

Das gilt neu im Biolandbau 2025

Überblick über die wichtigsten Änderungen
bei Bio-Verordnungen und Biolabels





Bio-Verordnung (Bio-V)

Allgemein

Begriffe	Der Begriff «Integrität der biologischen Erzeugnisse» wird neu aufgenommen. Bio-V: Art. 4, Bst. h <i>Integrität steht für Vertrauenswürdigkeit, Unbescholtenheit, Unbestechlichkeit.</i>
GVO	Bei der Verwendung nicht biologischer Erzeugnisse und Stoffe, die ein Risiko der Belastung durch gentechnisch veränderte Organismen darstellen, muss eine Bestätigung bei der Verkaufsstelle eingeholt werden, dass es sich bei den Erzeugnissen und Stoffen um keine gentechnisch veränderten Organismen handelt. Bio-V: Art. 24a ^{bis} , Abs. 1, Bst. i <i>Diese Praxis ist in der Schweiz gut etabliert, durch diese Zusicherungserklärung gibt es jetzt auch eine klare Regelung dazu.</i>

Aquakultur

Allgemein	Die Bio-Verordnung gilt neu auch für nicht verarbeitete und verarbeitete Erzeugnisse der Aquakultur. Insekten, Fischerei und Jagd sind weiterhin ausgenommen. In die Verordnung wird ein 5. Abschnitt g eingefügt, unter welchem die Produktionsbestimmungen von Algen und Aquakulturtieren geregelt werden. Bio-V: Art. 1, 2 ^{bis} und 3 <i>Die Erzeugnisse der Fischerei (der Fang von wild lebenden Tieren) gehören weiterhin nicht zum Geltungsbereich der Bio-Verordnung. Bei den gemeinten Erzeugnissen wird zwischen Erzeugnissen der Aquakultur und Algen (beinhaltet aus Aquakultur stammende und aus wilden Beständen gesammelte Algen) unterschieden.</i>
Begriffe	Der Begriff «Erzeugnisse» wird um die Erzeugnisse aus der Aquakultur erweitert. Der Begriff «Aquakultur» wird neu aufgenommen. Bio-V: Art. 4, Bst. a und g / EU VO Nr. 1380/2013: Art. 4, Abs. 1 (25) <i>Der Begriff «Aquakultur» wird im Sinne der genannten EU-Verordnung definiert.</i>
Bestimmungen durch das WBF	Das WBF kann Bestimmungen erlassen über: die Anforderungen an die Produktion und die Zucht von Algen, die in Aquakultur erzeugt werden; die Anforderungen an die Produktion, die Herkunft, die Fütterung und die Tiergesundheit von Aquakulturtieren und an die Haltungspraktiken; die anwendbaren Kontrollverfahren. Bio-V: Art. 8, Abs. 1 ^{ter} und 16h ^{bis} / WBF Bio-V: Art. 16a / EU VO 2028/848: Anhang II, Teil III, Abs. 2.1 und 3.1
Biobetriebe	Neu sind auch Unternehmen, die Aquakulturtiere und/oder Algen in Aquakulturanlagen nach Anforderungen der Bio-Verordnung produzieren, Biobetrieben gleichgestellt. Bio-V: Art. 5, Abs. 2
Übergangsbestimmung	Am 31. Dezember 2024 vorhandene Bestände an verarbeiteten Aquakulturerzeugnissen und Algen, die nach bisherigem Recht hergestellt wurden, dürfen noch bis zu ihrer Erschöpfung abgegeben werden. WBF Bio-V: Übergangsbestimmungen <i>Aquakulturerzeugnisse und Algen werden bisher nach privatrechtlichen Standards biologisch produziert. Die Übergangsfrist soll davon betroffenen Betrieben dabei helfen, die neuen öffentlich-rechtlichen Bestimmungen reibungslos umzusetzen.</i>
Vorgaben	Für die Produktion von Algenzuchten und Aquakulturanlagen müssen die Vorgaben der folgenden EU-Verordnung eingehalten werden. Der Einsatz von Hämoglobinpulver als Fischmehlersatz wird erlaubt. 90 % des Wassers in Outdoor-Anlagen dürfen im Kreislauf geführt werden. Bio-V: Art. 8, Abs. 1 ^{ter} und Art. 16h ^{bis} / WBF Bio-V: Art. 16a / EU-VO 2018/848: Anhang II, Teil III <i>Die Schweiz produziert als Binnenland nur sehr wenig unverarbeitete Aquakulturerzeugnisse und Wildalgen. Derartige Erzeugnisse stammen häufig aus der EU. Deshalb wird ein Verweis auf die Stelle im EU-Rechtsakt eingefügt, welcher die Anforderungen und Kontrollverfahren regelt.</i>
Zertifikat	Die Erzeugniskategorien des Zertifikats werden um die Algen, die unverarbeiteten und die verarbeiteten Aquakulturerzeugnisse erweitert. Bio-V: Art. 30a ^{ter} <i>Mit dieser Anpassung werden die Erzeugniskategorien identisch zu den entsprechenden Vorgaben in der EU geregelt.</i>

Lebensmittelverarbeitung

Hefeherstellung	Die Zugabe von bis zu 5 % nicht biologischem Hefeextrakt oder -autolysat bei der Herstellung von biologischer Hefe ist bis 31. Dezember 2025 zugelassen. WBF Bio-V: Übergangsbestimmungen
Lebensmittelzusatzstoffe	Der Anwendungsbereich für die folgenden Stoffe wird erweitert: Ascorbinsäure (E300) für Fleischzubereitungen; Lecithin (E322) für Erzeugnisse tierischen Ursprungs; Natriumlactat (E325) für Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs. Der Verwendungszweck bei folgendem Eintrag wird aktualisiert: Pektin (E440(i)). Folgende Einträge werden neu aufgenommen: Natriummetabisulfit (E223) für die Anwendung bei Krebstieren; Natriumkaliumtartrat (E337) für die Anwendung bei pflanzlichen Erzeugnissen; Cellulose (E460) für die Anwendung bei der Gelatineherstellung. WBF Bio-V: Anhang 3, Teil A
Nicht biologische Zutaten	Der Eintrag «Algen» wird gestrichen. WBF Bio-V: Anhang 3, Teil C <i>Nach Aufnahme der Aquakultur in den Geltungsbereich der Schweizer Bio-Verordnung können Algen auch in der Schweiz als biologisch zertifiziert werden.</i>
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Neu werden in Anhang 8 der WBF Bio-V die Stoffe aufgelistet, die nicht als Biozide verwendet werden dürfen. WBF Bio-V: Art. 4c, Abs. 1 und 2; Anhang 8, Ziffer 3 <i>Analog zur EU wird im Anhang 8 Ziffer 3 festgelegt, welche Wirkstoffe bei der tierischen Produktion nicht als Biozide (zur Desinfektion) verwendet werden dürfen. Die Anwendung von Produkten auf Jodbasis als Sitzendesinfektionsmittel fällt nicht in den Geltungsbereich von Anhang 8. Der Eintrag wird gestrichen.</i>
Verfahren	Die Frist für die Zulassung der Anwendung von Ionenaustausch- und Adsorptionsharzverfahren wird um ein Jahr verlängert (bis zum 31. Dezember 2025). WBF Bio-V: Übergangsbestimmungen <i>Die Fristverlängerung soll der Branche genügend Zeit für die Umsetzung von Alternativen geben.</i>



Bio-Verordnung (Bio-V) Fortsetzung

Pflanzenbau

Pflanzenschutzmittel Folgende Stoffe sind neu aufgenommen: wässriges Extrakt aus gekeimten Samenkörnern der Süsslupine (*Lupinus albus*), Magnesiumhydrogenmetasilicat, Silicatmineral (Talkum E553b), Eisenpyrophosphat. Die bestehende Verwendungsvorschrift beim Eintrag «Hilfsmittel zur Effizienzsteigerung wie Kiefernharzöle und Paraffinöle» wird um den Zusatz «abgesehen von Hydroxypropylstärke» erweitert. WBF Bio-V: Anhang 1

Diese Pflanzenschutzmittel sind nach Ansicht der Expert Group on Organic Farming (EGTOP) mit den Zielen und Grundsätzen des Biolandbaus vereinbar. Die EU-Kommission hat die Stoffe deshalb auch als Pflanzenschutzmittel in die Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 aufgenommen. In den letzten Jahren sind neue Netz- und Haftmittel auf den Markt gekommen, welche die Regenfestigkeit von Pflanzenschutzmitteln verbessern. Dies kann zur Einsparung von Wirkstoffen führen und ist deshalb positiv zu bewerten (ganz besonders im Fall von Kupferfungiziden). Eine Reihe solcher Netz- und Haftmittel basiert auf Hydroxypropylstärke. Sie ist ein Derivat verschiedener pflanzlicher Stärken und wird auch als «modifizierte Stärke» bezeichnet. Sie ist biologisch gut abbaubar und ungiftig.

Saatgut **Informationssystem** Die Datenbank «OrganicXseeds» wird regelmässig aktualisiert. Händlerinnen und Händler geben bei der Registrierung von biologischem Vermehrungsmaterial auf der OrganicXseeds-Plattform die verfügbare Menge Saatgut (in g oder kg) und die Anzahl Stecklinge/Pflanzen an. Bio-V: Art. 33a, Abs. 1–3/ WBF Bio-V: Art. 16h, Bst. g

Detailliertere Anforderungen an das Informationssystem verbessern die Transparenz über die Marktlage. Produzenten und Produzentinnen bekommen einen Überblick über das Angebot an biologischem Saatgut und Vermehrungsmaterial auf dem Markt und über die verfügbaren Mengen.

Konventionelles Saatgut Die Ausnahme für die Meldepflicht von Arten mit sehr geringer Versorgung an biologisch erzeugtem Saatgut wurde aufgehoben. Neu muss jede Verwendung von nicht biologischem Saatgut oder nicht biologischem vegetativem Vermehrungsmaterial gemeldet werden. Gesuche für die Verwendung von nicht biologischem Saatgut und vegetativem Vermehrungsmaterial für Forschungszwecke sind neu an das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und nicht mehr an das BLW zu stellen. Bio-V: Art. 13a und Art. 33a, Abs. 2

Grundsätzlich gilt es, die Nichtverfügbarkeit nachzuweisen. Als Nachweis genügt ein Ausdruck aus dem Informationssystem nach Art. 33a LwG (Abs. 2). Verfügt dieses über eine Historienfunktion, ist ein Ausdruck nicht mehr erforderlich. Ist eine Sorte nicht verfügbar, muss zusätzlich begründet werden, weshalb keine der erfassten biologischen Alternativen derselben Art geeignet ist. Die Meldepflicht soll die Marktnachfrage nach biologischem Saatgut und vegetativem Vermehrungsmaterial transparent machen. Auf dieser Grundlage können Marktteilnehmende ihr Angebot anpassen.

Meldungen Bis zum 31. Dezember 2029 ist die Meldung nach Art. 13a, Abs. 4 für Zierpflanzen, Saatgut für Biodiversitätsflächen, Heil-, Küchen- und Gewürzkräuter sowie Gemüse freiwillig. Übergangsbestimmung; Bio-V: Art. 13a, Abs. 4

Die Meldepflicht wird vorerst aufgeschoben, um einen zu grossen administrativen Aufwand für die Betriebe zu vermeiden.

Saatgutliste Das eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) legt keine Liste der Arten mehr fest, von denen ausreichende Mengen an Saatgut oder vegetativem Vermehrungsmaterial vorhanden sind. Bio-V: Art. 13, Abs. 3^{bis}, Art. 33a/ WBF Bio-V: Art. 16i

Der Artikel 13 Abs. 3^{bis} wird aufgehoben und in Artikel 33a verschoben. Damit werden die Informationen zu dem Informationssystem für Saatgut und dem vegetativen Vermehrungsmaterial zusammengefasst. Das FiBL ist zuständig für die Veröffentlichung der Listen.

Tierhaltung allgemein

Auslaufbestimmungen Die Ziffern 1 (Laufhof für Tiere der Rindergattung und Wasserbüffel, Schafe und Ziegen) und 3 (Aussenklimabereich für Nutzgeflügel) werden aufgehoben. WBF Bio-V: Anhang 6

Für die unter Ziffer 1 und 3 genannten Tierkategorien gelten die Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf im Freien nach Artikel 75 DZV und die Anforderungen nach Anhang 6 DZV. Es werden nur noch die Gesamtflächen für die Tiere der Schweinegattung zusätzlich zu den Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf geregelt. Der Verweis auf die DZV im Einleitungssatz muss angepasst werden. Im Titel der Tabelle wird der Begriff «Laufhof» mit «Auslauffläche» ersetzt, damit er mit der DZV und den Bestimmungen zu RAUS übereinstimmt.

Begriffe Die Begriffe «Nutztier» und «Heimtier» werden durch Verweis auf die Definitionen in der Futtermittel-Verordnung präzisiert: Ein Heimtier ist demnach ein nicht der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier, ein Nutztier ist ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier. Bio-V: Art. 1, Abs. 1, Bst. c

Bienen Neu können zur Erneuerung der Bienenbestände jährlich höchstens 20 % nicht biologische Königinnen und Schwärme eingesetzt werden. WBF Bio-V: Art. 8, Abs. 2

In der Schweiz waren es bisher nur 10 %. Neu wird der Prozentsatz an das Niveau der EU angepasst. Naturschwärme müssen zu den 20 % nicht biologischen Schwärmen angerechnet werden.

BTS Rindergattung Neu sind in bestimmten Situationen auch gruppenweise Isolationen temporär akzeptiert. DZV: Ziff. 2.5, Anhang 6, Bst. A

Die Bestimmung zur Isolierung von Tieren in Ausnahmefällen (Abkalbung, Krankheit, Verletzung) wird vereinfacht: Einzeln oder in Gruppen dürfen die Tiere zeitlich beschränkt in Ein- oder Mehrbereich-Buchten gehalten werden.

Schafe Wanderherden dürfen vorübergehend auf nicht biologisch bewirtschafteten Flächen weiden. Bio-V: Art. 16a, Abs. 8

Es wird präzisiert, dass nur Tiere der Gattung Schaf unter den Begriff Wanderherde fallen können. Die Formulierung «gesömmerte Tiere» entfällt.

Schweine Die Anforderungen an die Gesamtfläche für Tiere der Schweinegattung sind in Anhang 6 (2) festgelegt. WBF Bio-V: Art. 4^{abis}, Abs. 2, Anhang 6 (2)



Bio-Verordnung (Bio-V) Fortsetzung

Sömmerung	Sömmerung auf nicht biologischen Betrieben Wenn möglich hat die Sömmerung auf Biobetrieben zu erfolgen. Werden die Tiere nicht auf Biobetrieben gesömmert, so muss nachgewiesen werden, dass ein getrennter Warenfluss sichergestellt ist. Bio-V: Art. 15b Biologische Tiere müssen in jedem Fall auf Sömmerungsflächen gehalten werden, welche die Bewirtschaftungsanforderungen nach Artikeln 26–33 DZV erfüllen. Als Sömmerungsfläche gelten a) Gemeinschaftsweiden/-betriebe; b) Sömmerungsweiden und c) Heuwiesen, deren Ertrag für die Zufütterung während der Sömmerung verwendet wird. Eine Trennung der Tiere und ihrer Erzeugnisse kann als adäquat bezeichnet werden, wenn die Tiere in unterschiedlichen Ställen oder mindestens auf verschiedenen Lägern gemolken werden. Eine adäquate Trennung beim Melken ist auch dann gewährleistet, wenn die biologischen Tiere zuerst gemolken werden und die Milch konsequent getrennt wird.
Tierhaltung / Fütterung	
Aminosäuren	Synthetische Aminosäuren und ihre Salze sowie analoge Produkte als Futtermittelzusatzstoffe und -verarbeitungshilfsstoffe werden verboten. WBF Bio-V: Art. 4a^{ter}, Abs. 1 Bst. d Natürliche Aminosäuren dürfen als Futtermittelzusatzstoffe und -verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden; nur synthetisch hergestellte Aminosäuren sind verboten.
Aquakulturtiere, Heimtiere	Neu werden die Futtermittel für Heimtiere und Aquakulturtiere geregelt. WBF Bio-V: Anhang 7 Gemäss der von der EU-Kommission eingesetzten Expert Group for Technical Advice on Organic Production (EGTOP) sind die aufgeführten Stoffe mit den Zielen und den Grundsätzen der biologischen Produktion vereinbar.
Kennzeichnung von Futtermitteln für Heimtiere	Die Bezeichnung «biologisch» darf in der Sachbezeichnung und in den Angaben über die Zusammensetzung verwendet werden, sofern das Futtermittel die Anforderungen nach den Artikeln 16a, Absätze 2 und 7, 16k^{bis} und 16l erfüllt und mindestens 95 Gewichtsprozent der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs biologisch sind. Auch für die Verwendung der Bezeichnung «in den Angaben über die Zusammensetzung» oder «in den Angaben über die Zusammensetzung und im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung» gelten analoge Regeln wie für Lebensmittel. Bio-V: Art. 21b^{bis} Die Kennzeichnungsvorschriften für Futtermittel für Heimtiere orientieren sich an den Vorschriften für Lebensmittel, denn diese Produkte werden wie Lebensmittel direkt an Kundinnen und Kunden verkauft.
Nicht biologische Futtermittel	Die Frist für den Zukauf nicht biologischer Futtermittel für Schweine und Geflügel wird bis zum 31. Dezember 2030 verlängert. Übergangsbestimmung; WBF Bio-V: Änderung vom 31. 10. 2012, Abs. 8 und Anhang 5 Noch stehen auf dem Markt keine ausreichenden biologischen Eiweissfuttermittel zur Verfügung, um die Fütterung von Ferkeln und Junghennen mit essenziellen Aminosäuren sicherzustellen. Die EU hat die entsprechende Frist bis Ende 2026 verlängert.
Übergangsbestimmung	Biologische Futtermittel für Heimtiere dürfen bis zum 31. Dezember 2025 gemäss den bisherigen Bestimmungen hergestellt und gekennzeichnet werden. Übergangsbestimmung; Bio-V: Art. 39o, Abs. 2
Umstellung auf Bio	
Umstellungszeitraum	In Fällen höherer Gewalt, in denen die Anforderungen der Bio-Verordnung aufgrund behördlich angeordneter Massnahmen vorübergehend nicht erfüllt werden können, können Betriebe von einer erneuten Umstellung befreit werden. Bio-V: Art. 8, Abs. 4 und 5 Beispielsweise müssen Betriebe behördlich angeordnete Bekämpfungsmassnahmen gegen den Japankäfer umsetzen. Obwohl damit die Anforderungen der Bio-Verordnung auf Bioflächen vorübergehend nicht eingehalten werden können und die im Einzelfall deklassiert werden muss, gilt der Betrieb weiterhin als biologisch. Kann die Integrität auf den betroffenen Flächen allerdings nicht gewährleistet werden, ist eine erneute Umstellung erforderlich.
Wildsammlung	
Wildalgen	Das WBF kann weitere Bestimmungen über die Anforderungen an das Sammeln von Wildalgen sowie das anwendbare Kontrollverfahren erlassen. Bio-V: Art. 14, Sachüberschrift und Abs. 5 Neu wird nicht nur das Sammeln von Wildpflanzen geregelt, sondern auch das Sammeln von Algen aus Wildbeständen.

Bio-V: Verordnung über die biologische Landwirtschaft des Bundesrates

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

LwG: Landwirtschaftsgesetz

DZV: Direktzahlungsverordnung



BIO SUISSE

Bio Suisse Landwirtschaft

Gesamtbetrieblichkeit

Bienen	Die Mindestanforderungen an Standorte werden gestrichen. Teil II: Art. 5.8 und Art. 5.8.1 Alle Bienenstöcke müssen an Standorten stehen, die vollumfänglich den Richtlinien entsprechen.
Parallelvermarktung	Neu gilt für die Parallelvermarktung von nicht eindeutig unterscheidbaren Kulturen eine Meldepflicht an die Zertifizierungsstelle. Sie ersetzt die bisherige Pflicht zu einer Ausnahmegewilligung. Teil II: Art. 1.2.7.3 Die Meldepflicht dient der Vereinfachung des Prozesses. Die Voraussetzungen für die Parallelvermarktung werden im Art. 1.2.7.3 definiert. Es wird ein Formular für die Meldung an die Zertifizierungsstellen zur Verfügung gestellt.

Bio Suisse Landwirtschaft Fortsetzung

Pflanzenbau

Abdeck- und Mulchmaterial	Abbaubare Mulchfolien, die nach der Kulturführung in den Boden eingearbeitet werden können, müssen in der FiBL-Betriebsmittelliste stehen. Folien, die am 1. 1. 2025 noch vorhanden sind, dürfen aufgebraucht werden. Teil II: Art. 2.1.1.4 Die Verwendung von Abdeckmaterialien aus Kunststoff, die nach der Kulturführung nicht in den Boden eingearbeitet werden (z. B. Bändchengewebe oder schwarze Plastikfolie), sind weiterhin erlaubt. Der Einsatz ist auf ein Minimum zu beschränken. Sie müssen nach der Kulturführung von den Flächen weggeführt, wiederverwendet oder entsorgt werden.
Grünlandanteil	Die Biodiversitätsförderfläche «Saum auf Ackerfläche» kann als ganzjährig begrünte Fläche gezählt werden. Teil II: Art. 2.1.4.1 Bisher mussten mind. 20 % bzw. 10 % der Fruchtfolgeflächen ganzjährig mit Kunstwiese, Rotations- oder Buntbrache begrünt sein. Neu zählt auch der Saum auf Ackerfläche dazu.
Phosphordüngung	Die Phosphordüngung muss ausgeglichen bilanziert werden (max. 100 %). Der Toleranzbereich von 10 % wird aufgehoben. Teil II: Art. 2.4.2.5 Hier handelt es sich um eine Anpassung gemäss den ÖLN-Vorschriften.

Tierhaltung allgemein

Bienen	Standortverzeichnis Bienenstöcke Der Standortnachweis ist elektronisch möglich. Teil II: Art. 5.8.4 Futter Es braucht keine Zustimmung der Zertifizierungsstelle mehr für die künstliche Fütterung mit biologischem Futterteig statt biologischem Honig. Die Zwischentrachtfütterung ist nicht mehr erlaubt. Eine Notfütterung ist ohne Ausnahmebewilligung erlaubt. Teil II: Art. 5.8.6 Die Notfütterung ist nicht umsetzbar, wenn zuerst die Zertifizierungsstelle um Erlaubnis gefragt werden muss. Um nachträgliche Bewilligungen zu vermeiden, wird sie durch eine sorgfältige Aufzeichnung ersetzt. Bienenzucht und -vermehrung Es gilt ein ausnahmsloses Verbot von einem Flügelschnitt bei Bienenköniginnen. Die totale Brutentnahme als Mittel der Varroabekämpfung ist erlaubt, ebenso Königinnenabsperrgitter und Bienenfluchten. Pollenfallen dürfen am Flugloch angebracht werden. Teil II: Art. 5.8.9 Es gibt keinen Grund für den Flügelschnitt bei Königinnen im Biolandbau. Die Brutentnahme ist ein weniger gravierender Eingriff als eine Behandlung mit Ameisensäure. Eine angemessene Pollensammlung gehört zur guten imkerlichen Praxis.
Geflügel	Der Einsatz von chemisch-synthetischen Tierarzneimitteln mit dem Wirkstoff Fluralaner (z. B. Exzolt) gegen Vogelmilben ist nur auf tierärztliche Verordnung und mit einer Ausnahmebewilligung der Markenkommission Anbau erlaubt. Die Bedingungen und Kriterien sind im «Kriterienkatalog zur Erteilung von Ausnahmebewilligungen – Produzenten» aufgeführt. Teil II: Art. 4.5.1 Das synthetische Insektizid und Akarizid Fluralaner ist umstritten und darf daher ab nächstem Jahr nur noch mit einer Ausnahmebewilligung eingesetzt werden.

Tierhaltung/Fütterung

Ferkel und Junggeflügel	Bis zum 31. 12. 2030 dürfen an folgende Tierarten 5 % nicht biologische Eiweisskomponenten verfüttert werden: Ferkel bis 35 kg / Junghennen und Junghähne bis zur 18. Alterswoche / Mastpoulets bis zum 21. Tag / allen anderen Geflügelarten bis zum 42. Tag. Teil II: Art. 4.2.4.2 Aufgrund der Regelung zum Kartoffelprotein wurde die Übergangsfrist bei den Jungtieren auch angepasst.
Geflügel	Bei der Pouletausmast darf in einer Stalleinheit maximal eine Herde mit 500 Tieren gehalten werden. Es sind mehrere Stalleinheiten pro Betrieb zugelassen, maximal aber 6000 Ausmasttiere pro Betrieb. Teil II: Art. 5.5.6.3 Für am 31. 12. 2024 bestehende Ställe mit mehreren Herden von Ausmasttieren gilt eine Übergangsfrist von 20 Jahren.
Schweine	Bis zum 31. 12. 2030 dürfen wieder max. 5 % nicht biologisches Kartoffelprotein im Schweinefutter eingesetzt werden. Teil II: Art. 4.2.4.2 Seit der 100 %-Biofütterung haben einige Betriebe schlechtere Fettqualitäten und/oder eine längere Mastdauer. Beides ergibt hohe finanzielle Einbussen. Biologisches Kartoffelprotein gibt es fast keines auf dem Markt.

Umstellung

Bienen	Das Wachs muss bei der Umstellung nicht zwingend ausgetauscht werden, sofern Rückstandswerte (v. a. Thymol max. 5 mg/kg) eingehalten werden. Bei der Umstellung von der Bio-V zu Knospe ist kein Umstellungsjahr notwendig, wenn die Rückstandswerte beim Wachs eingehalten werden. Teil II: Art. 1.3.2 Die Unterschiede zwischen der Bienenhaltung gemäss Bio-V und Knospe sind sehr gering.
---------------	---

Bio Suisse Verarbeitung und Handel

Allgemein

Knospe auf Begleitdokumenten	Halbfabrikate und Endprodukte, welche die Bio-Suisse-Knospe-Standards erfüllen, müssen auf den Begleitdokumenten mit «Schweizer Knospe» oder «CH-Knospe» gekennzeichnet werden. Abkürzungen sind erlaubt. Teil III: Art. 1.10.4.1 Durch die Präzisierung der Kennzeichnungsvorgaben soll die durchgängige und lückenlose Dokumentation der Knospe-Produkte vereinfacht und übersichtlicher gestaltet werden.
Rework	Der Einsatz von Rework und die damit verbundene Reduktion von Lebensmittelabfällen ist im Sinne von Bio Suisse. Der Einsatz von Rework darf jedoch nicht zu Lasten der Qualität der Knospe-Produkte gehen. Teil III: Art. 1.7.4 Rework soll in einer «gesunden» Balance eingesetzt werden, sodass rechtliche Vorgaben eingehalten und qualitative Mängel vermieden werden können. Rework soll aber, wenn immer möglich, vermieden werden.

Bio Suisse Verarbeitung und Handel Fortsetzung

Schädlings- bekämpfungs- unternehmen SBU	Das SBU muss neu einen Jahresbericht über die Überwachungen und Behandlungen erstellen und an Bio Suisse senden. Teil III: Art. 1.12.3.1c Dokumentation <i>Diese Änderung ist bereits gängige Praxis und wird lediglich in den Bio-Suisse-Richtlinien ergänzt.</i>
Verarbeitungs- verfahren und -methoden	Der Einsatz von Röntgendetektion zur Fremdkörperdetektion benötigt keine Ausnahmegewilligung mehr, sondern ist als Mess- und Prüfverfahren zugelassen. Teil III: Art. 1.7.1 <i>Das bisherige Vorgehen mit einer Ausnahmegewilligung wird abgeschafft. Die Information über die Verwendung wird weiterhin über das Lizenzgesuchsformular ersichtlich. Dieser Beschluss basiert auf einer umfassenden Entscheidungsgrundlage, welche von einer Arbeitsgruppe, unter Einbezug wissenschaftlicher Daten, erarbeitet wurde.</i>
Warenannahme und Warenflussprüfung	Importprodukte, die in innerhalb der Schweiz für die Weiterverarbeitung angeliefert werden, dürfen mit der Etikette des ausländischen Betriebes mit «BIO SUISS ORGANIC» gekennzeichnet sein. Teil III: Art. 1.5 <i>Importprodukte müssen gemäss Teil V als «BIO SUISS ORGANIC» und bei der Warenannahme in der Schweiz als Knospe-Produkt gekennzeichnet sein. Eine Umdeklaration aller Importgebinde wäre ein unverhältnismässiger Aufwand.</i>
Produktspezifisch	
Alle Produkte	Aromaextrakte Sind Knospe-Aromaextrakte Bestandteil der namensgebenden Zutat im Endprodukt, müssen weitere Bestandteile dieser Zutat enthalten sein. Ausgenommen von dieser Regelung sind typischerweise als Extrakte eingesetzte, namensgebende Zutaten wie beispielsweise Kaffee oder Pfefferminzextrakt. Teil III: Art. 2/6.5/7/11.5/15 <i>Es handelt sich um eine Anpassung an die gängige Praxis.</i> Mikroorganismen Die Bezeichnung für Mikroorganismen bei fermentierten Produkten wurde in den Bio-Suisse-Richtlinien vereinheitlicht: «Mikroorganismen für fermentierte Produkte». Teil III: Art. 2.4.5/ 2.8.7/ 9.3.5/ 22.1.4/ 22.3.5
Alkoholika und Essig	Bier Das Kapitel Bier war nicht mehr aktuell, wurde daher überarbeitet und den gegenwärtigen Anforderungen angepasst. Teil III: Überarbeitung ganzes Kapitel 11.1 Kennzeichnung Entalkoholisierte Obstweine müssen gekennzeichnet werden. Teil III: Art. 11.3.6 <i>Damit die Konsumierenden über den zusätzlichen Verfahrensschritt bei der Entalkoholisierung informiert werden, muss die Kennzeichnung «entalkoholisiert» in der Sachbezeichnung des Produktes aufgeführt werden.</i> Verarbeitungsverfahren Die Umkehrosmose wird bei der Aufkonzentrierung von Traubenmost und Most neu zugelassen. Für alkoholfreie Obstweine darf die gestoppte Gärung, die Umkehrosmose und die Vakuumdestillation eingesetzt werden. Teil III: Art. 11.2.1/ Teil III: Art. 11.3.1 <i>Es handelt sich um gängiges Verfahren für den Alkoholentzug und die Aufkonzentration von Most.</i>
Fleisch	Kennzeichnung Geformte Fleischerzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch müssen neu auch so gekennzeichnet werden: «geformtes Fleischerzeugnis aus zerkleinertem Fleisch». Teil III: Art. 4.2.6 <i>Es kommen immer mehr Produkte auf den Markt, die aus gehacktem Fleisch geformt werden. Um transparent zu bleiben, sollen sie auch als solche auf der Verpackung deklariert werden.</i> Räucherverfahren Bei verarbeiteten Fleischerzeugnissen wird das Verfahren «Cleansmoke» zugelassen. Teil III: Art. 4.2.1 <i>Cleansmoke entfernt mittels Filtration und Reinigung mit Wasser schädliche polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, sowie Asche und Teer aus dem Rauch. Es wird als Alternative zum traditionellen Räuchern zugelassen. Das Verfahren gilt als sehr produkt- und umweltfreundlich, was den Grundsätzen von Bio Suisse entspricht.</i> Verarbeitungsverfahren Das Primärkondensat, das durch das Cleansmoke-Verfahren entsteht, wird als Verarbeitungshilfsstoff aufgenommen. Teil III: Art. 4.2.5 <i>Wegen der Zulassung von Cleansmoke muss der Rauch, der aus dem Primärrauch-Kondensat entsteht, als nicht landwirtschaftlicher Verarbeitungshilfsstoff in die Richtlinien aufgenommen werden.</i>
Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Teigwaren und Backwaren	Begriffe Der Kapiteltitlel wird angepasst zu «Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Teigwaren und Backwaren». Teil III: Kapitel 7 <i>Infolge der Einführung des Kapitels «22 Pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten» 2024 und der Verschiebung der Kapitel «7.6 Hülsenfrüchte- und Getreidedrinks», sowie «7.7 Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen» von Kapitel 7 nach Kapitel 22 wird die Überschrift von Kapitel 7 angepasst.</i> Brennstoffe Zur Herstellung von Holzofengebäck werden unbehandeltes Holz, Späne und Mehl aus einheimischen Holzarten erlaubt. Teil III: Art. 7.3.5 <i>Die Anforderungen an das Räucherholz werden analog zu anderen Produkten auch an Backwaren aus dem Holzofen gestellt.</i> Hilfsstoffe Zur Reduktion von Acrylamid werden neu Zitronensäure E330 und Calciumcitrat E 333 zugelassen. Teil III: Art. 7.3.5 <i>Bei spezifischen Rezepturen gibt es mit den bisher zugelassenen Mitteln nicht genügend Möglichkeiten den Acrylamidgehalt in Knospe-Gebäcken zu reduzieren.</i> Kennzeichnung Neu müssen die Verfahren «Blanchieren» und «Dampfblanchieren» deklariert werden. Teil III: Art. 7.4.6 <i>Hitzebehandlungen wie Blanchieren und Dampfblanchieren verlängern die Haltbarkeit und müssen bei frischen Teigwaren deklariert werden.</i>

Bio Suisse Verarbeitung und Handel Fortsetzung

Gewürze, Tee	Begriffe Der Kapiteltitel wird angepasst zu «Getrocknete Kräuter, Kräutermischungen, Tee und Mate». Teil III: Art. 9.1.4 Tee und Mate fallen per Definition des Lebensmittelrechtes «Verordnung des EDI über Getränke, Art. 58 Begriffe» nicht in das Kapitel von getrockneten Kräutern und Kräutermischungen, sondern werden als Tee und Mate bezeichnet.
	Fermentation Die Fermentation wird als erlaubtes Verarbeitungsverfahren aufgenommen. Teil III: Art. 9.1.4.1 Bei der Herstellung von einigen Tee- und Küchenkräutern findet bei der Trocknung eine spontane Fermentation statt.
	Sattdampfentkeimung Die Sattdampfentkeimung von Rooibos-Tee für den Detailhandel wird erlaubt. Teil III: Art. 9.1.4.1 Das Exportland Südafrika schreibt für Rooibos-Tee gesetzlich vor, dass er mit Sattdampf entkeimt wird. Der Rooibos-Strauch wird weltweit ausschliesslich in Südafrika angebaut.
Imkereiprodukte	Der Gehalt von Hydroxymethylfurfural (HMF) muss bei der Honigabfüllung gemessen werden. Teil III: Art. 12.2.2 Aufgrund vermehrter Anfragen, zu welchem Zeitpunkt der HMF-Gehalt gemessen werden muss, wurde dies nun präzisiert.
Milch und Milchprodukte	Der Beta-Lactoglobulin-Wert von 500 mg/l für Milch und Milchgetränke muss nicht mehr erreicht werden. Eine vorgängige, einmalige Pasteurisation wird zudem erlaubt. Teil III: Art. 2.2.1 Der Beta-Lactoglobulin-Wert für Milch- und Milchgetränke zeigt an, wie schonend ein Produkt erhitzt wird. Er ist nur mit einem direkten Ultra-Hoch-Temperatur-Verfahren UHT zu erreichen. Das indirekte UHT-Verfahren ist für das Produkt weniger schonend, dafür aber ressourcenschonender und weniger energieaufwendig. Bei einer UHT-Milch handelt es sich bereits um ein hochverarbeitetes Produkt, das in Bezug auf Nährstoffe nicht mit frischer Milch mithalten kann.
Obst	Die Acerolakirsche als natürliches Vitamin C darf bei Obst- und Gemüsesäften sowie Nektaren und Sirupen eingesetzt werden. Die Beschränkung auf Beikost für Säuglinge und Kleinkinder wird aufgehoben. Teil III: Art. 6.3.3
Pflanzliche Alternativen zu Milch-, Ei- und Fleischprodukten	Begriffe Der Kapiteltitel wird angepasst zu «Pflanzliche Alternativen zu Milch-, Ei- und Fleischprodukten». Teil III: Kapitel 22 Im Kapitel 22 wird neu auch ein Unterkapitel für eine vegane Mayonnaise-Alternative in die Richtlinien aufgenommen.
	Zusatzstoffe Johannisbrotkernmehl E410 wird für geformte und tiefgekühlte Tofuprodukte zugelassen. Teil III: Art. 22.3.3 Damit geformte Tofuprodukte nach dem Auftauen die Form nicht verlieren und auseinanderfallen, darf Johannisbrotkernmehl zugegeben werden.
	Pflanzliche Alternative zu Mayonnaise Vegane Mayonnaisen werden in den Bio-Suisse-Richtlinien neu zugelassen. Teil III: Kapitel 22.4
Pflanzliche Öle und Fette	Der Kapiteltitel wird angepasst zu «Speiseöle und Speisefette zum Braten und Backen sowie zur Weiterverarbeitung». Teil III: Art. 10.2 Da in gewissen Richtlinienkapiteln der Begriff Speiseöl auftaucht, wurde der Titel nun daraufhin angepasst.
Süsswaren	Calciumcarbonat wird bei der Zuckerherstellung zugelassen. Aktivkohle wird neu auch für Inulin- und Agavendicksaftfiltration zugelassen. Teil III: Art. 14.1.5
Vertrags- und Kontrollpflicht	
Lizenzvertrag	Pilzsubstrathersteller brauchen einen Lizenzvertrag. Teil I: Art. 2.3 Diese Änderung ist bereits gängige Praxis und wird nun noch in den Richtlinien ergänzt.



Demeter: Landwirtschaft

Pflanzenbau

Düngemittel	Holzprodukte aus frischem, unbehandeltem Holz sind zugelassen. Dazu zählen Sägemehl, Borke und Holzschnitzel. Anhang 3: Punkt 2.2 Diese Änderung ist bereits gängige Praxis und wird nun noch in den Richtlinien ergänzt.
--------------------	--

Tierhaltung

Fütterung	Ergänzungs- und Zusatzstoffe «Riboflavinhaltiges Fermentationsprodukt» wurde als erlaubter Zusatzstoff in die Liste aufgenommen. Anhang 2: 2. Ergänzungs- und Zusatzstoffe Das riboflavinhaltige Fermentationsprodukt ist eine Quelle von Vitamin B ₂ und beispielsweise im Geflügelfutter unverzichtbar.
	Imkerei Die Imkerei-Richtlinien wurden an die internationalen Demeter-Standards angeglichen und haben neue Kapitelnummern erhalten. Kapitel 4.11 Die Richtlinien bleiben inhaltlich mit Ausnahmen unverändert. So dürfen z. B. Wachproben keine Rückstände von imkereilichen Behandlungen mehr aufweisen. Imkerei-Betriebe sollten die Richtlinien ab Kapitel 4.11 aufmerksam prüfen.



Demeter: Verarbeitung und Handel

Kennzeichnung

Enzyme	Zugegebene Enzyme und zugesetzte Konservierungsmittel müssen namentlich deklariert werden. Kapitel 6.3 <i>Die Regelung dient der geforderten Volldeklaration und der Transparenz. Sie gilt für neue Produkte und bei Verpackungs-Neugestaltungen bestehender Produkte ab Inkrafttreten der Regelung.</i>
Produktfreigabe	Die bereits bestehende Pflicht zur Produktfreigabe über die Plattform Orders (ehemals Inspectanet) wird in die Richtlinie integriert. Kapitel 8.3.1
Zutatenauslobung	Bäckereien mit einem Vollbiokonzept sind von der Pflicht der Demeter-Produktfreigabe für Bio-(Knospe-)Produkte mit einer Demeter-Zutatenauslobung ausgenommen. Kapitel 8.3.1.4 <i>Die Ausnahmeregelung für Bäckereien mit Vollbiokonzept ist bereits gängige Praxis. Da diese Bäckereien je Mehlsorte nur eine Qualität verwenden dürfen, ist eine Verwechslung ausgeschlossen. Sie verwenden auch für Biobrote das Demeter-Mehl, was sie entsprechend in der Zutatenliste ausloben dürfen.</i>

Produktspezifisch

Farbstoffe	Zu dem Thema Farbstoffe für Textilien gibt es ein neues Kapitel. Kapitel 7.18
Wein und Sekt	Verarbeitungshilfsstoffe Die Zugabe von rektifiziertem Traubenmost zur Chaptalisation von Wein und Sekt wird bis zu einer Erhöhung des Alkoholgehaltes um maximal 1,25 Vol.-% erlaubt. Kapitel 7.13.4 Reinigung und Desinfektion Für die Reinigung von Räumlichkeiten und Gerätschaften werden Natron, Weinsäure, UV-Strahlung und ionisierte Luft in die Liste der erlaubten Mittel aufgenommen. Kapitel 7.13.4 <i>Weinsäure ist als önologischer Inhaltsstoff erlaubt. UV-Strahlung und ionisierte Luft reduzieren den Einsatz von Reinigungsmitteln und Wasser. Die Verwendung von UV-Strahlung ist bereits im Kapitel 6.2.1 als eine zugelassene Methode für die Verarbeitung. Backnatron ist weniger gefährlich als Natronlauge.</i>

Sanktionsreglement

Wiedererwägung	Treten nach einer von der Markenschutzkommission (MSK) verfügten Konventionalstrafe neue Erkenntnisse auf, welche für die Beurteilung relevant gewesen wären, kann innert 10 Tagen eine Neubeurteilung beantragt werden. Anhang 3, Punkt 4 <i>Bisher mussten Beschwerden gegen Sanktionierungs-Entscheidungen der MSK in jedem Fall bei dem Präsidium des Schweizerischen Demeter-Verbandes eingereicht werden.</i>
-----------------------	--

Schädlingsbekämpfung

Pheromonfallen	Pheromonbasierte Verwirrmethoden werden zugelassen, sofern das Monitoring und der Einsatz von Nützlingen eine Ausbreitung nicht verhindern. Kapitel 6.6.3.3/ 6.6.3.5
-----------------------	--

Verpackung

Aluminium	Der Einsatz von Alufolie als Verpackungsmaterial erfordert keine Ausnahmegewilligung der Markenschutzkommission mehr. Voraussetzung für den Einsatz bleibt die technische Unvermeidbarkeit. Diese wird beim Produktantrag geprüft. Kapitel 6.5.4 <i>Die technische Unvermeidbarkeit ist im Normalfall nicht zeitlich begrenzt. Sie soll daher grundsätzlich bei der Produktanmeldung geprüft werden.</i>
(r)PET	In Anpassung an die internationalen Demeter-Richtlinien wird die Verwendung von (r)PET als Verpackungsmaterial für Milchgetränke, Obst- und Gemüsesäfte erweitert, sofern es wiederverwendbar oder recycelbar ist. Kapitel 6.5.4 <i>Die Verwendung von gebrauchten PET-Getränkeflaschen als Rezyklat für neue PET-Getränkeflaschen führt zu einer verbesserten Umweltbilanz von PET, der Produktschutz bleibt gewährleistet.</i>



Natura-Beef



KAG freiland
für Kuhn, Schwenk, Huber & Co.



Bio-Weide-Beef

Natura Beef Bio

KAGfreiland

Keine Änderungen

Migros

Geringfügige Änderungen im Bereich Aquakultur und Einführung eines Flugverbots

Impressum

Herausgeber

Bio Suisse, 4052 Basel, und FiBL, 5070 Frick

Redaktion: Simona Moosmann, FiBL

Titelbild: Helen Zobrist, FiBL

Layout: Simone Bissig, FiBL

Kostenloser Download:
shop.fibl.org > Nr. 1232

Mitarbeit

BLW: Louisa Bühler, Luana Cresta und Dominique Giacomini / Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Désirée Isele, Sara Gomez, Paul Assmus / Demeter: Marco Staub, Marc Meli / Bio-Weide-Beef: Bernhard Kammerer / Migros: Janina Storjohann / KAG Freiland: Chiara Augsburgsberger / Natura-Beef Bio: Esther Manser-Ammann

Bioregelwerk 2025

Ab Februar 2025 ist «Das Bioregelwerk 2025» verfügbar. Es kann online verwendet oder gratis heruntergeladen werden.

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

bioregelwerk.bioaktuell.ch

→ FiBL, Tel. 062 865 72 72

info.suisse@fiibl.org