



Bio-Verordnungen, DZV

Landwirtschaft

Pflanzenschutz Aufnahme von Wasserstoffperoxid, Terpenen (Eugenol, Geraniol und Thymol), Natriumchlorid, Cerevisan und Pyrethrinen aus anderen Pflanzen als *Chrysanthemum cinerariaefolium*. (WBF-Bio-V, Anhang 1)

Dünger, Präparate und Substrate Aufnahme von «Weichtierabfällen und Eierschalen» sowie von «Huminsäure und Fulvinsäure». (WBF-Bio-V, Anhang 2)

Verarbeitung

Herstellung von Wein Einführung eines direkten Verweises auf das EU-Recht (Verordnung (EG) 889/2008) bezüglich der zugelassenen önologischen Verfahren und Prozesse, Erzeugnisse und Stoffe. (WBF-Bio-V, Art. 3b / 3c, Anhang 3b gestrichen)

Lebensmittel-zusatzstoffe Tarakernmehl [E 417] wird als Verdickungsmittel bei Produkten von pflanzlichem oder tierischem Ursprung gelistet. Für zusätzliche Anwendungen zugelassen sind Glycerin [E 422] als Feuchthaltemittel in Gelatinekapseln und zur Beschichtung von Filmtabletten sowie Carnaubawachs [E 903] zur konservierenden Beschichtung von Früchten, die im Zuge einer Quarantänemassnahme zum Schutz vor Schadorganismen einer Extremkältebehandlung unterzogen werden. (WBF-Bio-V, Anhang 3, Teil A)

Verarbeitungshilfsstoffe Für die Herstellung von Pflanzenproteinextrakten werden L-(+)-Milchsäure aus der Fermentation und Natriumhydroxid neu gelistet. Hopfenextrakt und Kiefernharzextrakt werden für antimikrobielle Zwecke bei der Zuckerherstellung zugelassen. (WBF-Bio-V, Anhang 3, Teil B, Ziffer 1)

Import

Länderliste Die Kompetenz zur Aufnahme von Ländern auf die Länderliste wird neu dem Bundesamt für Landwirtschaft BLW zugeordnet. Dafür wurde die Länderliste in Anhang 4 der WBF-Bio-Verordnung aufgehoben und in die neu geschaffene BLW-Bio-Verordnung integriert. (Bio-V Art. 23, Abs. 1; WBF-Bio-V, Art. 4, Anhang 4 gestrichen; BLW-Bio-V, Art. 1, neuer Anhang 1)

Zulassung Produkte, die durch EU-anerkannte Drittland-Kontrollstellen zertifiziert wurden, dürfen in die Schweiz eingeführt werden. Der Anhang 4a in der WBF-Bio-Verordnung wird durch eine Liste für Spezialfälle in der neuen BLW-Bio-Verordnung abgelöst. (Bio-V, Art. 23a, Abs. 1 bis 4; WBF-Bio-V, Art. 4a, Anhang 4a gestrichen; BLW-Bio-V, Art. 2, neuer Anhang 2)
Das Zulassungsverfahren für Drittland-Kontrollstellen soll nur noch in Spezialfällen zur Anwendung gelangen. Für Stellen, die bereits von der EU anerkannt sind, soll dieses abgeschafft werden.

Kontrollbescheinigung Mit den Änderungen wird klargestellt, dass die Kontrollbescheinigung in TRACES (Trade Control and Expert System der EU) von der zuständigen Behörde oder Zertifizierungsstelle ausgestellt werden muss, bevor die Sendung das Ausfuhr- oder Ursprungsland verlässt. (WBF-Bio-V, Art. 16b, Abs. 1 bis 4)

WBF-Bio-V: Verordnung des Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF über die biologische Landwirtschaft

BLW-Bio-V: Verordnung des Bundesamtes für Landwirtschaft BLW über die biologische Landwirtschaft

Bio-V: Verordnung über die biologische Landwirtschaft des Bundesrates

DZV: Direktzahlungsverordnung: keine Änderungen bei RAUS und BTS auf den 1.1.2021.

Impressum

Herausgeber

Bio Suisse, 4053 Basel und FiBL, 5070 Frick

Redaktion

Ania Biasio, FiBL

Mitarbeit

BLW: Priska Dittrich, Luana Cresta

Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Désirée Isele

Demeter: Susanne Huber, Bettina Holenstein

Natura-Beef-Bio: Stefan Lobsiger

Bio Weide-Beef: Andreas Schmidli

Migros-Bio: Jörg Schumacher, Isabel Specker

KAGfreiland: Marco Staub

Layout

Simone Bissig, FiBL

Gratisdownload via bioregelwerk.bioaktuell.ch

Bioregelwerk 2021

Ab Februar 2021 ist «Das Bioregelwerk 2021» 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, shop.fibl.org



Bio Suisse Richtlinien Landwirtschaft

Pflanzenbau	
Torfgehalt in Substraten	Ab 2025 gelten für diverse Substrate neue Obergrenzen beim Torfgehalt (Teil II, Art. 3.6.2). Wegen der negativen Auswirkungen des Torfabbaus auf Klima und Ökosysteme wird der Torfanteil in Substraten längerfristig reduziert.
Energieeffizienz, geschützter Anbau	Ab 1.1.2030 müssen im geschützten Anbau achtzig Prozent der Heizenergie aus erneuerbaren Energieträgern stammen, ab 2040 hundert Prozent. Aus Wärmenetzen, die zusätzlich zur Spitzenlastabdeckung fossile Brennstoffe verbrennen, darf ab 1.1.2040 keine Energie mehr zugeführt werden. Für neu gebaute Gewächshäuser gilt zudem ab 1.1.2021 bei der Wärmedämmung ein mittlerer U-Wert von 2.1 W/m ² K (Teil II, Art. 2.7). Aufgrund der aufwendigen und komplexen Erfassung wird die per 2019 in die Richtlinien aufgenommene Aufzeichnungspflicht des Energieverbrauchs und der regelmäßige Nachweis der Energiereduktion wieder gestrichen.
Tierhaltung	
Wiederkäuer: Fütterung	Bis am 31.12.2021 darf noch Import-Knospe-Raufutter zugekauft werden und noch bis Ende Winterfütterung 2022 aufgebraucht werden (Teil II, Art. 4.2.4.1, Ausführungsbestimmung). Seit 1.1.2020 müssen neunzig Prozent des gesamten Wiederkäuer-Futters Schweizer Knospe sein (Teil II, Art. 4.2). Neunzig Prozent Knospe-Futter ab 2020 ist ein Zwischenschritt zu hundert Prozent Schweizer Knospe-Futter ab 2022.
Lämmer: Kupieren der Schwänze	Das Kupieren der Schwänze bei Lämmern darf nur noch bei Einzeltieren auf Verordnung des Tierarztes und unter Schmerzausschaltung erfolgen (Teil II, Art. 4.5.5 und Art. 5.2.4.1).
Schweineproduktion	Mitgliedschaftspflicht Alle Knospe-Schweineproduzenten und -produzentinnen, die mehr als zwanzig Schweine über lizenzierte Handelsorganisationen oder direkt an Verarbeiter oder Abnehmer bzw. an andere Knospe-Schweinemastbetriebe verkaufen, müssen Mitglied bei einer anerkannten Bioschweineorganisation sein. Keine Mitgliedschaft brauchen Betriebe, die weniger als zwanzig Jäger pro Jahr vermarkten, die Schweine direkt an den Endkunden oder die Gastronomie vermarkten, die ausschliesslich Pro-Specie-Rara-Rassen halten oder die Schweine direkt vermarkten. (Teil I, Art. 2.2.4) Der Grund für die Mitgliedschaftspflicht ist die Erhöhung der Markttransparenz. Plus-Gesundheitsprogramm Ab dem 1.4.2021 müssen Betriebe mit Ferkeln oder Mastschweinen, die in den lizenzierten Handel bzw. an lizenzierte Verarbeiter vermarkten, beim Plus-Gesundheitsprogramm des SGD (Schweinegesundheitsdienst) oder von Qualiporc teilnehmen. Die Plus-Gesundheitsprogramme beinhalten insbesondere das Führen eines elektronischen Behandlungsjournals und Betriebsbesuche. Für kleine Betriebe gibt es ein kostengünstiges Spezialprogramm. (Teil II, Art. 5.4.4) Das Ziel der Plus-Gesundheitsprogramme ist die Förderung der Tiergesundheit und die Reduktion des Antibiotikaeinsatzes.
Schweine: Abkühlung	Ab 25 °C Aussentemperatur müssen Schweine zur Abkühlung eine Dusche oder eine Suhle zur Verfügung haben. Ausgenommen davon sind säugende Zuchtschweine und ihre Ferkel. Schattenplätze müssen vorhanden sein. (Teil II, Art. 5.4.1.6)
Junghahnmast: Übergangsfrist	Seit 1.1.2020 gelten für die Junghähne die gleichen Anforderungen wie für die Junghennen. Für Ställe, in denen vor dem 31.12.2019 bereits Junghähne gehalten wurden, gilt eine Übergangsfrist bis am 31.12.2029. Während dieser Zeit können in diesen Ställen Junghähne gemäss den Anforderungen der Mastpoulets gehalten werden (Teil II, Art. 5.5.7).

Bio Suisse Richtlinien Verarbeitung und Handel

Allgemein	
Rückstellmuster	Die Vorgaben zu Rückstellmustern wurden in den Richtlinien ergänzt. (Teil III, Art. 1.5) Notwendig bei der Ursachenfindung von Rückstandsfällen
Deklarationsvorgaben	Zutaten und Zusatzstoffe Die Präzisierung zur 2-Prozent-Regel bei der Kennzeichnung von Gewürzen und Kräutern wurde gelöscht. (Teil III, Art. 1.10.3.2) Die Regel ist auf der Stufe des Lebensmittelrechtes geregelt. Herkunft der Rohstoffe Die Herkunft der Rohstoffe muss im Verzeichnis der Zutaten oder im gleichen Sichtfeld angegeben werden. (Teil III, Art. 1.10.3.4) Die Ergänzung in den Abschnitten a) und b) ermöglicht eine flexiblere und übersichtlichere Gestaltung der Etiketten.
Begleitdokumente	Für die Bezeichnung der Herkunft auf Begleitdokumenten gilt eine klare Regelung: Importierte Produkte tragen den Vermerk «Import», Schweizer Rohstoffe den Vermerk «Schweiz» oder «CH» und Produkte aus Wildsammlung den Vermerk «aus zertifizierter Wildsammlung». (Teil III, Art. 1.10.4.1)

Bio Suisse Richtlinien Verarbeitung und Handel

Schädlingskontrolle	Bei der Schlupfwinkelbehandlung mit synthetischen Pyrethroiden dürfen auch Verpackungsmaterialien und andere Lebensmittelkontaktmaterialien, die im Raum stehen, nicht in Kontakt mit dem Bekämpfungsmittel kommen. (Teil III, Art. 1.12.4.2) Bei dieser Bestimmung handelt es sich um eine Präzisierung der Richtlinien.
Nachhaltigkeit	Leistungsnachweis Lizenznehmer müssen ihre Leistungen im Bereich Nachhaltigkeit kontinuierlich verbessern, regelmässig überprüfen und dokumentieren. Die von den Richtlinien ausgenommenen Bereiche bzw. Gruppen wurden erweitert. (Teil III, Art. 1.13.1) Die Leistungen im Bereich Nachhaltigkeit müssen neu geprüft und dokumentiert werden. Kurz-Check Die Formulierungen zum Nachhaltigkeits-Check wurden präzisiert: Neu kann ein Kurz-Check beantragt werden. (Teil III, Art. 1.13.2) Der Kurz-Check ist insbesondere für kleine Unternehmen eine Option.
Tierverkehrsvignetten	Die Knospe-Jahresvignetten heissen neu «Tierverkehrsvignetten für Knospe-Produzenten und Händler». Das Begleitdokument für Klauentiere des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV ist neu auch in elektronischer Form vorhanden. Die Tierverkehrsvignette wird elektronisch erstellt und angezeigt. (Teil III, Art. 4.1.2) Bio Suisse stellt die Vignetten nicht mehr in Rechnung, sondern gibt diese im Sinn eines verbesserten Kosten-Nutzen-Verhältnisses jährlich den Lizenznehmern zum selber Ausdrucken heraus. Eine Nummerierung ist vor diesem Hintergrund nicht mehr zwingend nötig.
Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Sprossen und Treiberei	Wasser Die Bezeichnungen Wasch- und Prozesswasser werden durch den Begriff Wasser ersetzt. Der Thematik der Schnittstellenbehandlung wird Rechnung getragen. Neu ist es erlaubt, Wasser mit dem Salz NaCl anzureichern sowie mittels Ozon zu desinfizieren. (Teil III, Art. 6.1.4) Verarbeitungsverfahren Hochdruckpasteurisation (High Pressure Pasteurisation, HPP) wird neu als Verarbeitungsverfahren für nicht hitzebehandelte Frucht- und Gemüsesäfte zugelassen (Teil III, Art. 6.3.1). Die Hochdruckpasteurisation ist ein schonendes Verfahren, um Obst- und Gemüsesäfte herzustellen, und wurde in den Richtlinien ergänzt. Schönungsmittel Erbsenprotein wird als Verarbeitungshilfsstoff für die Klärung von Fruchtsäften, Obstwein und Obstessig zugelassen. (Teil III, Art. 6.3.4, Art. 11.3.4, Art. 11.5.4) Die Zulassung entspricht einem Abgleich mit der WBF-Bio-V.
Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse	Verarbeitungsverfahren Die Extrusion wird als Verarbeitungsverfahren für stärke- und faserhaltige sowie für proteinreiche pflanzliche Erzeugnisse zugelassen (Teil III, Art. 7.2.1, Art. 7.7.1). Maximal darf bei stärke- und faserbasierten Produkten eine Temperatur von 120 °C sowie ein Druck von 20 bar herrschen, bei Produkten aus Pflanzenproteinen sind es maximal 140 °C und 35 bar. Mit der 10-Prozent-Regel wird ein einheitlicher Spielraum eingeführt für die Herstellung von stärke- und faserbasierten Halbfabrikaten (maximal zehn Prozent im Endprodukt). Zum Entscheid der eingeschränkten Zulassung der Extrusion führte ein langer Diskussions- und Entscheidungsprozess. Bis anhin war dieses Verfahren nur fallweise auf Entscheid der Markenkommision Verarbeitung und Handel (MKV) zugelassen. Mit der Festlegung der Extrusionsparameter wurde eine kohärente Regelung geschaffen. Die Extrusion ermöglicht eine bessere Erschliessung des Potenzials von Produkten. Biologische Zutaten Biologisch hergestellte Oblaten dürfen in Knospe-Produkten verwendet werden. (Teil III, Art. 7.3.3) Es gibt keine Knospe-Oblate; die Menge ist zu klein, als dass Hersteller sich gemäss den Richtlinien von Bio Suisse zertifizieren lassen. Nicht landwirtschaftliche Zusatzstoffe Biologische Trennmittel dürfen folgende Zusatzstoffe enthalten: biologisches Lecithin [E 322] und stark tocopherolhaltige biologische Extrakte [E 306]. (Teil III, Art. 7.3.5) Trennmittel müssen für verschiedene Einsatzbereiche wie Brotschneidemaschinen, Bandslicer, Teigteiler, Teigtrichter, Backformen und -bleche funktionsfähig sein. Damit diese Flexibilität gewährleistet werden kann, müssen zum Teil Zusatzstoffe bei den Trennmitteln eingesetzt werden. Kennzeichnung Bei Soja- und Getreidedrinks muss zugesetzte Amylase deklariert werden. (Teil III, Art. 7.6.5) «Fermentiert» darf auf der Etiketle nur ausgelobt werden, wenn das Produkt eine Fermentation durch lebende Mikroorganismen oder durch im Produkt natürlicherweise vorkommende Enzyme durchlaufen hat.
Gewürze, Würze, Bouillon, Suppen und Saucen	Antiklumpmittel [E 170] und [E 504] sind nur noch zulässig für Gewürz- und Kräutermischungen sowie für Gewürz- und Kräuterextrakte. (Teil III, Art. 9.1.3.5, Art. 9.1.4.4) Mit dieser Regelung werden die Richtlinien an das schweizerische Lebensmittelrecht angepasst.
Wein und Schaumwein	Der gesamte Richtlinienabschnitt ist in Zusammenarbeit mit der FG Wein überarbeitet worden. (Teil III, Art. 11.2 ff)
Essig	Nicht biologische landwirtschaftliche Zutaten: Erbsenprotein wurde im Artikel 11.5.3 gestrichen und im Artikel 11.5.4 ergänzt. (Teil III, Art. 11.5.3, Art. 11.5.4) Abgleich mit der WBF-Bio-V, die seit 2020 den Verarbeitungshilfsstoff Erbsenprotein für die Klärung von Fruchtsäften, Obstwein und Obstessig zulässt. Erbsenprotein ist eine pflanzliche Alternative zu den tierischen Klärungsmitteln.
Süsswaren	Zuckerarten: Es erfolgte eine Präzisierung gemäss Lebensmittelrecht (Teil III, Art. 14.1).



Demeter Richtlinien Landwirtschaft

Pflanzenbau	
Düngerzukauf	Der Düngerzukauf darf nicht mehr als sechzig Prozent betragen, berechnet auf den Gesamtstickstoffbedarf. (RL 3.1.2)
Gemüsebau	<p>Saat- und Pflanzgut Alle Betriebe, die Gemüse anbauen, bauen auf zwanzig Prozent der Gesamt-Gemüsefläche offen abblühende Gemüsesorten an. (RL 4.5)</p> <p>Jungpflanzen Zugekaufte Jungpflanzen müssen präpariert werden. (RL 4.5.1) Das Präparieren zugekaufter Jungpflanzen kann über das Substrat bei der Aussaat, nach dem Zukauf oder nach dem Setzen erfolgen.</p> <p>Fruchtfolge Gemüsebaubetriebe mit mehr als zwei Hektaren müssen fünfundzwanzig Prozent der Gemüse-Fruchtfolgefläche als Grünfläche bewirtschaften. (RL 4.6) Vorgeschrieben sind fünfzehn Prozent der Fläche ganzjährig mit Kleegras Mischung, zehn Prozent mit Gründüngungen.</p>
Tierhaltung	
Rindvieh	<p>Eine Zertifizierung ohne die Haltung von Nutztieren ist nicht möglich, ausser für Spezialbetriebe mit weniger als vierzig Hektaren. (RL 1.6)</p> <p>Betriebe mit mehr als vierzig Hektaren, auch Spezialbetriebe, müssen Nutztiere halten. (RL 1.6.4) Für Betriebe, die bis und mit dem Jahr 2020 bereits Demeter sind, gilt eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2023.</p>
Aufzucht	Ab 2025 ist keine Haltung von genetisch hornlosen Wiederkäuerrassen mehr erlaubt mit Ausnahme von Schafen und Ziegen. Eine Verdrängungskreuzung ist nicht erlaubt. (RL 6.2.1) Historische und kulturhistorische Rassen sowie genetisch hornlose Rassen, die es nicht mehr in behornter Form gibt, sind für die Fleischproduktion zugelassen.
Fütterung	Eine reine Milchmast ohne die Zufütterung von Raufutter ist ausgeschlossen. (RL 6.4.1)

Demeter Richtlinien Verarbeitung

Allgemein	
Markt, Distribution	Präzisierungen in verschiedenen Kapiteln, insbesondere bei Marktgespräch und Marktverhalten sowie Distributionsgrundsätzen.
Verarbeitung	<p>Die Liste der zugelassenen Zuckerarten wurde gestrichen (Anhang I, Kapitel 3.7), die entsprechende Anpassung erfolgte in der ganzen Richtlinie.</p> <p>Anlagenteile mit grosser Beanspruchung oder Erwärmung von über 250 °C aus Teflon sind ausgeschlossen. (Anhang I, Kapitel 3.7.2) Betroffen sind unter anderem die Matrizen und die Pressschnecke bei der Herstellung von Teigwaren.</p>
Kennzeichnung	Präzisierung der Demeter-Schreibweise (immer: «Demeter») und neue Bestimmungen zur Logo-Verwendung: neue Regelung Monochrom-Logo bei farbigen Etiketten, an internationale Vorgaben angepasste Farbräume, Schutzabstand und keine Überlappungen. (Anhang III, Kapitel 3)
Gebühren	Die angekündigte neue Gebührenordnung tritt am 1.1.2021 in Kraft (Anhang VI).
Produktespezifisch	
Obst und Gemüse	<p>Anpassung der Regelung der Verpackung von frischem Obst und Gemüse gemäss internationaler Richtlinie. Sie gilt nur für Konsumverpackungen. Für empfindliche Produkte können vorerst bis 31.12.2023 Kunststoffverpackungen verwendet werden. (Anhang II/1 Obst und Gemüse) Als empfindliche Produkte gelten frische Kräuter, Salate, Beeren, Karotten und Kirschtomaten.</p>
Brot und Backwaren	<p>Empfehlung zur Garzeit (Anhang II/2, Kapitel 2.4) Erläuterung der Vorteile einer optimalen Stock-/Stückgare</p> <p>Neue Vorgabe zur Unterscheidbarkeit von Demeter-Brot und Demeter-Backwaren. (Anhang II/2, Kapitel 3) Eine Verwechslung soll ausgeschlossen werden.</p>
Milch und Milchprodukte	<p>Milchsäure [E 270] als Säuerungsmittel ist in der Mozzarella-Herstellung zugelassen. (Anhang II/6, Kapitel 3.2) Zugelassen ist nur die rein mikrobiologisch hergestellte Form.</p> <p>Die Zugabe von Demeter-Milchpulver ist bei Joghurts zugelassen. (Anhang II/6, Kapitel 3.2) Eine entsprechende Deklaration auf der Etikette ist vorgeschrieben.</p>
Wein	Es wurden diverse Änderungen der Weinrichtlinie vorgenommen (Anhang II/14). Tanks aus Metall mit Epoxy und Fiberglas dürfen nicht mehr neu beschafft werden. Neu gelten höhere Schwefelgehalte für Dessertweine. Das Schönungsmittel Chitosan darf eingesetzt werden (Ausnahmebewilligung der Markenschutzkommission MSK erforderlich). Zudem sind technische Korken auf der Basis von Kork zugelassen.



Bio Weide-Beef (BWB) Richtlinien

Partnerschaft	Die partnerschaftliche Zusammenarbeit soll gestärkt werden. (Kap. 1.4) Durch den regelmässigen Austausch zwischen dem Vorstand der IG Bio Weide-Beef und Vertreterinnen und Vertretern der Migros-Gemeinschaft wird die partnerschaftliche Zusammenarbeit gefördert.
Administratives	Anpassung der Rolle des Vorstands der IG Bio Weide-Beef an ein neues Zusammenarbeitsmodell. Der Zuschlag für Bio Weide-Beef wird an der Jahressitzung fix festgelegt. (Kap. 3.2) Der Vorstand der IG Bio Weide-Beef nimmt regelmässig an Austauschsitzen zum Thema Markt und Qualität teil.
Tierhaltung	Während der Haltung im Stall (ohne Weidezugang) muss ab 2022 sämtlichen Bio Weide-Beef-Tieren eine Scheuermöglichkeit (Kratzbürste) zur Verfügung stehen. Zudem ist ab dann Stacheldraht auf den Weiden von Bio Weide-Beef-Tieren verboten. Ausnahmen sind Sömmerungsbetriebe und die Umzäunung von Einzelbäumen. (Kap. 5.2.8) Mit den Massnahmen wird das Tierwohl verbessert. Es gilt eine Übergangsfrist von einem Jahr. Wiederholtes Liefern von trächtigen Tieren kann zum Ausschluss von Produzenten und Produzentinnen führen. (Kap. 5.2.11)
Schlachtung	Bolzenschuss und Bruststich obligatorisch. (Kap. 5.2.15)



Natura-Beef-Bio

Bezüglich Anforderungen an Natura-Beef-Bio gibt es keine Änderungen für das Jahr 2021.



Migros-Bio Verarbeitung Richtlinien

Produkte: Aquakultur	EU-Bio-Aquakulturprodukte müssen neu Migros-Zusatzkriterien erfüllen. Dies gilt auch für Produkte ausserhalb Europas. Zu den Migros-Zusatzkriterien gehören die Einhaltung eines Sozialstandards für Risikoländer, der Nachweis einer zugelassenen Betäubungsmethode für Kaltwasserfische und das Verbot von Metabisulfit bei Crevetten. (Kap. 4.2.6) Bis anhin waren ausserhalb Europas nur Verbandslabels zugelassen, und innerhalb Europas wurde die EU-Bio-Verordnung ohne die neuen Zusatzkriterien akzeptiert.
Verpackung: Deklaration	Wenn das Herkunftsland auf der Produktetikette angegeben ist, genügt der Hinweis «*aus biologischer Landwirtschaft». (Kap. 4.3.3.3) Bis anhin musste auch bei Früchten und Gemüse angegeben werden, ob diese aus ausländischer oder Schweizer Bioproduktion stammten.



KAGfreiland Richtlinien

KAGfreiland beabsichtigt für 2021 keine grundlegenden Richtlinienänderungen. Über eine mögliche Anpassung bezüglich Wühlbereich für Schweine wurde erst nach Redaktionsschluss entschieden.