainanhydrat	Nur für Monogastriden Nur natürlichen Ursprungs wenn verfügbar biologischen Ur- sprungs
----	--	----------------	--

