

Das gilt neu im Biolandbau 2024

Überblick über die wichtigsten Änderungen
bei Bio-Verordnungen und Biolabels



Bio-Verordnungen, DZV

Allgemein

Jahresbericht der Zertifizierungsstellen über die Kontrollen	Unterteilung der ursprünglichen Tabelle in eine Tabelle für Meldungen zu landwirtschaftlichen Kontrollen und in eine Tabelle für Meldungen zu Kontrollen bezüglich Verarbeitungs-, Import und Exportunternehmen (WBF Bio-V, Anhang 12). Zwecks Vereinfachung und Vereinheitlichung wurde die Vorlage für den jährlichen Bericht der Zertifizierungsstellen über die Kontrollen im Bereich der biologischen Produktion ergänzt und angepasst. Neu sind zwei Tabellen für das Eintragen der Anzahl festgestellter Unregelmässigkeiten und Verstösse vorhanden: In einer Tabelle werden die Unregelmässigkeiten und Verstösse von landwirtschaftlichen Unternehmen eingetragen, in einer zweiten jene von Unternehmen in den Bereichen Verarbeitung, Import und Export sowie von anderen Unternehmen.
--	---

Landwirtschaft

Dünger, Präparate und Substrate	Neuaufnahme von rückgewonnenem Struvit (Magnesium-Ammonium-Phosphat), gefällten Phosphatsalzen und Kaliumchlorid natürlichen Ursprungs (WBF Bio-V, Anhang 2). Die Verwendung dieser Stoffe ist zugelassen. Die Zulassung basiert auf den Empfehlungen der von den EU-Institutionen beigezogenen Gruppe von Expertinnen und Experten für technische Beratung bezüglich der ökologischen/biologischen Produktion (EGTOP) in Bezug auf Düngemittel, Bodenverbesserer und Nährstoffe.
---------------------------------	--

Futtermittel	Es werden nur noch die Grundsätze für die Verwendung von Futtermittel-Ausgangprodukten und Futtermittel-Zusatzstoffen gelistet (WBF Bio-V, Art. 4b, Absatz 1). Regelungen, die einzelne Futtermittel und Stoffe betreffen, werden konsequent in Anhang 7 aufgeführt (WBF Bio-V, Anhang 7). Mit der vorliegenden Umstrukturierung wurden keine neuen Anforderungen bezüglich Verwendung von Futtermittel-Ausgangprodukten und Futtermittel-Zusatzstoffen geschaffen. Die Struktur der Listung wurde an die Futtermittelbuchverordnung und an die EU-Bestimmungen angeglichen.
--------------	---

Verarbeitung

Verarbeitungshilfsstoffe	Anpassung der Einträge zu den Verarbeitungshilfsstoffen Essigsäure, Hopfenextrakt und Pinienharzextrakt (WBF Bio-V, Anhang 3, Teil B, Ziffer 1). Der bereits aufgenommene Verarbeitungshilfsstoff Essigsäure ist neu auch für die Anwendung in pflanzlichen Produkten erlaubt. Bei biologischen Lebensmitteln tierischen Ursprungs ist Essigsäure nur für Fisch einsetzbar. Für beide Anwendungen muss Essigsäure aus biologischer Produktion stammen und durch natürliche Fermentation hergestellt werden. Die bereits aufgenommenen Stoffe Hopfenextrakt und Pinienharzextrakt sind neu für antimikrobielle Zwecke bei allen pflanzlichen Produkten zugelassen.
--------------------------	--

Nicht biologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	Die Zulassung gewisser Algen für die Herstellung von biologischen verarbeiteten Lebensmitteln in der Schweiz wurde verlängert (WBF Bio-V, Anhang 3, Teil C). Algen fallen nicht in den Geltungsbereich der Bio-V: Sie können nur nach privatrechtlichen Richtlinien als biologisch zertifiziert werden. Nach den bisherigen Bestimmungen wären ab 2024 in der Schweiz nur noch die beiden Algen Arame und Hijiki für die Herstellung von biologischen verarbeiteten Lebensmitteln zugelassen gewesen. Die Verordnung wurde so geändert, dass Algen aus biologischer Aquakultur gemäss anerkanntem internationalen Standard weiterhin verwendet werden dürfen.
--	--

Zugelassene Stoffe	Hefeextrakt oder Hefeautolysat Die Übergangsfrist für die Verwendung von nicht-biologischem Hefeextrakt oder Hefeautolysat zur Herstellung von Biohefe wurde um ein Jahr bis Ende 2024 verlängert (WBF Bio-V, Übergangsbestimmungen). Derzeit ist es weder in der Schweiz noch in der EU möglich, Hefe mit einem Biohefeextrakt herzustellen. Die Zugabe von bis zu fünf Prozent nicht-biologischem Hefeextrakt oder Hefeautolysat bei der Herstellung von biologischer Hefe ist bis Ende 2024 zugelassen. Die Übergangsfrist wurde damit an diejenige der EU angepasst.
--------------------	--

Gellan Die Verwendung des Zusatzstoffes Gellan aus nicht-biologischer Produktion ist für die Herstellung von biologischen Lebensmitteln bis Ende 2025 zugelassen (WBF Bio-V, Übergangsbestimmungen).
Der Zusatzstoff Gellan (E 418) kann aktuell nicht in Bioqualität hergestellt werden.

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

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

Bio-V: Verordnung über die biologische Landwirtschaft des Bundesrates

DZV: Direktzahlungsverordnung

Impressum

Herausgeber

Bio Suisse, 4052 Basel,
und FiBL, 5070 Frick

Redaktion: Ania Biasio, FiBL

Layout: Simone Bissig, FiBL

Kostenloser Download:
bioregelwerk.bioaktuell.ch

Mitarbeit

BLW: Priska Dittrich / Bio Suisse:
Désirée Isele, Beatrice Scheurer / Demeter:
Pascale Buser, Marco Staub, Verena Wahl /
Natura-Beef-Bio: Esther Manser-Ammann /
Bio Weide-Beef: Bernhard Kammer,
Dennis Pisoni / Migros Bio: Janina Storjohann /
KAGfreiland: Chiara Augsburger

Bioregelwerk 2024

Ab Februar 2024 ist «Das Bioregelwerk 2024»
verfügbar. Es kann online verwendet oder gratis
heruntergeladen werden.

Das Bioregelwerk ist dreisprachig (DE, FR, IT).

 www.bioaktuell.ch

→ FiBL, Tel. 062 865 72 72

info.suisse@fibl.org

Bio Suisse Richtlinien Landwirtschaft

Allgemein

Gesamtbetriebllichkeit	<p>Produktionsstätten von Bio-V-Betrieben In den Richtlinien wird explizit erwähnt, dass Produktionsstätten von Bio-V-Betrieben nicht als eigenständige Knospe-Betriebe anerkannt werden können (Teil II, Art. 1.2.1.3). Die Formulierung stützt den Grundsatz, dass Knospe-Betriebe gesamtbetrieblich gemäss den Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten bewirtschaftet werden müssen.</p>
	<p>Flächen von Bio-V-Betrieben Die Umstellungszeit für Flächen von Bio-V-Betrieben beträgt ein Jahr, analog zur Umstellung eines Betriebes (Teil II, Art. 1.2.7.1). Die bereits geltende Praxis wurde in die Bio Suisse Richtlinien aufgenommen.</p>
	<p>Betriebszweiggemeinschaften (BZG) Eine BZG kann nur zwischen zwei Knospe-Betrieben gegründet werden, analog zu einer Betriebsgemeinschaft. Eine BZG zwischen einem Knospe- und einem Bio-V-Betrieb ist nicht möglich (Teil II, Art. 1.2.10.3). Es handelt sich um eine Präzisierung, welche das Prinzip der Gesamtbetrieblichkeit und damit die Glaubwürdigkeit und Kontrollierbarkeit stärkt.</p>
	<p>ÖLN-Gemeinschaften Möglich sind ÖLN-Gemeinschaften, in welchen der Knospe-Betrieb zusätzlich zu seinen erforderlichen Biodiversitätsförderflächen auch jene für einen Nicht-Knospe-Betrieb ausweist. Ebenfalls erlaubt sind ÖLN-Gemeinschaften zwischen Knospe-Betrieben und Bio-V-Betrieben, die ihre ausgeglichene Düngerbilanz überbetrieblich erfüllen. Alle anderen ÖLN-Gemeinschaften mit Nicht-Knospe-Betrieben sind verboten (Teil II, Art. 1.2.10.4). Bis anhin wurden die Bio-V-Betriebe bei den ÖLN-Gemeinschaften nicht explizit genannt, was eine gewisse Unschärfe bei der Handhabung mit sich brachte. Die Anpassung in den Richtlinien schliesst jetzt diese Lücke.</p>
Umstellung auf Biolandbau	<p>Kursangebote der Tessiner Bioberatung Diese müssen lediglich biospezifische Anteile haben und keine abschliessende Aufzählung für biospezifische Inhalte (Teil II, Art. 1.3.3.2). Mit dieser Regelung wird berücksichtigt, dass das entsprechende Kursangebot im Tessin kleiner ist.</p>
	<p>Anrechnung und Dispensationen von Kursen Bis zu fünf Jahre vor Umstellungsbeginn besuchte Kurse sind anrechenbar; der Besuch einer separaten Bioklasse im dritten Lehrjahr (Schwerpunkt Biolandbau während einem ganzen Schuljahr in einer separaten Bioklasse) macht noch den Besuch von drei Weiterbildungskurstagen erforderlich; der Nachweis von fünf Jahren Arbeit mit Verantwortung auf einem Knospe-Betrieb befreit vom Kursbesuch (Teil II, Art. 1.3.3.3). Die Regelung wurde präzisiert.</p>

Pflanzenbau

Pflanzenschutz	<p>Beim Steinobst darf nur noch eine Menge von drei statt vier Kilogramm Kupfer pro Hektare eingesetzt werden (Teil II, Art. 2.6.3.2). Im Rahmen der parlamentarischen Initiative «Das Risiko beim Einsatz von Pestiziden reduzieren» wurden die bisher bestehenden Ressourceneffizienzbeiträge (REB) zur Reduktion von Pflanzenschutzmitteln im Obst- und Weinbau überarbeitet und auf weitere Dauerkulturen ausgedehnt. Dabei werden unter anderem Beiträge ausbezahlt für den reduzierten Kupfereinsatz in Steinobst-Kulturen bei einer maximalen Kupfermenge von drei Kilogramm pro Hektare und Jahr. Eine Umfrage zeigte, dass diese Menge für Knospe-Steinobst-Produzenten und -Produzentinnen eingehalten werden kann.</p>
----------------	---

Tierhaltung

Alpschweine	<p>Nicht-Bio-Alpschweine, die auf einer nicht-biologisch bewirtschafteten Alp gesömmert werden, dürfen weder vor noch nach der Sömmernung auf einem Knospe-Heimbetrieb gehalten werden (Teil II, Art. 4.4.5.2). Die bisherige Weisung musste angepasst werden, da sie mit der Bio-V nicht konform war. Der Weisungstext erlaubte die Rücknahme von Alpschweinen auf den Heimbetrieb, die auf einem Nicht-Knospe-Sömmernungsbetrieb gehalten wurden.</p>
Wachteln	<p>Wachteln werden neu in einem Mehrklimazonenstall gehalten, bestehend aus Stall und Aussenbereich. Für bestehende Ställe gilt eine Übergangsfrist bis Ende 2024. Ein Teil des Aussenbereichs muss regendicht überdacht und eingestreut sein. Die Fläche des anderen Teils (Auslauf) muss mindestens die Hälfte des Aussenbereichs umfassen und mit einem engmaschigen Gitter abgedeckt sein. Der Auslauf kann naturnah bepflanzt oder eingestreut sein und muss Versteckmöglichkeiten aufweisen. Die Weide entfällt. Die Grundfläche des Mehrklimazonenstalls muss mindestens 2,5 Quadratmeter betragen. Die Besatzdichte im Stall ab 16 Uhr und während der Dunkelperiode beträgt höchstens 3,3 Kilogramm pro Quadratmeter, auf der ganzen Fläche des Mehrklimazonenstalls sind maximal 2,2 Kilogramm pro Quadratmeter erlaubt. Pro Stallabteil können höchstens 150 Wachteln gehalten werden. Der Zugang zum Aussenbereich kann ab 16 Uhr geschlossen werden (Teil II, Art. 5.5.5). Wachteln leben natürlicherweise eher zurückgezogen und brauchen in ihrer Umgebung immer Versteckmöglichkeiten, um ihr Sicherheitsbedürfnis zu befriedigen. Eine Weide im Sinne einer grünen Wiese ist dagegen nicht nötig, damit sie ihr natürliches Verhalten ausleben können. Wichtiger sind genügend Platz und Strukturelemente. Wenn Wachteln erschrecken, fliegen sie auf. Durch eine Abdeckung im Aussenbereich wird das Entweichen verhindert. Als natürliche Gegebenheit muss man beachten, dass Wachteln ihre Eier immer erst am späteren Nachmittag legen und nicht wie Hühner am Morgen. Um die Eier sauber einsammeln zu können, kann es von Vorteil sein, wenn sich die Tiere ab 16 Uhr im Stall befinden. Deshalb wurde die Besatzdichte einerseits im Stall und im Mehrklimazonenstall definiert.</p>

Bio Suisse Richtlinien Landwirtschaft (Fortsetzung)

Mastgeflügel	<p>Aussenklimabereich (AKB) Achtzig Prozent der geforderten AKB-Fläche muss als zusammenhängende Fläche auf einer Seite des Stalles zugänglich sein. Das gilt für neue Ställe ab Anfang 2025 und für bestehende ab Anfang 2028. Die Kopf-freiheit im AKB muss immer mindestens fünfzig Zentimeter betragen (Teil II, Art. 5.5.6.8). <i>Falls die Vogelgrippe in den kommenden Jahren wieder auftauchen sollte, kann den Tieren auf einfachere Weise ein Winter-garten zur Verfügung gestellt und von der Weide abgetrennt werden. Zudem kann der Auslauf zum AKB bei Minustempera-turen und/oder starkem Wind eingeschränkt werden.</i></p> <p>Zugang zur Weide Unter folgenden Bedingungen kann der Zugang zur Weide eingeschränkt werden: zwischen dem 22. und 28. Lebenstag bei Aussentemperaturen unter zehn Grad Celsius und/oder starkem Wind; ab dem 29. Lebenstag nur bei einer Aussentemperatur von unter null Grad Celsius und/oder starkem Wind; jegliche Einschränkung des Weidezugangs muss im Auslaufjournal festgehalten und begründet werden (Teil II, Art. 5.5.6.9). <i>Der Weidezugang für Mastgeflügel wurde genauer geregelt, «extreme Witterungsbedingungen» wurden konkretisiert.</i></p> <p>Masttauben Mindestens zweimal pro Woche muss Masttauben eine Badegelegenheit mit frischem Wasser angeboten werden. Die Einstreu kann aus Sand bestehen. Einstreu landwirtschaftlichen Ursprungs muss Bioqualität aufweisen (Teil II, Art. 5.5.7). <i>Das Angebot für eine Badegelegenheit wurde präzisiert, da diese für das natürliche Verhalten der Tauben wichtig ist.</i></p>
Speisefische	<p>Teilkreislaufanlagen Diese dürfen pro Tag höchstens neunzig Prozent des Auslaufwassers nach einer Zwischenreinigung wiederverwenden (Teil II, Art. 5.7.3). <i>Es handelt sich lediglich um eine redaktionelle Anpassung, vom Inhalt her hat sich nichts geändert.</i></p> <p>Salmoniden: Einsatz von Flüssig-Sauerstoff Bei Salmoniden ist der Einsatz von Flüssig-Sauerstoff für das Erreichen eines optimalen und konstanten Sauerstoffgehalts auf allen Stufen der Produktion erlaubt (Teil II, Art. 5.7.4.3). <i>Die Klimakrise stellt Fischzüchterinnen und Fischzüchter in der Schweiz vor wachsende Herausforderungen. Ein Problem ist insbesondere der zu tiefe Sauerstoffgehalt in wärmerem Wasser. Mit dem Einsatz von Flüssig-Sauerstoff kann besser auf Schwankungen reagiert und ein optimaler und konstanter Sauerstoffgehalt gewährleistet werden. Ein erhöhter Sauerstoff-gehalt sorgt für mehr Fischwohl, eine bessere Futtermittelverwertung und eine geringere Gewässerbelastung.</i></p> <p>Salmoniden: Mindesthaltungsdauer Die Mindesthaltungsdauer bei Salmoniden ist nicht mehr bei 18 Monaten fixiert, sondern richtet sich nach dem Schlachtgewicht der Fische. Sie wird in Tagesgraden oder Monaten gemessen. Es gilt diejenige Zeit-angabe, die zuerst erreicht wird (Teil II, Art. 5.7.11.2). <i>Mit dieser flexiblen Lösung kommt man den Fischzüchterinnen und Fischzüchtern entgegen, die aufgrund der Abhängigkeit vom Gewässer und den steigenden Temperaturen Schwierigkeiten mit den 18 Monaten haben, da die Fische schneller wachsen.</i></p>

Bio Suisse Richtlinien Verarbeitung und Handel

Allgemein

Liste der Zutaten und Zusatzstoffe	<p>Die Deklarationspflicht von Wasser entfällt, wenn dieses nach dem Trocknungs- oder Backprozess in einem Produkt weniger als fünf Prozent des Gewichtes ausmacht (Teil III, Art. 1.10.3.2). <i>Da das Wasser bei Trocknungs- oder Backprozessen im Endprodukt nicht mehr enthalten ist, kann auf die Deklaration des Wassers in der Zutatenliste auf der Etikette verzichtet werden.</i></p>
Knospe-Aroma-extrakte	<p>Sind Knospe-Aromaextrakte Bestandteil der namensgebenden Zutat im Endprodukt, so müssen ab Anfang 2025 weitere Bestandteile dieser Zutat im Produkt enthalten sein (Teil III, Art. 2, Art. 6.5, Art. 7, Art. 11.5, Art. 15). <i>Zum jeweiligen Aromaeextrakt muss immer auch eine frische Komponente, beispielsweise Zitronenschalenöl und Zitronensaft eingesetzt werden, da dies den Erwartungen von Konsumentinnen und Konsumenten entspricht. Die Umsetzung dieser Richtlinienverschärfung muss bis Ende 2024 erfolgen.</i></p>

Produktspezifisch

Milch und Milchprodukte	<p>Joghurt und andere gegorene Milcharten wie Sauermilch und Kefir In Joghurt ist neben der Pasteurisation der Rohmilch neu auch die Pasteurisation des Mixes (Milch und weiterer Zutaten) erlaubt (Teil III, Art. 2.4.1). Die Ausnahmegenehmigung für die Vermehrung von Betriebskulturen mit nicht-biologischer UHT-Magermilch ist unbefristet (Teil III, Art. 2.4.5). <i>In der industriellen Verarbeitung wird Rohmilch bei Wareneingang gemäss Qualitätsmanagement-Vorgaben zum Teil standardmässig pasteurisiert. Bei der Joghurtherstellung ist eine zweite Pasteurisation des Mixes notwendig, um eine gleichmässige und verlässliche Säuerung zu gewährleisten.</i> <i>Die Vermehrung in nicht-biologischer UHT-Magermilch in Getränkekartons stellt eine zuverlässige Säuerung sicher. Im Sinne der Verhältnismässigkeit angesichts vergleichsweise kleiner Mengen und des erlaubten Einsatzes von konventionellen Direktstartern wird auf den Einsatz von Knospe-UHT-Magermilch verzichtet. Ein Merkblatt wird über die Situation und die Ergebnisse der durchgeführten Studien informieren.</i></p> <p>Buttermilch, Molke, Milchgetränke und Milchgetränkzubereitungen Nachvollzug des Entscheids der Bio Suisse Delegiertenversammlung vom Frühling 2002: Die UHT-Erhitzung wurde als Verfahren bisher nicht aufgenommen, da es keine entsprechenden Produkte gab (Teil III, Art. 2.6.1). Guarkernmehl (E 412) wird für Milchgetränke und Milchzubereitungen zugelassen (Teil III, Art. 2.6.3). Die pH-Werteinstellung der Molke vor der Aufkonzentrierung ist erlaubt (Teil III, Art. 2.6.5). <i>Guarkernmehl wird analog zu den Verhältnissen bei den Süssspeisen und Desserts zugelassen. Zur pH-Werteinstellung der Molke: Molke ist eine funktionelle Zutat und wird in Knospe-Produkten wie zum Beispiel Fleischerzeugnissen eingesetzt. Deshalb wird eine gewisse Standardisierung zugelassen. Die pH-Werteinstellung ist vor der Membranfiltration technologisch notwendig und sinnvoll.</i></p>
-------------------------	--

Bio Suisse Richtlinien Verarbeitung und Handel (Fortsetzung)

Rahm und Rahmprodukte	Die Bactofugation/Doppelbactofugation ist als Verarbeitungsverfahren für Rahm und Rahmprodukte erlaubt (Teil III, Art. 2.7.1). Milch verarbeitende Betriebe haben oft eine zentrale Milchannahme, bei der die Milch nach Wareneingang behandelt und anschliessend für verschiedenste Produkte verwendet wird. Ein Verbot der Bactofugation macht daher für Rahm keinen Sinn.
Molkenkäse, Mascarpone, Grill- und Bratkäse, Paneer	Erweiterung der Regelung für Molkenkäse und Mascarpone auf alle Produkte aus Milch bzw. Molke, die durch Säure-Hitze-Fällung hergestellt werden können (Teil III, Art. 2.8.3). Das Kapitel 2.9 zu Molkenkäse und Mascarpone wurde einerseits um Grill- und Bratkäse sowie Paneer erweitert und andererseits in den Art. 2.8 zu Käse integriert (Teil III, Art. 2.8 und Art. 2.9).
Frischkäse und Quark	Verarbeitungsverfahren Erhöhung des Homogenisationsdrucks auf 120 bar (Teil III, Art. 2.8.2). Integration des Artikels 2.9.5 (Teil III, Art. 2.8.7). Die Erhöhung des maximal zulässigen Homogenisationsdrucks ist technologisch notwendig. Verpackung Die Pasteurisation der Milch muss in der Sachbezeichnung oder im Verzeichnis der Zutaten gekennzeichnet werden (Teil III, Art. 2.8.9). Die Kennzeichnungsvorschrift bezieht sich auf die verarbeitete Milch, nicht auf das Endprodukt.
Käseerzeugnisse	Nur Milch bzw. Milchprodukte dürfen als Nährmedien zur Herstellung von Butter, Koch- und Industriebutter zudosiert werden (Teil III, Art. 2.10.1). Es handelt sich um eine Präzisierung der bisherigen Anforderungen: Der Einsatz von Wachstumsstoffen, Mineralstoffen und so weiter, um das Wachstum zu beschleunigen oder eine bestimmte Aromabildung zu fördern, ist nicht erlaubt.
Butter, Butterzubereitungen und MilCHFettfraktionen	Präzisierung, wann die Verarbeitungsverfahren für die Zutat Milch und wann für das Gesamtprodukt zu deklarieren sind (Teil III, Art. 2.11.6).
Süssspeisen und Desserts	Die Rückverdünnung von Saftkonzentrat ist nicht zulässig (Teil III, Art. 2.12.2).
Verarbeitete Fleischerzeugnisse	Hefeextrakt zur Umrötung von Fleischerzeugnissen ist zugelassen (Teil III, Art. 4.2.3). Hefeextrakt dient als Nährmedium für die Starterkulturen, die bei der Umrötung des Fleisches mitwirken. Es kann somit auf Natriumnitrit (E 250) und Kaliumnitrat (E 252) verzichtet werden.
Obst- und Gemüseerzeugnisse inklusive Konserven	Verarbeitungsverfahren Die Rehydrierung ist für Softpflaumen zugelassen. Es wurde präzisiert, dass Kartoffelformprodukte wie Gnocchi oder Kroketten aus Kartoffelflocken mit Auslobung auf der Verpackungsvorderseite (zugelassene Rekonstitutionsprodukte) zulässig sind (Teil III, Art. 6.2.1). Zutaten Tomatenkonzentrat ist bei Convenience-Produkten wie Dosenravioli zur Geschmacks- und Farbungunterstützung erlaubt. Bei reinen Tomatenprodukten wie Tomatensauce muss der Tomatenanteil bei gleichzeitiger Verwendung von Tomatenkonzentrat doppelt so hoch sein (Teil III, Art. 6.2.2). Für die reinen Tomatenprodukte gilt eine Übergangsfrist bis Ende 2024.
Grundstoffe für Joghurts, Milchprodukte, Speiseeis, Sorbet	Neu sind Kaffeeextrakt für Kaffeegrundstoff sowie Kakaopulver für Schokoladengrundstoff zulässig (Teil III, Art. 6.5.2). Bittermandeln sind neu in Bioqualität zulässig (Teil III, Art. 6.5.3 und Art. 7.3.3). Bittermandeln wurden in Bioqualität zugelassen, da die Verfügbarkeit in Knospe-Qualität nicht gegeben ist. Viele Alt- und Wildbestände von Bittermandeln werden durch Süssmandelsorten ersetzt.
Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse	Füllungen wie Wähenguss und Konditorcreme, die auf eine spezielle Zutat hinweisen, müssen mit dem entsprechenden Frischprodukt hergestellt werden (Teil III, Kap. 7).
Stärken, Kleber, Getreidesirupe, Stärkeverzuckerungsprodukte	Als zusätzliches Filtrationshilfsmittel ist Bentonit erlaubt (Teil III, Art. 7.5.6). Bentonit wird als Filtrationsmittel zugelassen, beispielsweise für die Herstellung von Glukosesirup. Das Ionenaustauschverfahren wird ab Anfang 2025 gemäss WBF Bio-V für Glukosesirup nicht mehr zulässig sein.
Trockene Eiprodukte	Eipulver ist unter Berücksichtigung des Rekonstitutionsverbotes einsetzbar (Teil III, Art. 8.4.1).
Senf, Mayonnaise	Das Homogenisieren mit Druck ist nicht erlaubt (Teil III, Art. 9.2.1 und Art. 10.4.1). Speiseöl darf bei einem Einsatz von mehr als siebenzig Prozent für eine sensorisch hochwertige Mayonnaise bei Temperaturen über 130 Grad Celsius gedämpft werden (Teil III, Art. 10.2.1 und Art. 10.4.2).
Bier	Fruchtsaftkonzentrate sind in Biermischgetränken erlaubt (Teil III, Art. 11.1.2).
Wein und Schaumwein, Obst- und Fruchtw Wein, Essig	Die beiden Biohilfsstoffe Hühnereiwiss und Magermilch sind gemäss Bio-V nicht zulässig und wurden aus den Richtlinien gelöscht (Teil III, Art. 11.2.3, Art. 11.3.3, Art. 11.5.3). Bei Wein- und Schaumwein wurde die Maximaldosierung von 0,5 Gramm Ammoniumphosphat pro Liter wieder eingepflegt, nachdem diese Angabe 2022 fälschlicherweise gestrichen worden war (Teil III, Art. 11.2.5). Bei der Apfelessigproduktion darf Apfelsaftkonzentrat verwendet werden (Teil III, Art. 11.5.1). Die Apfelessigherstellung aus Apfelsaftkonzentrat und Wasser muss deklariert werden (Teil III, Art. 11.5.6).
Spirituosen und Brände	Zitronensäure (E 330) ist neu zugelassen, Milchsäure nur als Zusatzstoff (Teil III, Art. 11.4.3). Die Maische für Knospe-Spirituosen und -Brände soll über mehrere Wochen mikrobiologisch stabil bleiben (pH-Wert unter 4.5). Milchsäure wird in den Bio Suisse Richtlinien als Hilfsstoff aufgeführt, ist jedoch gemäss WBF Bio-V als Verarbeitungshilfsstoff nicht zugelassen (nur als Zusatzstoff) und darf daher nicht zur Maischestabilisierung eingesetzt werden. Bio Suisse ergänzt daher Zitronensäure als zulässigen Verarbeitungshilfsstoff.

Bio Suisse Richtlinien Verarbeitung und Handel (Fortsetzung)

Honig	Die Bedingungen für die schonende Verflüssigung von Honig wurden neu festgelegt (Teil III, Art. 12.2.1). Die Dauer für die Verflüssigung von Honig zur Weiterverarbeitung wurde auf 120 Stunden erhöht. Dies ist vor allem bei der Verflüssigung in grösseren Fässern (Grossgebinden) notwendig. Entsprechende Analysen des Honigs zeigen für spezifische Parameter (Diastase-Aktivität und HMF-Gehalt) keine wesentlichen Qualitätseinbussen.
Hefe und Hefeprodukte	Es darf kein konventionelles Hefeextrakt oder -autolysat mehr eingesetzt werden (Teil III, Art. 13.1.4).
Zuckerarten und Produkte daraus	Die Kalkung und Carbonation für Rohrzucker ist erlaubt, sie wurde im Jahr 2022 fälschlicherweise aus den Bio Suisse Richtlinien gestrichen (Teil III, Art. 14.1.1).
Futtermittel	Tiermehl Tiermehlhaltige Futtermittel sind zugelassen (Teil III, Art. 17.4.1). Auf Schweizer Gesetzesstufe sind die tierischen Eiweisse für die Fütterung von Nichtwiederkäuern ab Anfang 2024 wieder erlaubt. Für Schweinefuttermittel darf nur Tiermehl von Geflügelschlachtabfällen, für Geflügelfuttermittel nur Tiermehl von Schweineschlachtabfällen eingesetzt werden. Fischfutter Der Fettgehalt des Futters für Süsswasserfische wird auf 25 Prozent erhöht (Teil III, Art. 17.4.9). Bis anhin durfte der Fettgehalt im Futter für Süsswasserfische maximal 20 Prozent betragen. Durch den höheren Fettgehalt im Futter und entsprechend niedrigerem Proteingehalt verbessert sich die Futtermittelverwertung. Somit lässt sich der Futterverbrauch senken. Zudem verringert sich die Gewässerbelastung, da durch die veränderte Zusammensetzung des Futters die Ausscheidungen von Nitraten (N) und Phosphaten (P) sinken.
Pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten	Die Bio Suisse Richtlinien wurden mit einem neuen Kapitel über pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten ergänzt, die bisherigen Art. 6.10, Art. 7.6 und Art. 7.7 wurden integriert (Teil III, Art. 22).



Demeter Richtlinien Landwirtschaft

Pflanzenbau

Hofdünger	Zugeführter Hofdünger muss mindestens sechs Wochen vor dem Ausbringen präpariert werden (Kapitel 4, Anhang 3). Zugekaufter Hofdünger soll präpariert werden, um dessen Wirkung zu gewährleisten.
Biogasanlagen	Die Rohstoffe für Biogasanlagen auf einem Demeter-Betrieb stammen aus biodynamischer oder anerkannt biologischer Produktion und sind keine nahrungskonkurrenzierenden Lebensmittel für Menschen und Tiere. Maximal die Hälfte des eigenen Hofdüngers darf in eine Biogasanlage gegeben werden (4.7.4.4). Aufgrund der Aufhebung des Moratoriums wurde für die Biogasanlagen ein eigenes Kapitel erstellt.
Bewässerung	Die Bewässerung soll ressourcenschonend und standortgerecht sein. Sie muss so geplant und durchgeführt werden, dass die Wassermenge, die Ausbringtechnik und/oder die Anwendungshäufigkeit nicht zu einer Verschlechterung der Bodenqualität führen, wie zum Beispiel zu Versalzung oder Erosion (4.7.9.1). Die Richtlinienänderung ist eine Anpassung an internationale Standards.
Biodynamische Präparate	Eine funktionierende Einrichtung zum Präparaterühren muss vorhanden sein und im Rahmen der jährlichen Kontrolle geprüft werden (4.8.2). Der Betrieb muss über eine Einrichtung zum Präparaterühren verfügen, diese kann auch mit anderen Betrieben geteilt werden.

Tierhaltung

Verpflichtung zur Tierhaltung	Bis zu einer bestimmten Grösse des Betriebes ist eine eigene Haltung von Tieren nicht vorgeschrieben, jedoch erstrebenswert. Mist, Kompost- und Gründüngungswirtschaft sowie die Präparateanwendung sind besonders intensiv zu betreiben. Die Grösse der Betriebe und der Mindest-Tierbesatz sind unter 4.9.2 geregelt. Zur Einordnung eines Betriebs als Dauerkulturbetrieb gelten folgende Gesichtspunkte: auf über fünfzig Prozent der Fläche werden Dauerkulturen angebaut, oder siebzig Prozent des Rohertrags stammt von Dauerkulturen. Die Kommission für Richtlinienfragen (KfR) kann im Zweifelsfall entscheiden, ob es sich um einen Betrieb mit Dauerkulturen handelt. Es handelt sich um eine Präzisierung der Definition, ab wann es sich um einen Dauerkulturbetrieb handelt (siehe auch 4.9.2 zum Tierbesatz im Verhältnis zur Betriebsgrösse).
Anbindehaltung	Die Bio-V erlaubt die Anbindehaltung nicht. Die Tiere dürfen jedoch in folgenden Fällen angebunden gehalten werden: in Kleinbetrieben, deren Grösse durch das Bundesamt für Landwirtschaft BLW festgelegt wird; für Tiere der Rindergattung, sofern die Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf im Freien (RAUS) eingehalten werden. Allerdings dürfen keine Anbindeställe mehr als Neubauten für Tiere der Rindergattung erstellt werden. Als Neubau gilt auch ein Umbau der bestehenden Stallung, sofern dafür ein Baugesuch notwendig ist. Davon ausgenommen sind Alp- und Sömmerungsbetriebe sowie Betriebe, welche die Tiere nur während der Fütterungs- bzw. Melkzeit anbinden (4.9.4). Die Laufstallhaltung soll zukünftig die Anbindehaltung ersetzen, da sie dem natürlichen Verhalten der Tiere besser entspricht. Deshalb sollen keine neuen Anbindeställe mehr gebaut werden.



Demeter Richtlinien Landwirtschaft (Fortsetzung)

Geflügel	<p>Die Legehennenhalterinnen und -halter sind verpflichtet, den Nachweis für die Aufzucht der Bruderhähne zu erbringen. Als Nachweis dient die Rückverfolgbarkeit in der Geflügeldatenbank oder eine gleichwertige Aufzeichnung. In der Datenbank müssen die Tiere vom Schlupf bis zur Schlachtung auf jedem Betrieb innerhalb einer Frist von sieben Tagen bei jedem Zu- und Abgang an- bzw. abgemeldet werden. Sobald das Geschlecht erkennbar ist, müssen die Tiere in der entsprechenden Kategorie (Bruderhahn bzw. Jung- oder Legehenne) beim Abgang vom Betrieb erfasst werden (4.9.4.4).</p> <p>Um die Rückverfolgbarkeit und die Einhaltung der Richtlinien besser gewährleisten zu können, muss der Tierverkehr genauer erfasst werden.</p>
Bienenprodukte: Umstellung	<p>Das Kapitel Umstellung für die Imkerei wurde neu erstellt. Nachfolgend die wichtigsten Änderungen (4.9.8.13):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Um Produkte mit dem Zertifizierungsstatus «Bienenhonig aus Umstellung auf Demeter-Imkerei» auszeichnen zu können, müssen die Vorgaben dieser Richtlinie für mindestens zwölf Monate eingehalten werden. – Bei einer Umstellung von konventioneller Imkerei auf Demeter muss im ersten Jahr der Umstellung das Wachs auf unerwünschte Rückstände aus der Vorbewirtschaftung untersucht werden. – Jeder Betrieb muss eine Umstellung durchlaufen, auch wenn die Bienenhaltung erst mit dem Beginn der Umstellung begonnen wird. – Die Regelumstellungszeit bis zur Erreichung des Zertifizierungsstatus «Bienenhonig aus Demeter-Imkerei» beträgt drei Jahre (zweites und drittes Jahr «Bienenhonig aus Umstellung auf Demeter-Imkerei»). – Ist ein Betrieb vor der Umstellung mindestens drei Jahre entsprechend den Richtlinien von Bio Suisse als Knospe-Betrieb anerkannt, kann eine Demeter-Anerkennung im zweiten Jahr ausgesprochen werden. – Eine schrittweise Umstellung von Imkereien mit mehr als einem Standort ist möglich, wenn der Umstellungsplan entsprechend effektive Vorgaben zur Warentrennung enthält. Die Dokumentation der Warentrennung muss hierbei alle Standorte mit Bewegungsprotokollen umfassen sowie die Verarbeitung und die Lagerung. Der Wabenbau muss spätestens in drei Jahren rückstandsfrei sein. <p>Die Änderungen sind eine Anpassung an die internationalen Standards der BFDI (Biodynamic Federation Demeter International). Die Richtlinienänderungen für dieses Kapitel wurden hier gekürzt abgebildet, weitere Details siehe Richtlinien.</p>

Demeter Richtlinien Verarbeitung und Handel

Allgemein

Abfallentsorgung	<p>Es wurde ein Kapitel zum Abfallmanagement eingeführt (3.4.1).</p> <p>Von allen Betrieben ist ein Abfallmanagement erforderlich, eine Vorlage dazu gibt es auf der Demeter-Website (www.demeter.ch).</p>
Untersagte Verfahren	<p>Der Einsatz von Primärauchkondensaten ist unabhängig von der Anwendung ausgeschlossen (6.2.2).</p> <p>Es soll weiterhin auf traditionelle Räucherverfahren gesetzt werden.</p>
Schädlingsbekämpfung	<p>Tox-Köder inklusive Fallen mit Anti-Gerinnungsmittel sind weiterhin zugelassen (6.6.3).</p> <p>Dies entspricht einer praxistauglichen Handhabung für eine gute Lebensmittelsicherheit.</p>
Reinigungsmittel	<p>Die Frist wurde verlängert: Aktivchlor und Elektrolytwasser dürfen noch bis Ende 2025 eingesetzt werden (6.6.2.4).</p> <p>Das entspricht einem Abgleich mit den Fristen auf EU-Ebene, um die Umsetzung für Demeter-Betriebe zu vereinfachen.</p>
Kennzeichnung	<p>Auslobung der Schweizer Herkunft Für Monoprodukte mit hundert Prozent Schweizer Herkunft und für zusammengesetzte Produkte mit einem Anteil von mindestens neunzig Prozent Schweizer Herkunft und einer Verarbeitung in der Schweiz kann der Demeter-Logozusatz, ein Schweizerkreuz, verwendet werden (8.4.1).</p> <p>Demeter ist ein internationales Label. Die Auslobung der Schweizer Herkunft soll neu mit offiziellem Logozusatz möglich sein. Das Logo ist unter folgender E-Mail-Adresse erhältlich: verarbeitung@demeter.ch.</p> <p>Etiketten Für die Kennzeichnung von Gebinde- bzw. B2B-Etiketten gibt es ein neues Unterkapitel (8.4.10).</p> <p>Die Regelung entspricht einer Zusammenfassung der einheitlichen Vorgaben und einer Verankerung in den Richtlinien.</p> <p>Molkereiprodukte Die Nennung der ersten Verarbeitungsstufe und die Angabe des Lizenznehmers sind auch bei Molkereiprodukten Pflicht (8.3.1.6).</p> <p>Bisher war das nur für Käse der Fall.</p>

Produktspezifisch

Getreideprodukte	<p>Lecithin für Getreide-Flakes muss mindestens Bioqualität aufweisen (7.3.4).</p> <p>Flakes werden als Mischung aus Getreide, Zucker und Salz definiert.</p>
Wurstwaren	<p>Nitratreiches Gemüsepulver oder nitratreicher Gemüsesaft dürfen nicht eingesetzt werden (7.6.3). Für bestehende Rezepturen gilt eine Übergangsfrist bis Ende 2025.</p> <p>Es sollen keine Zutaten oder Zusatzstoffe zulässig sein, die einen Pökeleffekt durch Nitrat erzielen.</p>
Käse	<p>Milchsäure Nur die rein mikrobiologisch hergestellte Form der Milchsäure (E 270) ist zum Dicklegen der Milch und zum Einstellen des Salzades zugelassen (7.7.4 und 7.7.5).</p> <p>Käseisauer ist kein zeitgemässes Wording mehr, deshalb wurde der Abschnitt um die äquivalente Milchsäure ergänzt.</p> <p>Stärke Für Fondue-Käsemischungen ist Kartoffel- oder Maisstärke zugelassen (7.7.4).</p> <p>Bisher war Stärke im Milchbereich ausschliesslich für Hüttenkäse zugelassen.</p> <p>Heublumpenpulver Dieser Verarbeitungshilfsstoff in Knospe-Qualität ist für Käse zugelassen (7.7.4).</p> <p>Bei Heublumpenpulver handelt es sich um einen nicht-deklarationspflichtigen Verarbeitungshilfsstoff natürlicher Herkunft, welcher der Milch vor dem Verkäsen nur in Spuren zur Förderung der Lochbildung zugesetzt wird.</p>



Demeter Richtlinien Verarbeitung und Handel (Fortsetzung)

Wein	<p>Schönungsmittel Albumin in Bioqualität als Schönungsmittel ist zugelassen, Ei und Magermilch wurden gestrichen (7.13.4). Gemäss dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV sind Magermilch und Eiweiss in frischer Form für die Weinbereitung nicht zulässig. Albumin und Casein dienen als Ersatz.</p> <hr/> <p>Metalltanks Bereits bestehende Tanks aus Metall mit Epoxy und Fiberglas müssen bis Ende 2040 ersetzt werden (7.13.4). Es handelt sich um ein Ausstiegsszenario für Tanks mit hohem Migrationspotenzial des Materials.</p>
Essig	Die Pasteurisierung von Essig als Halbfabrikat ist für die Essigzubereitungen und Aceto Balsamico zugelassen (7.14.6).
Schokolade, Kakao und Süsswaren	<p>Bündelung und Spezifizierung Es wurden neue Richtlinien in einem eigenen Kapitel formuliert (7.19). Es handelt sich um eine Bündelung und Spezifizierung der bestehenden Vorgaben explizit für Schokolade und Kakao plus eine Umstrukturierung der Inhalte zu den Süsswaren.</p> <hr/> <p>Lecithin Der Emulgator ist für Halbfabrikate ohne Ausnahmegewilligung zugelassen (7.19). Bisher war für Halbfabrikate eine Ausnahmegewilligung nötig. Für Schokolade ist Lecithin weiterhin nicht zugelassen.</p>
Kaffee	<p>Ein neues Kapitel zu Kaffee wurde eingeführt (7.20). Die bestehenden Vorgaben wurden explizit für Kaffee gebündelt und spezifiziert.</p>



KAGfreiland Richtlinien

Schweine	Die abgelaufenen Übergangsfristen bezüglich gewissen Stallmassen wurden gestrichen (7.2). Die Übergangsfrist lief Ende 2020 ab, seit drei Jahren gelten nur noch die aktuellen Angaben.
Legehennen	Die abgelaufenen Übergangsfristen zu natürlichen Strukturen auf der Weide wurden gestrichen (8.2.5). Die Übergangsfrist lief 2019 ab, somit gelten nur noch die aktuellen Angaben.
Mastpoulets, Junghähne, Truten	Die abgelaufenen Übergangsfristen zu natürlichen Strukturen auf der Weide wurden gestrichen (9.2.3). Die Übergangsfrist lief 2019 ab, somit gelten nur noch die aktuellen Angaben.
Ziegen	Aufgrund von Änderungen in den Bio Suisse Richtlinien wurden einige Masse sowie die Überschriften angepasst (12.2.1).



Natura-Beef-Bio

Seitens Mutterkuh Schweiz gibt es per 1.1.2024 keine Änderungen der Anforderungen im Produktionsreglement.



Bio Weide-Beef (BWB) Richtlinien

Die Richtlinien von Bio Weide-Beef bleiben für das Jahr 2024 unverändert.



Bio Richtlinien Migros, Verarbeitung und Handel

Die Bio Richtlinien Migros zu Verarbeitung und Handel sind neu in einem Hauptdokument zusammengefasst.
 Die Richtlinien bleiben inhaltlich gleich und wurden nur übersichtlicher gestaltet.