



Bio-Verordnungen, DZV

Landwirtschaft

| | |
|-----------------------------------|---|
| Pflanzenschutz | Listung von Maltodextrin und COS-OGA. (WBF-Bio-V, Anhang 1, Ziffer 3) Maltodextrin wird ausschliesslich für die Verwendung als Insektizid und Akarizid zugelassen. |
| Rindvieh | Für sämtliche männlichen Tierkategorien der Rindergattung (und der Wasserbüffel) sowie für deren weiblichen, bis zu 365 Tagen alten Tierkategorien kann neu ein Zusatzbeitrag von 120 Franken pro GVE und Jahr erzielt werden. Bedingung ist, dass allen Tieren der betreffenden Kategorie im Sommer (Mai-Oktober) ausschliesslich Weide statt lediglich Auslauf gewährt wird. (DZV, Art. 75 Abs 2bis, Art. 115e Abs. 4, Anh. 6 Bst B Ziff 2.1, Anh. 7 Ziff 5.4.2) Die weiblichen, über 365 Tage alten Tierkategorien können von diesem Zusatzbeitrag nicht profitieren. Ziel ist die Erhöhung der Weidehaltung bei den betroffenen Tierkategorien. |
| Ziegenhaltung | Verlängerung der Ausnahmeregel für die Anbindehaltung bei Ziegen bis zum 31. Dezember 2022. (Bio-V Art. 39d) Im Agrarabkommen mit der EU sind Erzeugnisse der schweizerischen Ziegenhaltung, wenn die Tiere unter die Ausnahmeregelung gemäss Artikel 39d fallen, von der Gleichwertigkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel aus ökologischem Landbau ausgeschlossen. |
| Eiweissfütterung Nichtwiederkäuer | Die Frist für den Einsatz von höchstens 5 Prozent (bezogen auf Trockensubstanz und Jahr) nichtbiologischen Eiweissfuttermitteln für Nichtwiederkäuer soll bis zum 31. Dezember 2020 verlängert werden. (WBF-Bio-V, Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 31. Oktober 2012, Abs. 5) Die Verfügbarkeit der biologischen Eiweissfuttermittel in ausreichend guter Qualität ist noch nicht gegeben. Diese Frist wurde in der EU ebenfalls verlängert. |

Verarbeitung

| | |
|--|---|
| Önologische Verfahren und Behandlungen | Der Verweis auf Artikel 3b wird hinzugefügt. Önologische Verfahren und Behandlungen dürfen bei der Herstellung von biologischen Weinen angewendet werden, wenn sie in Anhang 9 der Verordnung des EDI über Getränke aufgeführt und die verwendeten Stoffe in Anhang 3b der WBF Bio-V für die entsprechenden Verfahren gelistet sind. (WBF-Bio-V, Art. 3c, Anhang 3b) |
| Verarbeitungshilfsstoffe | Die Frist für den Einsatz von Carnaubawachs (E 903) aus nichtbiologischen Rohstoffen nach Anhang 3 Teil A, für Pflanzenöle aus nichtbiologischer Produktion nach Anhang 3 Teil B Ziffer 1 und für Carnaubawachs aus nichtbiologischen Rohstoffen für die Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs nach Anhang 3 Teil B Ziffer 1 wird bis zum 31. Dezember 2019 verlängert. (WBF-Bio-V, Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 1. September 2016, Abs. 3) Die Verfügbarkeit dieser Verarbeitungshilfsstoffe ist auf dem Schweizer Markt noch eingeschränkt. Eine weitere Verlängerung dieser Frist ist nicht vorgesehen. Ab dem 1. Januar 2020 dürfen diese Verarbeitungshilfsstoffe nur noch in biologischer Qualität eingesetzt werden. |
| | Listung von Naturgips. Nur für den Einsatz in der Zuckerherstellung zulässig. (WBF-Bio-V, Anhang 3, Teil B, Ziffer 1) |

Import

| | |
|------------------------------|---|
| Länderliste | Diverse Anpassungen bei Behörden, Zertifizierungsstellen und den kontrollbescheinigungserteilenden Stellen. (WBF-Bio-V, Anhang 4) |
| Zertifizierung und Kontrolle | Anerkennung von Zertifizierungsstellen und Kontrollbehörden ausserhalb der Länderliste: Diverse Anpassungen (Listung neuer Zertifizierungsstellen, Erweiterung des geografischen Geltungsbereichs und/oder Aufnahme von zusätzlichen Produktkategorien bei bestehenden Listungen.) (WBF-Bio-V, Anhang 4a) |

| | | | |
|-------|--|-----------|--|
| Bio-V | Verordnung über die biologische Landwirtschaft des Bundesrates | WBF Bio-V | Verordnung über die biologische Landwirtschaft des WBF |
| WBF | Eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung | DZV | Direktzahlungsverordnung |

Impressum

Herausgeber

Bio Suisse, 4053 Basel, und
FiBL, 5070 Frick

Redaktion: Res Schmutz, FiBL

Layout: Simone Bissig, FiBL

Mitarbeit

BLW: Priska Dittrich

Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Jasmin Siegrist

Demeter: Susanne Huber, Bettina Holenstein

Natura-Beef-Bio: Daniel Flückiger

Bio Weide-Beef: Andreas Schmidli

Migros-Bio: Alexander Brunner

KAGfreiland: Marco Staub

Preis

Gratisdownload ab www.shop.fibl.org

Druckausgabe:

Fr. 3.-

Bioregelwerk 2019

Ab Februar 2019 ist «Das Bioregelwerk 2019» verfügbar. Es kann online verwendet, gratis heruntergeladen oder für Fr. 30.- als Stick gekauft werden. Das Bioregelwerk ist dreisprachig (D, F, I).

www.bioaktuell.ch

→ Bezug Stick / Bestellnummer 1283

FiBL, Tel. 062 865 72 72

info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org



Bio Suisse Richtlinien Landwirtschaft

Pflanzenbau

| | |
|---------------------------------|---|
| Züchtung, Vermehrung | Die Verwendung von Sorten aus Zellfusionszüchtung ist nicht mehr erlaubt. Ausnahmen: Blumenkohl (inkl. Romanesco, farbige Blumenkohltypen), Broccoli, Weisskohl, Wirz und Chicorée. (RL Teil II, Art. 2.2.7) Die Zellfusion ist für Bio Suisse eine unerwünschte Züchtungsmethode. Bei den genannten Ausnahmen gibt es aktuell keine guten alternativen Sorten. Sobald diese vorhanden sind, dürfen Knospe-Betriebe keine Zellfusionsorten mehr einsetzen. |
| Lenkungsabgaben | Beim Zukauf von EU-Bio-Jungpflanzen (Nicht Schweizer Knospe-Pflanzmaterial im Obst- und Beerenanbau) werden für die Berechnung der Lenkungsabgabe neu 10 Prozent vom Referenzpreis abgezogen. (RL Teil II, Art. 2.2.11.14) |
| Energieeffizienz | Gewächshäuser müssen bis spätestens 31.12.2039 mit einem Heizsystem ausgerüstet sein, das mit erneuerbaren Energien betrieben wird. Zusätzlich muss der Energieverbrauch aufgezeichnet und regelmässig die Reduktion des Verbrauchs nachgewiesen werden. (RL Teil II, Art. 2.7) Der Reduktionsnachweis erfolgt durch ein eigenes Monitoring oder im Rahmen eines Bundesprogrammes. |
| Zufuhr Hof- und Recyclingdünger | Bevor ein Knospe-Betrieb Hofdünger von nichtbiologischen Betrieben zuführt, muss neu der Nachweis erbracht sein, dass innerhalb der Distanzlimiten keine Biohofdünger angeboten werden. (RL Teil II, Art. 2.4.3.1) Als Nachweis für die Biokontrolle gilt ein Ausdruck von www.bioboerse.ch einmal pro Kalenderjahr. Es wird zwischen festen und flüssigen Hofdüngern unterschieden. |
| Nährstoffversorgung | Die Umsetzung der Einschränkung, dass Gärgut/Gärgülle nur noch von Biogasanlagen bezogen werden darf, welche kein in Kunststoff verpacktes Material vergären, wird um ein weiteres Jahr verschoben auf den 1.1.2020. (RL Teil II, Art. 2.4) Das Jahr 2019 wird genutzt, um für die Reduktion von Kunststoffverschmutzungen auf Biofeldern eine neue Weisung zu erarbeiten. |

Tierhaltung

| | |
|---|--|
| Fütterung allgemein | Sämtliche Knospe-Einzelfuttermittel und die nach Art. 4.2.4 bewilligten EU-, CH-Bio- und konventionellen Futtermittel müssen aus Europa stammen. Ausgenommen sind Kräuter und Gewürze und Komponenten in Betriebsmittellistenprodukten und Vormischungen. (RL Teil II, Art. 4.2.3.1) |
| Fütterung Wiederkäuer | Bei nachgewiesenen Futtermittelertragsverlusten, insbesondere aufgrund aussergewöhnlicher Witterungsverhältnisse, kann der betroffene Tierhalter mit einer Ausnahmegewilligung durch die Zertifizierungsstelle für einen begrenzten Zeitraum neu als 1. Priorität EU-Bio-Grundfutter und erst als 2. Priorität nichtbiologisches Grundfutter einsetzen, wenn kein EU-Bio-Grundfutter verfügbar ist. (RL Teil II, Art. 4.2.3.4) Bei Ertragsverlusten von Ackerkulturen für die Fütterung (zum Beispiel Mais) werden keine Ausnahmegewilligungen für den Einsatz von nichtbiologischen Ackerkulturen (inkl. deren Zwischenfrüchte) erteilt. (RL Teil II, Art. 4.2.3.4) Ab 1.1.2020 müssen 90 Prozent des gesamten Futters Schweizer Knospe-Futter sein, ab 1.1.2022 muss das gesamte Futter zu 100 Prozent aus Schweizer Knospe-Anbau stammen (ausgenommen Mühlennebenprodukte). (RL Teil II, Art. 4.2) 2019 gilt als Übergangsjahr und dient dazu, neue Quellen für den Zukauf von Raufutter zu suchen. Ab 1.1.2022 dürfen noch maximal 5 Prozent Kraftfutter (ausgenommen Mühlennebenprodukte) eingesetzt werden. (RL Teil II, Art. 4.2) |
| Abwesenheit der Tiere vom Heimbetrieb (Wiederkäuer) | Es dürfen nur Biotiere aus Wanderherden oder gesömmerte, nicht gemolkene Biotiere, die beim Sömmerebetrieb gemeldet sind, vorübergehend auf nichtbiologischer landwirtschaftlicher Nutzfläche weiden. Die dabei aufgenommene Futtermenge darf, bezogen auf die Trockensubstanz, nicht über 5 Prozent der jährlichen Gesamtfuttermenge liegen. Die Möglichkeit, Biotiere auf nichtbiologischer LN zu sömmern, wo vertraglich geregelt ist, dass die Vorschriften in den Art. 26 - 34 der DZV eingehalten sind, besteht nicht mehr. (RL Teil II, Art. 4.4.5.1) Die Weisung musste an die Bio-Verordnung angepasst werden. |
| Ziegenhaltung | Angebunden gehaltene Ziegen müssen auch ausserhalb der Vegetationsperiode täglich Zugang zu einer Auslaufläche oder Weide haben. (RL Teil II, Art. 4.1.2) Die Möglichkeit der Anbindehaltung von Ziegen wird analog der Bio-Verordnung bis zum 31. Dezember 2022 verlängert. |
| Schweinehaltung | Alle Liegeflächen müssen mit Knospe-Stroh oder mit einem gleichwertigen Material in Knospe-Qualität eingestreut sein. (RL Teil II, Art. 5.4.1) Bei arbeitsteiliger Ferkelproduktion (AFP) müssen die einzelnen Betriebe eines AFP-Ringes innerhalb eines Radius von 20 km (Luftlinie) liegen. Die maximale Transportdistanz innerhalb eines AFP-Rings beträgt demnach 40 km (Luftlinie). Ab 1.1.2020 müssen Remonten zu 100 Prozent von Biobetrieben stammen. (RL Teil II, Art. 4.4.2) 2019 dürfen noch 10 Prozent ungedeckte nichtbiologische Schweine zugekauft werden. |
| Fleischvermarktung | Aus Umstellungsbetrieben zugeführte Tiere für die Fleischerzeugung müssen während einer bestimmten Zeitspanne auf dem Knospe-Betrieb gelebt haben, bevor ihre Fleischerzeugnisse mit der Knospe vermarktet werden dürfen. Es gelten folgende Fristen: a) 30 Tage bei Mastgeflügel; b) 2 Monate bei Schweinen für die Fleischerzeugung; c) 3 Monate bei Tieren der Pferde- und Rindergattung für die Fleischerzeugung. (RL Teil II, Art. 4.4.3) |
| Masttauben | Für die Haltung von Masttauben sind neu Ausführungsbestimmungen erlassen worden. (RL Teil II, Art. 5.4.3) |

Bio Suisse Richtlinien Verarbeitung und Handel

Allgemein

| | |
|--------------------------------|---|
| Kennzeichnung | <p>Ergänzung: Nahrungsergänzungsmittel (nur Monoprodukte) sowie Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung. (RL Teil III, Art. 1.10.1)</p> <p>Die drei Produktgruppen dürfen neu mit der Vollknospe ausgezeichnet werden. Die produktspezifischen Weisungen folgen in der Richtlinien-Ausgabe 2020.</p> |
| Deklarationsvorgaben | <p>Wildsammlung Änderung: Herkunft Wildsammlung muss erst bei einem Anteil von 10 % oder höher in der Zutatenliste oder im selben Sichtfeld angegeben werden. (RL Teil III, Art. 1.10.3.3)</p> <p>Die Information wird nach wie vor als relevant empfunden. Bei einem Anteil unter 10 % kann diese aber vernachlässigt werden, da die Zutat nicht wertbestimmend ist. Die Änderung wurde in nachfolgenden betroffenen Punkten analog 1.10.3.3 übernommen.</p> <p>Übergangsfristen in der Umsetzung: Für neue Produkte, Nachdruck von Etiketten oder Neuauflagen sind die Anforderungen bis zum 01.01.2019 umzusetzen. Für bestehende, bereits gedruckte Etiketten gilt die Übergangsfrist bis zum 31.12.2020</p> <p>Herkunft der Rohstoffe Änderung: Aktive Auslobung der Schweizer Zutaten, Wegfall geografischer Räume wie z. B. Europa und Aufhebung der 10-%-Regelung. Die Herkunft der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs muss neu in folgenden Fällen deklariert werden: Bei pflanzlichen Zutaten 50 % oder höher; bei Eiern und Honig 10 % oder höher; bei Milchprodukten, Fleisch und Monoprodukten immer. (RL Teil III, Art. 1.10.3.4)</p> <p>Bisherige Vorgaben waren nur erschwert umsetzbar und entsprachen teilweise nicht mehr der neuen Lebensmittelgesetzgebung.</p> <p>Übergangsfristen in der Umsetzung: Für neue Produkte, Nachdruck von Etiketten oder Neuauflagen sind die Anforderungen bis zum 01.01.2019 umzusetzen. Für bestehende, bereits gedruckte Etiketten gilt die Übergangsfrist bis zum 31.12.2020</p> <p>Adresse Lizenznehmer Präzisierung: Nur bei fertig verpackter Ware muss der Inverkehrbringer nicht über einen Lizenzvertrag mit Bio Suisse verfügen. (RL Teil III, Art. 1.10.3.6)</p> <p>Die bisherige Formulierung war nicht präzise und führte zu Missverständnissen.</p> |
| Begleitdokumente | <p>Präzisierung Lieferscheine und Rechnungen sind neu als Begleitdokumente zusammengefasst. (RL Teil III, Art. 1.10.4)</p> <p>Das ist ein gängiger Begriff in der Praxis. Die Änderung wurde in nachfolgenden betroffenen Punkten analog 1.10.4 übernommen.</p> |
| Nachhaltige Entwicklung | <p>Allgemeines Ergänzung: Viehhändler sind von dieser Richtlinie ausgenommen. (RL Teil III, Art. 1.13.1)</p> <p>Analog zu den Hofverarbeitern ohne Lizenzvertrag und Imkereien.</p> <p>Nachhaltigkeits-Check Änderung: Nicht mehr alle zwei, sondern alle drei Jahre ist ein Nachhaltigkeits-Check auszuführen. (RL Teil III, Art. 1.13.2)</p> <p>Nachhaltigkeitsberichte werden in der Regel über drei Jahre erstellt.</p> |
| Produktespezifisch | |
| Milch und Milchprodukte | <p>Allgemeine Anforderungen Streichung der folgenden Kapitel: 2.1.2 Separierung, 2.1.4 Reinigung, Abwasser und Entsorgung von Nebenprodukten, 2.1.5 Qualitätsbestimmungen und Hygiene und 2.1.6 Rapport - und Kontrollwesen. (RL Teil III, Art. 2.1)</p> <p>Die Kapitel beinhalten keine Bio Suisse Zusatzanforderungen, sondern sind rein gesetzliche Vorgaben.</p> <p>Genussfertige Kuhmilch Präzisierung / Vereinheitlichung zweier Verarbeitungsverfahren: Thermisation (Phosphatase positiv) und Pasteurisation (einmalig). (RL Teil III, Art. 2.2.1)</p> <p>Joghurt und andere gegorene Milcharten Präzisierung / Vereinheitlichung zweier Verarbeitungsverfahren: Standardisierung des Fettgehaltes und Pasteurisation/Hochpasteurisation. (RL Teil III, Art. 2.4.1)</p> <p>Trockenmilch und Trockenmilchprodukte Präzisierung / Vereinheitlichung zweier Verarbeitungsverfahren sowie des gesamten Aufbaus des Unterkapitels: Standardisierung des Fett- und Proteingehaltes sowie Sprühtrocknung und Walzentrocknung (auch Semiinstantisierung). (RL Teil III, Art. 2.5.2)</p> <p>Süssspeisen und Desserts Präzisierung / Vereinheitlichung der Homogenisierung der Milch: 200 bar, Grenzwert 250 bar. (RL Teil III, Art. 2.12.1)</p> <p>Die Präzisierung / Vereinheitlichung wurde im Kapitel Milch und Milchprodukte für alle betroffenen Produktgruppen analog 2.2.1, 2.4.1, 2.5.2 und 2.12.1 übernommen.</p> <p>Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkzubereitungen Ergänzung: Gesamtes Unterkapitel wurde ergänzt mit spezifischen Vorgaben. (RL Teil III, Art. 2.6)</p> <p>Keine neuen Vorgaben, es fehlte lediglich die spezifische Aufzählung.</p> <p>Rahm und Rahmprodukte Präzisierung: Nur einmalige Pasteurisation für Konsumrahm zugelassen. (RL Teil III, Art. 2.7.1)</p> |
| Fleisch und Fleischerzeugnisse | <p>Allgemeine Anforderungen Ergänzung der Variante, falls die Stufe Handel nicht beteiligt ist. (RL Teil III, Art. 3.1.2)</p> <p>Die Vermarktung vom Produzenten direkt an einen Verarbeitungsbetrieb (ohne Handel / Händler vignette) war bis anhin nicht abgebildet.</p> <p>Allgemeine Anforderungen Ergänzung: Der Schweizer Tierschutz überprüft den Schlachtungsprozess stichprobenweise. (RL Teil III, Art. 3.1.3)</p> <p>Verarbeitete Fleischerzeugnisse Ergänzung: Pasteurisierung bei den Verarbeitungsverfahren für Würste und Pökelfleisch beim Einsatzgebiet von Starterkulturen. Das fehlte bisher in der Auflistung.</p> <p>Änderung: Einsatzgebiet Tiefkühlen ist nicht mehr begrenzt. Eine Deklaration muss auf der verkaufsfaktiven Seite erfolgen durch die Angabe «aufgetaut». (RL Teil III, Art. 3.2.1 / 3.2.5 / 3.2.7)</p> <p>Mit dieser Erweiterung sollen die starken saisonalen Schwankungen der Fleischproduktion ausgeglichen und der Fleischmarkt stabilisiert werden können.</p> |



| Bio Suisse Richtlinien Verarbeitung und Handel (Fortsetzung) | |
|---|---|
| Insekten und Insektenenergieerzeugnisse | Komplett neues Kapitel. (RL Teil III, Kapitel 4) Seit 1. Mai 2017 sind drei Insektenarten für die Lebensmittelverarbeitung zugelassen. Die Vorgaben für die Verarbeitung dieser neuen Produktgruppe sind in diesem Kapitel zusammengefasst. |
| Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei | Ergänzung: Stärkere Hitzebehandlung erlaubt für Nüsse. (RL Teil III, Art. 5.5.1) Grund dafür ist die Erhöhung der mikrobiologischen Sicherheit. Diese wird je nach klimatischen Verhältnissen vor und während der Ernte durch die Feuchtigkeit in den Nüssen stark beeinflusst. |
| Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse | Ergänzung: Räuchern bei den Verarbeitungsverfahren. (RL Teil III, Art. 6.7.1 / 6.7.3) Fehlte bisher in der Auflistung. |
| | Ergänzung: Milchsäure für Tofu, welcher für die Weiterverarbeitung bestimmt ist und keine Erhitzung mehr stattfindet. (RL Teil III, Art. 6.7.3) Mit dieser Massnahme soll die mikrobiologische Sicherheit gewährleistet werden. |
| Eier und Eiprodukte | Gekochte Eiprodukte Ergänzung: Ammoniumhydroxid als Hilfsstoff für Überzugsmittel. (RL Teil III, Art. 7.5.6) Seit 1. April 2018 in der Bio-Verordnung zugelassen; wird übernommen. |
| Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen | Gewürze Streichung: Siliziumdioxid [E 551]. Ist nicht mehr zugelassen als Antiklumpmittel. (RL Teil III, Art. 8.1.3.5 / 8.1.4.4 / 8.1.5.5 / 8.1.6.5) Stand in den vergangenen Jahren immer wieder in der Kritik in Bezug auf Nanopartikel und wird nun konsequenterweise gestrichen. |
| | Getrocknete Kräuter Ergänzung: Ein Granulatanteil von 10 % ist zugelassen. (RL Teil III, Art. 8.1.4) Nachtrag von dem MKV-Entscheid aus 2004. |
| Pflanzliche Öle und pflanzliche Fette | Grundsätze Ergänzung: Zweifach-Dämpfung bei maximal 190 °C für tropische Fette erlaubt. (RL Teil III, Art. 9) |
| | Braten, Backen, Weiterverarbeitung Ergänzung: Sterilisation bei den Verarbeitungsverfahren für Palmfrüchte sofort nach Ernte. (RL Teil III, Art. 9.2.1) |
| | Braten, Backen, Weiterverarbeitung Präzisierung: Temperaturbegrenzung von 190 °C bei der Entsäuerung. (RL Teil III, Art. 9.2.4) |
| | Margarine Präzisierung: Angleichung der Vorgaben. (RL Teil III, Art. 9.3.2) Bio Suisse hat die Strategie, hochwertiges und nachhaltiges Palmöl weiter voranzutreiben. Die Qualität (Anbautechnik, soziale und ökologische Kriterien, Reduktion schädlicher Inhaltsstoffe) von Knospe-Palmöl soll kontinuierlich verbessert werden. |
| | Braten, Backen, Weiterverarbeitung Ergänzung: Biologisches Lecithin [E322] spezifisch für Marinadenfett/-öl ist zugelassen. (RL Teil III, Art. 9.2.3) Nachtrag von dem MKV-Entscheid aus 2009. |
| Imkereiprodukte | Komplette Überarbeitung des Kapitels, neue Produktgruppe Pollen sowie die Möglichkeit der Deklarationsknospe für die Propolis-Tinktur. (RL Teil III, Art. 11) Gesetzliche Vorgaben oder Empfehlungen wurden entfernt. |
| Süsswaren | Ergänzung: Natriumhydroxid, Zitronensäure [E 330] sowie Invertase sind neu zugelassen. (RL Teil III, Art. 13.1.5) Das Kapitel Süsswaren ist erst seit 2018 in Kraft. Es wurde festgestellt, dass nicht alle bereits bewilligten nicht-landwirtschaftlichen Zutaten, Zusatzstoffe, Kulturen sowie Verarbeitungshilfsstoffe aufgeführt worden sind. |
| Futtermittel | Präzisierung: Der Handel mit Offenware inkl. Big Bags ist lizenzpflichtig. (RL Teil III, Art. 16.1) Es gab immer wieder Unklarheiten hinsichtlich Offenverkauf und in welche Kategorie die Big Bags gehören. Mit dieser Ergänzung soll nun Klarheit geschaffen werden. |
| | Änderung: Erhöhung des Fettgehaltes des Futters für Süswasserfische auf 20 %. (RL Teil III, Art. 16.4.9) Bioaquakulturen in der Schweiz müssen sich in puncto Gewässerschutz verbessern. Durch die Erhöhung des Fettgehaltes können Forellen effizienter gefüttert werden, d. h. sie verwenden weniger Protein zur Energiegewinnung und scheiden damit weniger Stickstoff aus. |



| Migros-Bio Verarbeitung Richtlinien | |
|-------------------------------------|--|
| Aquakultur | Die Migros akzeptiert folgende Bio-Richtlinien: Bio Suisse, Naturland, Bioland, Soil Association, Organic Food Federation, Bio Gro und Debio*. Zusätzlich werden die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung akzeptiert, jedoch nur aus Herkunft Europa. (Art. 4.2.6) *Die Auswahl stützt sich auf empfehlenswerte Bio-Label gemäss WWF Seafood Group. |



| Bio Weide-Beef (BWB) Richtlinien | |
|---|--|
| Die Änderungen werden hier eingefügt, sobald sie der Labelgeber zur Verfügung stellt. | |



Demeter Richtlinien Landwirtschaft

Tierhaltung

| | |
|----------|--|
| Rindvieh | Einzelhaltung von Kälbern ist nur in den ersten zwei Lebenswochen möglich. Im Falle einer Krankheit, Einzelhaltung maximal 4 Wochen. (RL 6.5.1.1) Einzelhaltung nur mit Sichtkontakt zu Artgenossen und mit dauerndem Zugang ins Freie. |
| Schweine | Hofeigener Futteranteil von 10 bis 50 % für die Schweinehaltung. (RL 6.4.6) Generierung von hofeigenem Futter: 2019: 10 %, 2020: 20 %, 2025: 50 %. Betriebskooperationen sind möglich. |
| Geflügel | Aufzucht Bruderhahn Für jede Legehennen muss ein männliches Küken aufgezogen werden von derselben Rasse oder Gebrauchskreuzung. Dies innerhalb der Lebenszeit der Legehennen. (RL 6.2.3.1) Dies muss nicht auf demselben Betrieb sein, Kooperation mit einem anderen biodynamischen Betrieb ist möglich. Ausgenommen sind Legehennen, die nur zum Eigenbedarf gehalten werden oder von denen keine Eier vermarktet werden. |
| | Hofeigener Futteranteil von 10 bis 50 % für Betriebe mit mehr als 250 Tieren. (RL 6.4.7.) Generierung von hofeigenem Futter: 2019: 10 %, 2020: 20 %, 2025: 50 %. Betriebskooperationen sind möglich. |
| | Legehennen, welche dem Zweck des Eierlegens nicht mehr dienen und getötet werden, müssen geschlachtet und als Lebens- oder Futtermittel weiterverarbeitet werden. (RL 6.5.3.) |

Demeter Konvention Verarbeitung

Allgemein

| | |
|---------------|--|
| Flugtransport | Flugtransport bleibt weiterhin verboten, Ausnahmegenehmigungen für Tee und Kräuter in kleinen Mengen können erteilt werden. (Anhang I, Kapitel 3.2.1) Ausnahmegenehmigungen für Flugtransport klarer geregelt. Deklarationspflicht bleibt bestehen. |
| Kennzeichnung | Saatgut aus biodynamischer Züchtung kann auch auf verarbeiteten Produkten entsprechend ausgelobt werden. (Anhang III, Kapitel 5.6) Beispiele sind in der Richtlinie aufgeführt. |

Produktespezifisch

| | |
|-------------------------|---|
| Getreide | Extrusion wird neu definiert und unterteilt in «formende» und «modifizierende» Extrusion. Die «formende» ist erlaubt, die «modifizierende» nicht. (Anhang II/3, Kapitel 3.1) Die Heissextrusion ist weiterhin nicht zugelassen, die schonende Pasta-Herstellung hingegen schon. |
| Fleisch- und Wurstwaren | Randensaft und -pulver zur Erzeugung von röteren Fleischprodukten sind neu zugelassen. (Anhang II/5, Kapitel 2.4) |
| Käse | Käselab-Etiketten dürfen nur mit Klebstoffen bestehend aus Lebensmitteln (z. B. Gelatine, Kasein) geklebt werden. (Anhang II/6, Kapitel 3.3.9) Synthetische Kleber sind nicht erlaubt. Es ist keine Deklarationspflicht des Klebstoffs nötig. |
| Wein | Behandlung der Gefässe (Tanks) mit Weinsäure ist neu zugelassen. (Anhang II/ 14, Kapitel 1.4) Das Demeter-Logo darf bei Wein neu auch auf der Vorderseite frei platziert werden. (Anhang III, 4.6.2) Auf der Rückseite galt diese Regelung schon länger. |
| Bier | Zutaten Neu können auch Früchte, Kräuter und Gewürze als Zutaten in der Bierherstellung verwendet werden. (Anhang II/15, Kapitel 2) Brauverfahren Bei der zweiten Gärung ist ein höherer Zuckerzusatz erlaubt. Warmlagerverfahren ist erlaubt, wenn die Aussentemperatur mehr als 10 °C beträgt. (Anhang II/15, Kapitel 3.2.1) Spezialitätenbiere sollen auch in Demeter-Qualität möglich sein. |



Natura-Beef-Bio

Keine Änderungen



KAGfreiland Richtlinien

Keine Änderungen