

Das gilt neu im Biolandbau 2026

Überblick über die wichtigsten Änderungen
der Bio-Verordnungen und Biolabel





Bio-Verordnung (Bio-V)

Pflanzenbau

Saatgut	Neu müssen Saatguthändler*innen die verfügbare Menge für Saatgut und vegetatives Vermehrungsmaterial nicht mehr auf www.organicxseeds.ch eintragen. <i>Die Vorgabe, verfügbare Saatgut-Mengen regelmässig auszuweisen, verursacht hohen administrativen Aufwand und bringt gemäss FiBL-Saatgutstelle keinen Mehrwert. Saatguthändler*innen kennzeichnen ausverkaufte Sorten auf OrganicXseeds als «nicht verfügbar».</i>	WBF Bio-V Art. 16h, Bst. g
----------------	---	-------------------------------

Tierhaltung

Fütterung	Es gibt bei der Gewinnungsart des zugelassenen Salzes für die Verarbeitung von biologischen Futtermitteln und für die Fütterung von Tieren keine Einschränkungen mehr. <i>Die Schweiz verfügt weder über Meersalz noch über Steinsalz. Die Schweizer Salzlager werden als Siedesalz mittels «Solution Mining» abgebaut, einem minimalinvasiven Verfahren. Die verwendeten Begriffe entsprechen denen im Lebensmittelrecht und in der EU-Öko-Verordnung (EU) 2018/848.</i>	WBF Bio-V Art. 4b, Abs. 1, Bst. c
------------------	--	---

Verarbeitung

Herstellung von Hefe	Die Übergangsfrist für folgende Regelung wird bis zum 31. Dezember 2026 verlängert: Für die Herstellung von biologischer Hefe kann bis zu 5% nicht biologisches Hefeextrakt oder -autolysat, berechnet in Trockenmasse, verwendet werden. Die Voraussetzung ist, dass nachweislich kein Hefeextrakt oder -autolysat aus biologischer Erzeugung erhältlich ist.	WBF Bio-V Übergangsbest.
Önologische Verfahren	Für die Entalkoholisierung von Bioweinen werden die Verfahren der teilweisen Vakuumverdampfung und der Destillation zugelassen. <i>Mit der Aktualisierung werden auch in der Schweiz die Änderungen der Verordnung (EU) 2018/848 durch die delegierte Verordnung (EU) 2025/405 wirksam.</i>	WBF Bio-V Anhang 3b
Verfahren für verarbeitete Lebensmittel	Ionenaustausch- und Adsorptionsharzverfahren sind zugelassen: a. bei der Aufbereitung von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf nach VLBE, Artikel 2 Buchstaben a bis c; b. bei der Teilentsäuerung von Birnensaft zur Herstellung von Birnendicksaft mit 6–12 g Apfelsäure/kg und 80–82°C Brix, der ausschliesslich für den Schweizer Markt bestimmt ist.	WBF Bio-V Art. 3d
Zusatzstoffe	Bis zum 31. Dezember 2026 darf für die Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln weiterhin Gellan (E418) aus nicht biologischer Produktion verwendet werden. <i>Da die erforderlichen Rohstoffe in Bioqualität nach wie vor nicht verfügbar sind, wird die entsprechende Übergangsbestimmung um ein Jahr verlängert.</i>	WBF Bio-V Übergangsbest.



Bio Suisse Landwirtschaft

Gesamtbetrieblichkeit

Rebbau	Neu können sich im Rebbau private Bewirtschaftende von Klein- bzw. Kleinstrebpärzellen zusammenschliessen und als Kleinproduzent*innengruppe kontrollieren und zertifizieren lassen. <i>Mit der neuen Betriebsform sollen grössere zusammenhängende Bioweinbaugebiete in kleinstrukturierten Gebieten gefördert werden.</i>	Teil II Art. 1.2.1.4
---------------	--	-------------------------

Pflanzenbau

Bodenungebundener Anbau	Mutter- und Elternpflanzen dürfen nur in Töpfen angebaut werden, wenn sie der Produktion von Zierpflanzen und Kräutern dienen, die auch in Töpfen verkauft werden. <i>Der Artikel muss an die geltenden Vorgaben der Bio-V Art. 10 Abs. 4 angepasst werden.</i>	Teil II Art. 2.1.2.1
Energieeffizienz	Die Heizbeschränkung darf auf 1. November bis 31. Januar verschoben werden, vorausgesetzt, die Betriebe erfüllen die Anforderungen an die Energiequellen und baulichen Anforderungen. <i>Es soll zukünftig berücksichtigt werden, dass sich der Markt in den letzten Jahren verändert hat und Produkte früher im Jahr gefragt sind.</i>	Teil II Art. 2.7.3, 2.7.2, 2.7.1
Nährstoffe	Beim Einsatz von Spurennährstoffen und Blattdüngern muss nur noch der Einsatz und nicht mehr die Wirkung dokumentiert werden. Das Kontrollfenster ist nicht mehr obligatorisch. Die Pflanzensaftanalyse gilt auch als Bedarfsnachweis. Produkte mit mehreren Spurenelementen dürfen eingesetzt werden. Bittersalze brauchen keinen Mangel- oder Bedarfsnachweis mehr. <i>Die administrativen Aufwände werden reduziert und die Ausbringung praxisnäher gestaltet.</i>	Teil II Art. 2.4.4.2

Das gilt neu im Biolandbau



Bio Suisse Landwirtschaft Fortsetzung

Parallelvermarktung	In Bezug auf den Meldezeitpunkt bei einjährigen bestehenden Kulturen wird ergänzt, dass diese zum Zeitpunkt des Neulandantritts erfolgen muss. <i>Es ist möglich, dass eine einjährige Kultur bereits bei der Übernahme der Fläche besteht.</i>	Teil II Art. 1.2.7.3
Pflanzenschutz	<i>Beikrautregulierung</i> Neu dürfen zur Beikrautregulierung auch laserbasierte Technologien sowie die Solarisation eingesetzt werden. Beim Einsatz von Heisswasser wird neu unterschieden zwischen selektiven sowie nicht- und teilselektiven Verfahren. <i>Die Zulassung erfolgt aufgrund der technologischen Entwicklung von physikalischen Verfahren, die im Biolandbau als Ergänzung zu den mechanischen Verfahren auf Interesse stossen.</i> <i>Kernobst</i> Neu darf im Kernobst über die gesamtbetriebliche Kernobstfläche und über einen Zeitraum von 5 Jahren bilanziert maximal 2 kg Kupfer pro Hektare behandelte Fläche und Jahr eingesetzt werden. Es darf maximal 3 kg Kupfer pro Hektare und Jahr eingesetzt werden. <i>Durch eine Flexibilisierung des Kupfereinsatzes über 5 Jahre ist es möglich, den Einsatz an den Pilzdruck im jeweiligen Jahr anzupassen.</i>	Teil II Art. 2.6.4 Teil II Art. 2.6.3.2
Vermehrungsmaterial	<i>OrganicXseeds</i> Für Stufe 3 muss die Verfügbarkeit von biologischem Vermehrungsmaterial auf www.organicxseeds.ch überprüft werden und bei Nichtverfügbarkeit eine Bestätigung generiert werden (Ausnahmen siehe gem. Bio-V Art. 39o). <i>Der Artikel muss an die geltenden Vorgaben der Bio-V Art. 13a Abs. 4 angepasst werden.</i> <i>OrganicXseeds Hochstammobst</i> Für Hochstammobstbäume gelten die Verfügbarkeitsstufen gemäss OrganicXseeds. Sie sind nicht mehr von der Ausnahmegewilligungspflicht befreit. <i>Die Bio-V sieht die bisherige Ausnahme nicht vor.</i> <i>Umstellungszeit</i> Es ist nicht mehr möglich, bei der Produktion von Vermehrungsmaterial die Umstellungszeit durch eine Rückstandsanalyse oder Zwischenvermehrung abzukürzen. <i>Der Artikel muss an die geltenden Vorgaben der Bio-V Art. 13 angepasst werden.</i> <i>Wildpflanzenproduktion</i> Neu gelten für die geografische Herkunft von Vermehrungsmaterial für die Wildpflanzenproduktion die Informationen zur «Grünen Liste» von InfoFlora. <i>Die «Grüne Liste» ersetzt die früheren Empfehlungen der Schweizerischen Kommission zur Erhaltung der Wildpflanzen (SKEW), die nicht mehr besteht.</i>	Teil II Art. 2.6.4 Teil II Art. 2.2.3.4 Teil II Art. 2.2.12.1 Teil II Art. 3.6.5
Zierpflanzen	Bei der Vermarktung von biologischen Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräutern an Wiederverkäufer*innen ohne Knospe-Lizenz muss neu nur noch auf folgendes Bio-Suisse-Merkblatt hingewiesen werden: «Verkauf von Bio-Pflanzen und Bio-Blumen mit der Knospe: Informationen für Verkaufsstellen ohne Knospe-Lizenz». <i>Das Merkblatt wurde überarbeitet und stark vereinfacht.</i>	Teil II Art. 3.6.9.1
Tierhaltung		
Bienen	<i>Besamung</i> Neu braucht es keine Ausnahmegewilligung mehr für die instrumentelle Besamung, wenn eine Mitgliedschaft bei einem Verein nachgewiesen werden kann, der an einem VSH-Projekt (varroasensitive Hygiene) teilnimmt. <i>Die VSH-Zucht ist eine Bekämpfungsstrategie, die den Einsatz von Säuren minimieren soll. Der Nachweis stellt sicher, dass die instrumentelle Besamung nur für die VSH-Zucht genutzt wird.</i> <i>Kunststoff</i> Es gibt neu eine abschliessende Liste mit Gegenständen in Bienenstöcken, die aus lebensmittelechtem Kunststoff sein dürfen. <i>Es handelt sich um Teile, die nicht mit dem Wachs oder Honig in Kontakt kommen.</i>	Teil II Art. 5.8.9 Teil II Art. 5.8.10
Fütterung	Im Hilfsstoff-Knospe-Futter für Wiederkäuer darf der Anteil an Schweizer Knospe-Futter neu unbefristet durch Mengenbilanzierung erreicht werden. <i>Die Futtermühlen müssten sonst unverhältnismässig hohe Investitionen für neue Silos zur getrennten Lagerung des inländischen und des ausländischen Knospe-Getreides tätigen.</i>	Teil II Art. 4.2.4.1
Geflügel	<i>Datenbank Geflügel</i> Die Legehennendatenbank wird zur Datenbank Geflügel. Neu müssen alle Tiere (Küken, Junghennen, Legehennen und Hähne) eingetragen, bestätigt und ausgetragen werden. <i>Um die Einhaltung des Versprechens «Alle Küken leben» zu gewährleisten, müssen die Tierbewegungen nachvollziehbar sein.</i> <i>Junghennenstall</i> Zukünftig besteht die Möglichkeit, bei der Voraufzucht im Junghennenstall in den ersten 6 Wochen bis zu 8000 Tiere einzustallen, auch für Jungtiere anderer Betriebe. <i>Um die Spitzenzeiten der Kükenschlüpfe abzufedern, werden die Vorschriften flexibler. Die Platzvorschriften der Bio-Suisse-Richtlinien müssen jederzeit eingehalten werden.</i> <i>Legehybride</i> Die zugelassenen Legehybriden sind neu auf einer Positivliste aufgeführt. <i>Die starre Untergrenze der Tageszunahme von 17 g hat sich als nicht praktikabel erwiesen. Die Positivliste bietet Planungssicherheit, analog zu der von Zweinutzungshühnern und Masthybriden.</i>	Teil II Art. 5.5.2.4 Teil II Art. 5.5.3.3 Teil II Art. 5.5.3.1

Bio Suisse Landwirtschaft Fortsetzung

Geflügel (Fortsetzung)	<p><i>Legehennenherden</i> Legehennenherden ab 250 eingestellten Tieren müssen nach ihrer Nutzung geschlachtet und bevorzugt als Lebensmittel vermarktet werden. <i>Es soll sichergestellt werden, dass auch mit der Aufzucht der Hähne das Hennenfleisch weiter zu Lebensmitteln verarbeitet wird.</i></p> <p><i>Pouletvormast</i> Bei der Pouletvormast sind neu 3 statt wie bisher 2 Herden à 2000 Tiere pro Stalleinheit zulässig. <i>Die Anpassung entspricht der maximal zulässigen Anzahl Ausmasttiere pro Betrieb (6000).</i></p>	<p>Teil II Art. 5.5.4</p> <p>Teil II Art. 5.5.6.3</p>
Tiergesundheit	<p>Improvac darf neu bei Rindvieh bei Einzeltieren zur Vermeidung von trächtigen Schlachttieren eingesetzt werden. Bei allen anderen Tierarten ist Improvac verboten. <i>Der Einsatz von Improvac zur Vermeidung einer ungewollten Trächtigkeit kann dazu dienen, dass weniger Einzeltiere von der Herde abgetrennt werden müssen.</i></p>	Teil II Art. 4.5.1
Wildpflanzensammlung		
Kontrollverfahren	<p>Wildpflanzen aus Bio-Suisse-zertifizierter Wildsammlung, die in den Handel gelangen, sind sowohl bei dem/der Knospe-Produzent*in als auch bei dem/der Knospe-Lizenznehmer*in in der Produktliste aufgeführt. Ausgenommen sind Wildpflanzen, die auf dem Knospe-Betrieb verarbeitet und vermarktet werden. <i>So wird eine nachvollziehbare Lizenzierung und Deklaration sichergestellt.</i></p>	Teil IV Art. 9

Bio Suisse Verarbeitung und Handel

Allgemein		
GVO-Freiheit	<p>Gleichwertige Bestätigungen werden aufgenommen. <i>In der Praxis wird bereits jetzt nebst der offiziellen Zusicherungserklärung auch eine gleichwertige Bestätigung akzeptiert.</i></p>	Teil III Art. 1.6
Handel mit Bio-Suisse-Organic-Ware im Ausland	<p>Die Begriffe für Unternehmen, welche im Ausland handeln und für die Verpackung für Ware aus dem Ausland, werden präzisiert. <i>Der Fall, dass Knospe-Lizenznehmende im Ausland Ware handeln, welche von nach Bio-Suisse-Richtlinien zertifizierten Betrieben (BIO SUISSSE-ORGANIC-Betriebe) stammt, wird abgebildet.</i></p>	Teil III Art. 1.4.3, 1.4.3.2
Handel mit Pflanzen	<p>Das Merkblatt, auf welches im neuen Richtlinienentwurf verwiesen wird, wurde stark vereinfacht und an den bestehenden Prozess angepasst: «Verkauf von Bio-Pflanzen und Bio-Blumen mit der Knospe: Informationen für Verkaufsstellen ohne Knospe-Lizenz» <i>Knospe-Zierpflanzen, Jungpflanzen und Topfkräuter dürfen unter gewissen Voraussetzungen ohne Knospe-Lizenz verkauft werden. Das Merkblatt ist eine Hilfe für Verkaufsstellen ohne Knospe-Lizenz.</i></p>	Teil III Art. 1.14, 1.14.1, 1.14.2
Imkerei	<p>Die Imkerei gilt nun immer als landwirtschaftliche Tätigkeit. <i>Anstelle eines Lizenzvertrages wird ein Produktionsvertrag ausgestellt.</i></p>	Teil III Art. 1.12.1.1, 13
Knospe-Urkunde	<p>Anstelle der Knospe-Urkunde reicht das Zertifikat der Zertifizierungsstelle mit Produktliste als Nachweis für die Handelspartner*innen. Auf der Produktliste ist eindeutig vermerkt, welche Produkte mit der Knospe vermarktet werden dürfen und welche nicht. <i>Die Regelung reduziert den erheblichen administrativen Aufwand für Lizenznehmende, Zertifizierungsstellen und Bio Suisse.</i></p>	Teil III Art. 1.4.2, 21.1.2
Nachhaltigkeit	<p>Bio Suisse verzichtet zukünftig auf das Einreichen eines separaten Nachhaltigkeitschecks. <i>Das Thema Nachhaltigkeit ist in der Lebensmittelindustrie heute allgegenwärtig und auch in der Konsumnachfrage stark verankert. Es gilt der Grundsatz «Nachhaltige Entwicklung» in Teil I, Kap. 6.</i></p>	Teil III Art. 1.13, 1.13.1, 1.13.2
Verpackung	<p>Es gibt eine neue Struktur und neue Hilfsmittel zur Bewertung von Verpackungen. <i>Der Richtlinienentwurf zur Verpackung wurde überarbeitet. Ein Hilfsmittel ist der Verpackungsrechner, mit dessen Hilfe verpackte Knospe-Produkte bezüglich der Verpackung einheitlich bewertet werden können. Die Bewertung ist freiwillig.</i></p>	Teil III Art. 1.9 ff
Gastronomie		
Fortbildung	<p>Das Kapitel 16.2.6 wird gestrichen. <i>Der Inhalt wird bereits mehrfach erwähnt.</i></p>	Teil III Art. 17.2
Übergangsfrist	<p>Die Übergangsfrist für die Umstellung der teilnehmenden Betriebe von der Knospe-Produkte-Küche auf Bio Cuisine läuft Ende 2025 ab.</p>	Teil III Kap. 17
Vertrag	<p>Der Erstbesuch innerhalb der ersten drei Monate ist nicht mehr obligatorisch, der notwendige Nachweis über drei aufeinanderfolgende Monate wird gestrichen. <i>Bio Cuisine soll schneller und flexibler werden. Die Qualität bleibt durch vorgängige Prüfung von Website und Dokumenten wie Speisekarten erhalten. Besuche werden weiterhin angeboten.</i></p>	Teil III Art. 17.2.2

Bio Suisse Verarbeitung und Handel

Hilfsstoff-Knospe		
Allgemeine Vorgaben	Die allgemeinen Vorgaben für die Hilfsstoff-Knospe werden gestrichen. Die Vorgaben sind im Artikel 1.10.2.7 bereits enthalten.	Teil III Kap. 22
Hofdünger	Hofdünger mit der Hilfsstoff-Knospe wird als eigener Unterpunkt separat geregelt. Der entsprechende Inhalt aus den allgemeinen Vorgaben unter Punkt 22 wird verschoben.	Teil III Art. 22.3.8
Kalisulfat und Patentkali	Kalisulfat und Patentkali darf zum Ausgleich eingesetzt werden. Um nachhaltige Produkte mit ausgewogenem Nährstoffspektrum herstellen zu können.	Teil III Art. 22.3.2
Produkt-anforderungen	Nützlinge, mikrobielle Biocontrol-Produkte und Grundstoffe werden zugelassen. Es handelt sich um eine Präzisierung und die Aufnahme neuer Produkte.	Teil III Art. 22.2
Produkt-kategorien	Es gibt eine Anpassung für unfermentierte Bestandteile und eine Verschiebung der imagekritischen Produkte nach Artikel 22.2 h). Nachhaltige und sinnvolle Produkten werden ergänzt, die Struktur der Anforderungen verdeutlicht.	Teil III Art. 22.1, 22.2
Produktspezifisch		
Aquakultur-erzeugnisse	Ein neues Kapitel für Aquakulturerzeugnisse wird eingeführt. Die Bio-V regelt seit 2025 neu auch nicht verarbeitete und verarbeitete Erzeugnisse aus Aquakultur. Deshalb werden die Bio-Suisse-Richtlinien ergänzt.	Teil III Kap. 5
Backwaren	Die Spirulina-Alge wird als neue Zutat aufgenommen.	Teil III Art. 8.3
Eier	Der Text wird präzisiert, um Missverständnisse und Fehlinterpretationen beim Stempeln der Eier zu vermeiden. Dies ist nötig, da Knospe-Eier auch in den nicht lizenzierten Handel / die nicht lizenzierte Vermarktung gelangen und dort keinen Knospe-Stempel tragen dürfen.	Teil III Art. 9.1.3
Fleischerzeugnisse	Kalium- und Natriumnitrit Diese beiden Stoffe werden nur separat zugelassen. Die Vorgaben zum Pökeln werden präzisiert. Es darf jeweils nur Kalium- oder Natriumnitrit eingesetzt werden.	Teil III Art. 4.2
	Räuchern Die Angabe in der bisherigen Richtlinie war unklar. Die Filtrierung und Reinigung mittels Wasser passiert nicht während des Räucherprozesses, sondern davor. Die Vorgaben zum Räuchern sind präzisiert.	Teil III Art. 4.2
Milchprodukte	Ausgleich Verfahren , um saisonale Schwankungen auszugleichen, können produktspezifisch von der Markenkommission Verarbeitung und Handel (MKV) bewilligt werden. Verfahren wie Tiefkühlung oder Folienlagerung zum Ausgleich saisonaler Schwankungen können unter Berücksichtigung produktspezifischer Grundsätze vorbehaltlich zugelassen werden.	Teil III Art. 2.8.1
	Nährmedien Nicht biologische Milch für Kulturen ist zulässig. Nährmedien für im Verarbeitungsbetrieb hergestellte Kulturen dürfen bis zu einer Schüttmenge von 1% der in Verarbeitung stehenden Milchmenge (UHT-Magermilch) von nicht biologischer Herkunft sein. Deshalb ist die Zulassung von nicht biologischer Magermilch und Molke aus demselben Verarbeitungsbetrieb zur Herstellung von Betriebs- und Kreislaufkulturen kohärent.	Teil III Art. 2.4.5
	Verarbeitungsbutter Das Schmelzen und Abkühlen von Verarbeitungsbutter wird zugelassen. Der Schmelzschrift (Butter schmelzen und wieder abkühlen) bei Verarbeitungsbutter ist notwendig, um die Fettmoleküle gleichmässiger zu verteilen. Das führt zu einer verbesserten Konsistenz und besseren Verarbeitungseigenschaften, wie der Tourierfähigkeit.	Teil III Art. 2.10.1
Obst und Gemüse	Kartoffelprodukte Die PEF-Technologie zur Vorbehandlung von Kartoffeln wird zugelassen. Die Pulsed Electric Field (PEF)-Technologie ist eine nachhaltige Möglichkeit zur Vorbehandlung von Kartoffelprodukten. Damit kann sehr viel Wasser und thermische Energie eingespart werden und zudem der Fett- und Acrylamidgehalt in frittierten Produkten gesenkt werden.	Teil III Art. 7.2.1
	Schaumverhütungsmittel Der Einsatz von biologischem pflanzlichem Öl im Prozesswasser wirkt als Entschäumer. Bei der Verarbeitung von proteinhaltigem Gemüse und Hülsenfrüchten sowie bei der Herstellung von Hefe und Hefeprodukten kann es zu starker Schaumbildung kommen.	Teil III Art. 7.2.5
	Softfrüchte Die Beschränkung bei der Rehydrierung (nur für Pflaumen) wird aufgehoben. Damit nicht nur Pflaumen, sondern auch andere Früchte als Softfrüchte angeboten werden können, wird die Einschränkung gestrichen.	Teil III Art. 7.2.1
	Sultaninen Kaliumcarbonat für die Herstellung von Sultaninen wird zugelassen. Ein Bad aus Wasser, Olivenöl und Pottasche (Kaliumcarbonat) reduziert den natürlichen Verdunstungsschutz der Trauben, wodurch diese schneller trocknen.	Teil III Art. 7.2.1



Bio Suisse Verarbeitung und Handel

Pflanzliche Öle	Avocadoöl Kieselgur als Filtrationshilfsmittel wird zugelassen. Um ein ungetrübtes und lagerstabiles Endprodukt zu erhalten, benötigt es bei Avocadoöl Kieselgur.	Teil III Art. 11.1
	Light-Mayonnaise Bei Light-Mayonnaise wird der Einsatz von Ölen und Fetten zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung über 100 °C zugelassen. Auch wenn der Einsatz des Öles in einer Light-Mayonnaise unter 70 Massenprozent liegt, ist die Bitterkeit von nicht gedämpftem Öl in der Mayonnaise dominant.	Teil III Art. 11.4
Wein und Schaumwein	Traubenmostzugabe Dem Traubenmost dürfen Zucker, Traubenmostkonzentrat und rektifiziertes Traubenmostkonzentrat zugegeben werden. Die mögliche Erhöhung des Alkoholgehaltes liegt neu bei 1,5 statt 1,25 Volumenprozent (entspricht 3 kg Saccharose pro 100 Liter). Durch die klimatischen Veränderungen benötigt es in der Weinherstellung mehr Flexibilität.	Teil III Art. 12.2
	Traubensaft Traubensaft wird als Zutat für die Weinherstellung im Artikel 12.2.2 gestrichen. Traubensaft muss auch im Ausland in Bio-Suisse-Qualität verwendet werden.	Teil III Art. 12.2
	Traubensaftkonzentrat Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Bioqualität wird zugelassen. Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat gibt es nicht in Knospe-Qualität und sollte daher auch im Inland als Bio-Zutat eingesetzt werden dürfen.	Teil III Art. 12.2
	Schwefelung Die Schwefelung nach den EU-BioV-Vorgaben (Schwefeldioxid-Grenzwerte) ist nur bei Knospe-Schaumweinen möglich. Für den Einsatz aller anderen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe bei der Schaumweinherstellung und bei allen anderen Weinen gilt die Bio-Suisse-Richtlinie.	Teil III Art. 12.2
Zuckerprodukte	Natriumcarbonat (E 500) wird zur Herstellung von Invertzuckersirup, Invertflüssigzucker und Caramelsirup zugelassen. Mit Natriumcarbonat wird der pH-Wert bei Caramelsirup erhöht, um ihn z. B. für Milchprodukte verwendbar zu machen (Zusatzstoff). Bei Invertzuckersirup und bei Invertflüssigzucker wird Natriumcarbonat als Verarbeitungshilfsstoff zum Stoppen der Inversion zugelassen.	Teil III Art. 15.1
Zutaten und Zusatzstoffe		
Herkunftsländer	Wegen wechselnder Herkunft gab es bisher häufig keine Angabe des Herkunftslandes in der Zutatenliste. Neu darf die Herkunft als übergeordneter geografischer Raum angegeben werden. Es handelt sich um eine Anpassung gemäss Lebensmittelrecht (LIV).	Teil III Art. 1.10.3.4
Herkunft der Stärke	Die Deklaration für die Herkunft der Stärke ist nun eindeutig geregelt. Zum Aufbrauchen von bestehendem Verpackungsmaterial gibt es eine Übergangsfrist von 2 Jahren.	Teil III Art. 1.10.3.2
Pektin	Pektin (E440) wird als landwirtschaftliche Zutat eingeordnet. Dies ist vom Gesetzgeber vorgegeben (SR 910.181 Anhang 3 Teil A).	Teil III Art. 2.8.6, 7.5.4, 15.1.4, 15.2.4
Trennmittel	Die Regelung zu den im Salz enthaltenen Trennmitteln wird unter 1.3 gebündelt und bei den bisherigen Kapiteln entfernt. Für spezifische Produkte sind die Ausnahmen in den dazugehörigen Kapiteln aufgelistet.	Teil III Art. 1.3



KAGfreiland

keine Änderungen



Natura Beef Bio

keine Änderungen



Migros Bio

keine Änderungen



Bio-Weide-Beef

Übergabe der Richtlinie
an Mutterkuh Schweiz



Demeter Landwirtschaft

Organisation

Gebühren	Neu liegt die Bearbeitungsgebühr für Ausnahmegewilligungen zwischen 80 und 150 Franken. Bisher lag die Gebühr zwischen 50 und 100 Franken.	Art. 2.2
Umstellung	Ab 2026 müssen Personen, die einen Betrieb umstellen oder übernehmen, während der ersten fünf Jahre jährlich eine Weiterbildung besuchen. Das Angebot ist künftig auf der Website aufgeschaltet. Der Anhang 11 wird gestrichen. Bisher mussten pro Jahr von allen Betriebsleiter*innen zwei Weiterbildungstage besucht werden.	Art. 4.3
Pilze		
Anforderungen	Die Anforderungen an Anbau, Substrat und Präparate werden präzisiert und ergänzt. Die verschiedenen Pilzarten haben unterschiedliche Anforderungen.	Art. 4.7.8 bis 4.7.8.7
Biodynamische Massnahmen	Neu muss nach einer Sterilisation des Substrats ein Sammel-/Fladenpräparat oder präparierter Hornmist (500P) angewendet werden. Zudem wird Hornmist (500) mindestens einmal pro Wachstumszyklus und Hornkiesel (501) mindestens einmal pro Erntewelle auf die fruchtenden Pilze ausgebracht. Substrate aus Holz- und Strohpellets sind davon ausgenommen. Bisher mussten Düngersatzpräparate nach einer Sterilisation und Hornmist (500) mindestens einmal pro Erntewelle ausgebracht werden.	Art. 4.7.8.4
Pilzkrankheiten	Salz darf nicht mehr zur Kontrolle von Pilzkrankheiten eingesetzt werden.	Art. 4.7.8.6
Substrate	Das verbrauchte Substrat ist an einen Demeter- oder Biobetrieb abzugeben. Auch die Abgabe an Hobbygärtner*innen ist zulässig.	Art. 4.7.8.3 S
Umstellung	Auf Gesuch kann eine kürzere Umstellungsdauer für Demeter-Pilzproduzent*innen bewilligt werden.	Art. 4.7.8.1
Tierhaltung		
Geflügel	Fütterung Ab 2026 müssen 50 % des Futters vom eigenen Hof stammen. Bis Ende 2025 erfolgte die Erhöhung des Eigenfutteranteils schrittweise.	Art. 4.9.5.9
	Tierherkunft, -zukauf und -vermarktung Ab 2027 müssen Betriebe mit mehr als 100 Legehennen Demeter-Junghennen einsetzen. Werden stattdessen Bio-Suisse-Junghennen eingestallt, fällt eine Lenkungsabgabe an und es ist eine Ausnahmegewilligung nötig.	Art. 4.9.7.7
	Weidegang wird dem Eigenfutter wie folgt zugerechnet: Bei Fixställen 5 %, bei mobilen Ställen 10 % des Gesamtfutterbedarfs. Die Kultur «Graswürfel» kann neu angerechnet werden.	Anhang 13
Schweine	Ab 2026 müssen 50 % des Futters vom eigenen Hof stammen. Bis Ende 2025 erfolgte die Erhöhung des Eigenfutteranteils schrittweise.	Art. 4.9.5.8
Tiergesundheit	Die Erfassung des Antibiotikaeinsatzes im Einzeltierbehandlungsjournal und im Betriebsübersichtsfeld wird aufgehoben. Seit zwei Jahren sind alle Tierärztinnen und Tierärzte verpflichtet, Behandlungen mit Antibiotika über agate.ch zu erfassen. Das zusätzliche Antibiotikaformular ist nicht mehr nötig.	Art. 4.9.8.2

Demeter Verarbeitung und Handel

Kennzeichnung

Honig	Honig in Umstellung auf Demeter-Imkerei kann neu als solcher gekennzeichnet werden.	Art. 8.4.2
Stärke	Die pflanzliche Herkunft der Stärke (z. B. Weizen, Kartoffeln) muss immer deklariert werden. Es handelt sich um einen Angleich an die Bio- Suisse-Richtlinie.	Art. 6.3
Zutatenauslobung	Bei Produkten mit einer Demeter-Zutatenauslobung in Fliesstexttypografie ohne Verwendung des Demeter-Markenzeichens muss nur noch die Bio-Suisse-Verarbeitungsrichtlinie eingehalten werden. Vereinzelt werden Produkte nachgefragt, welche mit der Demeter-Verarbeitungsrichtlinie nicht hergestellt werden können, wofür die Hersteller dennoch Demeter-Rohstoffe einsetzen und auf diese hinweisen möchten. Die Demeter-Zertifizierungspflicht bleibt bestehen.	Art. 8.3.1., 8.3.1.4.
Import		
Gebühren	Importeur*innen, welche im Namen eines*einer ausländischen Lizenznehmer*in (als Fiskalvertretung) agieren und die Ware selbst nicht handeln, bezahlen die Lizenzgebühr basierend auf dem Verkaufswert der Waren ab 2027 an ihre ersten Abnehmer*innen.	Anhang IV



Demeter Verarbeitung und Handel

Produktspezifisch

Essig/Fruchtwein	Für die Herstellung von Wein aus Obst oder Gemüse als Grundlage für Essig gilt: Der Alkoholgehalt kann bis zu maximal 12 Vol.-% angereichert werden. Für Obst- und Gemüseessige kann Demeter-Zucker verwendet werden. Eine vollständige Angabe der Zutaten ist erforderlich.	Art. 7.14.3
Fleisch	Die Richtlinie zu Schlachtung und Tiertransport ist überarbeitet. Das Ziel, dass Demeter-Schlachtbetriebe auch entblutete Tiere annehmen sollen, wird entfernt. Die Selbstdeklaration für Produzent*innen, welche im Lohn schlachten lassen, ist nicht mehr zwingend. Einige weitere Punkte werden gelockert. Für Betriebe ab 100 geschlachteten Demeter-Tieren pro Jahr gilt eine risikobasierte Kontrollpflicht, für Betriebe ab 1000 geschlachteten Demeter-Tieren pro Jahr besteht eine mindestens dreijährliche Kontrollpflicht durch den STS. <i>Einige Vorgaben der bestehenden Richtlinie haben sich in der Praxis als schwierig umsetzbar erwiesen. Der administrative Aufwand für das Ausfüllen der Selbstdeklaration war hoch.</i>	Art. 7.6.1
Getreideprodukte	Einzig zur Herstellung von Pasta kann der Extrusionsdruck von max. 20 bar auf max. 140 bar erhöht werden. Die Extrusionstemperatur muss in diesem Fall unter 50 °C liegen. <i>Traditionelle Pastaherstellung mit Kupfer- und Bronzematrizen erfordert einen hohen Druck.</i>	Art. 7.3.5, 6.2.1
Kräuter, Gewürze	Werden für Gewürz- und Kräutersalze Rieselhilfsmittel verwendet, so sind sie deklarierungspflichtig.	Art. 7.5.3
Wein	<i>Chaptalisation</i> Die Zugabe von rektifiziertem Traubenmost in Bioqualität soll möglich sein. Damit wird die bisherige Mindestanforderung von Bio-Knospe-Qualität gelockert. <i>Rektifizierter Traubenmost ist momentan weder in Demeter- noch in Bio-Knospe-Qualität verfügbar.</i>	Art. 7.13.4
	<i>Filtration</i> Die Crossflow-Filtration wird zugelassen, wenn die Porengrösse nicht kleiner als 0,2 Mikrometer und der Druck nicht höher als 2 Bar ist. <i>Es handelt sich um eine Anpassung an die internationale Demeter-Richtlinie.</i>	Art. 7.13.4
Reinigungsmittel		
Aktivchlor	Das geplante Verbot für Aktivchlor tritt nur teilweise in Kraft. Für Milch- und Fleischverarbeitungsbetriebe bleibt Aktivchlor zugelassen. In anderen Fällen mit einem hohen Lebensmittelsicherheitsrisiko kann eine Ausnahmegewilligung beantragt werden. Das Verbot von Elektrolytwasser tritt planmässig in Kraft. <i>Die Bedenken gegenüber Aktivchlor bleiben bestehen, jedoch überwiegt für einige Anwendungsgebiete das Lebensmittelsicherheitsrisiko.</i>	Art. 6.6.2.5
Sanktionen		
Sanktions-reglement	Neu ist im Sanktionsreglement klar ersichtlich, welche Abweichungen zu welchen Sanktionen führen können. Einflussfaktoren der Sanktionshöhe und der Verwendungszweck werden definiert. <i>Mit dem neuen Sanktionsreglement erhalten (Hof-)Verarbeitungs- und Handelsbetriebe eine klare Orientierung, wie im Sanktionsfall beurteilt wird.</i>	Anhang III Sanktions-reglement
Verpackung		
Obst und Gemüse	Das geplante Verbot für Plastikverpackungen von sensiblen frischem Obst und Gemüse tritt nicht in Kraft. Das Verbot gilt weiterhin für nicht sensibles Obst und Gemüse. <i>Das Ziel sollte sein, frisches Obst und Gemüse nicht in Plastik zu verpacken. In einigen Fällen würde dies jedoch zu Abschreibungen und Food Waste führen.</i>	Art. 6.5.4, 7.1.5.
PET	Die Verwendung von PET als Verpackungsmaterial wird für die meisten Produktkategorien zugelassen. Die technische Notwendigkeit muss bei der Produktanmeldung aufgezeigt werden.	6.5.4

Impressum

Herausgeber

Bio Suisse, 4052 Basel,
und FiBL, 5070 Frick

Redaktion: Simona Moosmann, FiBL

Titelbild: Amarante Vitra, FiBL

Layout: Simone Bissig, FiBL

Kostenloser Download:

shop.fibl.org > Nr. 1232

Mitarbeit: BLW: Louisa Bühler, Luana Cresta /

Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Simon Woschnik,
Heidi Hosp, Judith Köller, Paul Assmus,

Sara Gomez, Sarah Bulliard / Demeter:

Patricia Durán, Marc Meli / Bio-Weide-Beef:

Nina Ellenbroek / Migros: Janina Storjohann /

KAG Freiland: Chiara Augsburgen /

Natura-Beef Bio: Esther Manser-Ammann

Bioregelwerk 2026

Ab Februar 2026 ist «Das Bioregelwerk 2026» in drei Sprachen (DE, FR, IT) verfügbar. Es kann online verwendet oder gratis heruntergeladen werden: bioregelwerk.bioaktuell.ch

FiBL +41 62 865 72 72

info.suisse@fibl.org