



Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft

Änderung vom 11. November 2020

*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 VIIIa zur Verordnung (EG) 889/2008² verwendet werden.

Art. 3c Önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre
Einschränkungen

Zulässig sind die önologischen Verfahren und Behandlungen nach Artikel 29d der Verordnung (EG) Nr. 889/2008³.

Art. 4 und 4a

Aufgehoben

¹ SR 910.181

² Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. Sept. 2008 mit Durchführungs-vorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeug-nissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kon-trolle, ABl. L 250 vom 18.9.2008, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2019/2164, ABl. L 328 vom 18.12.2019, S. 61.

³ Siehe Fussnote zu Art. 3b.

Art. 16b Abs. 1 und 4

¹ Die Kontrollbescheinigung muss, bevor die Sendung das Ausfuhr- oder Ursprungsduittland verlässt, ausgestellt werden:

- a. von der Behörde oder Zertifizierungsstelle des Erzeugers oder Verarbeiters;
- b. sofern nicht der Erzeuger oder Verarbeiter selbst, sondern ein anderes Unternehmen den letzten Arbeitsgang zur Aufbereitung ausführt: von der Behörde oder der Zertifizierungsstelle dieses Unternehmens.

⁴ Die Behörde oder Zertifizierungsstelle muss, bevor die Sendung das Ausfuhr- oder Ursprungsduittland verlässt, mit der Erklärung in Feld 18 der Kontrollbescheinigung bestätigen, dass das betreffende Produkt gemäss den Bestimmungen der Bio-Verordnung oder der Verordnung (EG) Nr. 834/2007⁴ produziert worden ist.

II

¹ Die Anhänge 1–3 werden gemäss Beilage geändert.

² Die Anhänge 3b, 4 und 4a werden aufgehoben.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2021 in Kraft.

11. November 2020

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung

Guy Parmelin

⁴ Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91, ABl. L 189 vom 20.7.2007, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 517/2013, ABl. L 158 vom 10.6.2013, S. 1.

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

Zugelassene Pflanzenschutzmittel und Verwendungsvorschriften

Ziff. 1–3

1. Pflanzliche und tierische Substanzen

Bezeichnung	Beschreibung, Anforderung an die Zusammensetzung, Verwendungsvorschriften
<i>Der Eintrag «Pyrethrine aus Chrysanthemum cinerariaefolium» erhält die folgende neue Fassung:</i>	
Pyrethrine	Nur pflanzlicher Herkunft
<i>Nach dem Eintrag «Senfmehl» einfügen:</i>	
Terpene	Nur: Eugenol, Geraniol und Thymol

2. Mikroorganismen oder durch Mikroorganismen produzierte Substanzen

Bezeichnung	Beschreibung, Anforderung an die Zusammensetzung, Verwendungsvorschriften
<i>Vor dem Eintrag «Natürliche Mikroorganismen einschliesslich Viren» einfügen:</i>	
Cerevisan	

3. Weitere Substanzen und Massnahmen

Bezeichnung	Beschreibung, Anforderung an die Zusammensetzung, Verwendungsvorschriften
<i>Nach dem Eintrag «Mechanische Abwehrmittel wie Kulturschutznetze, Schneckenzäune, beleimte Kunststoff-Fallen, Leimring» einfügen:</i>	
Natriumchlorid	
<i>Nach dem Eintrag «Tonerdepräparate» einfügen:</i>	
Wasserstoffperoxid	

Anhang 2
(Art. 2)**Zugelassene Dünger, Präparate und Substrate***Ziff. 1. und 2.2.*

Bezeichnung	Beschreibung; Anforderungen an die Zusammensetzung; Verwendungsvorschriften
1. Hofeigene Dünger	
<i>Nach dem Eintrag «Stroh, anderes Mulchmaterial» einfügen:</i>	
Eierschalen	Nur aus Freilandhaltung
2. Hoffremde Dünger und diesen gleichgestellte Erzeugnisse	
2.2. Erzeugnisse organischen oder organisch-mineralischen Ursprungs	
<i>Nach dem Eintrag «Fischmehl» einfügen:</i>	
Weichtierabfälle	Ausschliesslich gewonnen aus nachhaltiger Produktion
<i>Nach dem Eintrag «Pflanzenkohle***» einfügen:</i>	
Huminsäure, Fulvinsäure	Ausschliesslich gewonnen aus anorganischen Salzen/Lösungen ausser Ammoniumsalzen oder aus der Trinkwasseraufbereitung.

Anhang 3
(Art. 3)

Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln

Teil A und Teil B Ziff. 1

Teil A:

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe, einschliesslich Träger

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs

Die Einträge «E 250 Natriumnitrit» und «E252 Kaliumnitrat» erhalten die folgenden neuen Fassungen:

E 250	Natriumnitrit	nicht zulässig	nur für Fleischerzeugnisse zulässig nicht in Verbindung mit E 252 zulässig Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO_2 : 80 mg/kg Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO_2 : 50 mg/kg
E 252	Kaliumnitrat	nicht zulässig	nur für Fleischerzeugnisse zulässig nicht in Verbindung mit E 250 zulässig Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO_3 : 80 mg/kg Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO_3 : 50 mg/kg

Nach dem Eintrag «Xanthan» einfügen:

E 417	Tarakernmehl	nur als Verdickungsmittel zulässig	nur als Verdickungsmittel zulässig
-------	--------------	------------------------------------	------------------------------------

Die Einträge «E 422 Glycerin» und «E 903 Carnaubawachs» erhalten die folgende neue Fassung:

E 422	Glycerin	nur für Pflanzenextrakte und Aromastoffe zulässig; nur als Feuchthaltemittel in Gelatinekapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten zulässig nur pflanzlichen Ursprungs	nur für Aromastoffe zulässig; nur als Feuchthaltemittel Gelatinekapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten zulässig nur pflanzlichen Ursprungs
-------	----------	---	---

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
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. 2019⁵ zur Pflanzengesundheitsverordnung)	nicht zulässig

⁵ 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>Nach dem Eintrag «Milchsäure» einfügen:</i>		
L-(+)-Milchsäure aus der Fermentation	nur für die Herstellung von Pflanzenproteinextrakten zulässig	nicht zulässig
<i>Der Eintrag «Natriumhydroxid» erhält die folgende neue Fassung:</i>		
Natriumhydroxid	nur für die Zuckerherstellung, für die Herstellung von Öl (ausgenommen Olivenöl) und für die Herstellung von Pflanzenproteinextrakten zulässig	nicht zulässig
<i>Nach dem Eintrag «Schwefelsäure» einfügen:</i>		
Hopfenextrakt	nur für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung zulässig wenn verfügbar aus biologischer Produktion	nicht zulässig
Pinienharzextrakt	nur für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung zulässig wenn verfügbar aus biologischer Produktion	nicht zulässig

