



Erlaubtes und verbotenes – was sagt die schweizerische Bioverordnung

Regula Bickel, FiBL

Kennzeichnung Bioprodukte

Frick, 14.3.2019

Themen

Bio Standards – Bio Label: Labelsalat

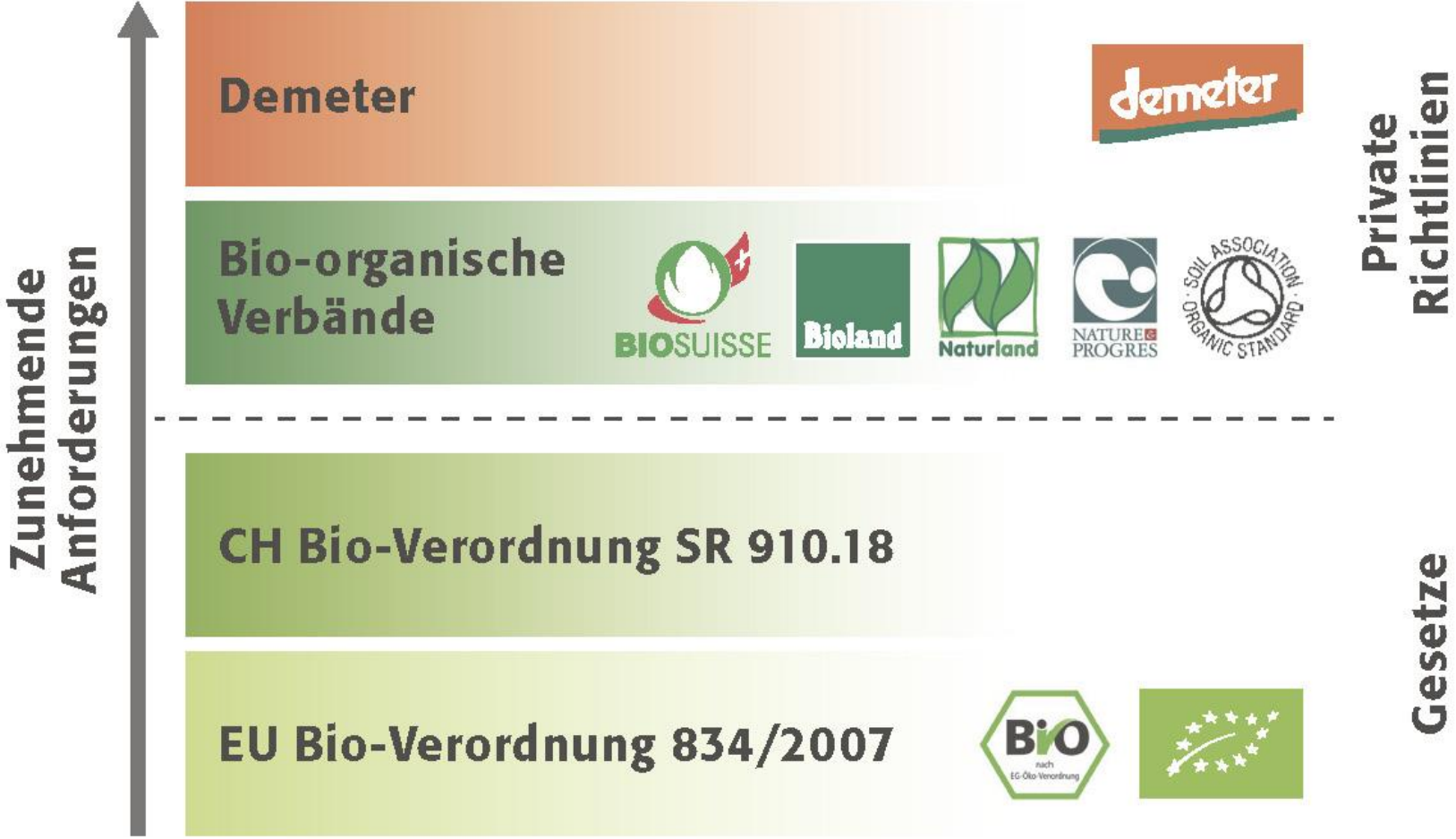
Bioverordnung und Verordnung des WBF

Qualitätssicherung: Wie funktioniert die Biokontrolle

Labelsalat



Bio Standards



Die Schweizer Bio-Verordnung

Die Schweizer Bio-Verordnung ist mit der EU Bio-Verordnung **äquivalent**
→ Bilaterales Agrarabkommen

Bio-Verordnung

SR 910.18 Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel



EU Bio-Verordnung

VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

SR 910.181 Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft



VERORDNUNG (EG) Nr. 889/2008:

Durchführungsbestimmungen

VERORDNUNG (EG) Nr. 1235/2008:

Import aus Drittländern

Codex Alimentarius, GI 32 – 1999

Guidelines for the production, processing, labelling and marketing of organically produced foods

IFOAM

Standard for Organic Production and Processing

Grundsätze in der Verordnung (SR 910.18, Art. 16i)

Biologische Lebensmittel müssen aus biologischen landwirtschaftlichen Zutaten hergestellt sein

- **Herkunft der Zutaten – getrennte Warenflüsse**

Einschränkung von Lebensmittelzusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffe, nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte erlaubt

- **Positivliste im Anhang der Verordnung (SR 910.181, Art. 3)**

Stoffe und Herstellungsverfahren, die in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des Erzeugnisses irreführend sein könnten, sind nicht gestattet.

- **Wahrhaftigkeit**

Die Lebensmittel müssen sorgfältig verarbeitet werden, vorzugsweise unter Anwendung biologischer, mechanischer und physikalischer Methoden.

- **Schonende Verarbeitung**

Bio-Verordnung: SR 910.18, Stand 1.1.2019

Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel¹ (Bio-Verordnung)

vom 22. September 1997 (Stand am 1. Januar 2019)

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf die Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe a, 15 und 177 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998² (LwG),
auf Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe d des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014³
und in Ausführung des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995⁴ über die technischen Handelshemmnisse (THG),⁵

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1⁶ Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung gilt für die Kennzeichnung folgender Erzeugnisse als biologische Produkte:

910.18 910.18: Grundanforderungen

- Geschützt sind die Bezeichnungen:
 - biologisch, ökologisch und daraus abgeleitete wie Bio, Öko (in allen Sprachen)
- Geltungsbereich (Art. 1):
 - Landwirtschaft: Pflanzen und Tiere, Futtermittel
 - Verarbeitung: alle Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs
 - Handel und Import/Export

Nicht geregelt in der Bio-Verordnung: Insekten, Jagd, Fischerei, Aquakultur, Textil, Kosmetik, Wasser

- Kontroll- und Zertifizierungspflicht (Ausnahmen in Gastronomie, Handel (Art. 2, 5bis)
- Angaben zum Kontrollverfahren
- Kennzeichnung (Art. 2, 4)

Ausnahmen der Zertifizierungspflicht: SR 910.18 Art. 2, Abs 5bis

Nicht zertifizierungspflichtig ist:

- der Offenverkauf im Detailhandel inkl. Marktstand, sofern keine Parallelartikel angeboten werden oder diese nur vor den Augen des/der KundIn abgepackt werden
- die Zubereitung von Lebensmitteln und Speisen in Gastro- und Restaurationsbetrieben
- der Verkauf von fertig abgepackten Produkten (inkl. Internetshop)
- die Aufbereitung von zertifizierten Halbfabrikaten, wenn nichts zugefügt wird (z.B. Aufbackstellen)

Zertifizierungspflichtig sind zum Beispiel:

- Im Restaurant hergestellt, ein Teil abgepackt und Verkauf im/ausserhalb Restaurant (z.B. der Haussenf für den Wiederverkauf)
- Catering

Verordnung des WBF: SR 910.181, Stand 1.1.19

Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft

910.181

vom 22. September 1997 (Stand am 1. Januar 2019)

Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF)¹, gestützt auf die Artikel 11 Absatz 2, 12 Absatz 2, 13 Absatz 3^{bis}, 15 Absatz 2, 16a Absätze 1–4, 16h, 16k Absätze 1 und 2^{bis}, 16n Absatz 1, 17 Absatz 2, 23 Absatz 1, 23a Absatz 1, 30d Absatz 3 und 33a Absatz 3 der Bio-Verordnung vom 22. September 1997², im Einvernehmen mit dem Eidgenössischen Departement des Innern (EDI),³ verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen⁴

Art. 1⁵ Pflanzenschutzmittel

Die in der biologischen Landwirtschaft zugelassenen Pflanzenschutzmittel und die besonderen Vorschriften zu deren Verwendung sind in Anhang 1 festgelegt.

Art. 2 Dünger⁶

910.181:

Ausführungsbestimmungen

- Detailregelungen, was erlaubt ist im Bioprodukt (Art. 3, Anhang 3)
- Länderliste (Art. 4, Anhang 4)
- Liste der anerkannten Zertifizierungsstellen (Art. 4a, Anhang 4a)
- Kontrollbescheinigungen für Einfuhren: Art. 16, Anhang 9

SR 910.181 Art. 3: erlaubte Stoffe

Art. 3⁷ Verwendung von Erzeugnissen und Stoffen nach Artikel 16j Absatz 2 Buchstaben b und c der Bio-Verordnung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln

¹ Für die Verarbeitung von Lebensmitteln, ausgenommen Hefe und Wein, dürfen verwendet werden:⁸

a.⁹ Erzeugnisse und Stoffe nach Anhang 3;

b. Zubereitungen aus Mikroorganismen und Enzymen, die üblicherweise bei der Lebensmittelherstellung verwendet werden; Enzyme, die als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden sollen, müssen in Anhang 3 Teil A aufgeführt sein;

c.¹⁰ Erzeugnisse und Stoffe nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben b und c der Aromenverordnung vom 16. Dezember 2016¹¹, die nach Artikel 10 der Aromenverordnung als «natürlicher Aromastoff» oder als «Aromaextrakt» gekennzeichnet sind;

SR 910.181, Anhang 3 Teil A: Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln (1)

Teil A gilt für jede Art der Bio-Kennzeichnung

Teil A:

Zulässige Lebensmittelzusatzstoffe, einschliesslich Träger

Sämtliche Zusatzstoffe unterliegen den Anwendungseinschränkungen nach der Zusatzstoffverordnung vom 25. November 2013⁷³.

Code	Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
E 153	Pflanzenkohle	nicht zulässig	nur für geäschten Ziegenkäse und Morbier-Käse zulässig
E 160b*	Annatto, Bixin, Norbixin	nicht zulässig	nur für roten Leicester-Käse, Double-Gloucester-Käse, Cheddar und Mimolette-Käse zulässig
E 170	Calciumcarbonat	zulässig (darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden)	zulässig (darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden)
E 220	Schwefeldioxid	nur für Obstweine (Wein aus anderem Obst als	nur für Met zulässig bei Met: 100 mg/l (*)

Übergangsfristen für Bioqualität:

- **Ab 1.1.2019: Lecithin**
- **ab 1.1.2020: Carnauba- und Bienenwachs sowie pflanzliche Öle**

SR 910.181, Anhang 3 Teil A: Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln (2)

Mit „*“ versehene Zusatzstoffe zählen bei der Berechnung der Prozente zu denjenigen landwirtschaftlichen Ursprungs

E 407	Carrageen	zulässig	nur für Milcherzeugnisse zulässig
E 410*	Johannisbrotkernmehl	zulässig	zulässig
E 412*	Guarkernmehl	zulässig	zulässig
E 414*	Gummi arabicum	zulässig	zulässig

SR 910.181, Anhang 3: Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln

Teil B gilt für alle Produkte mit Bio-Kennzeichnung

Teil B:

Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung biologisch produzierter Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden dürfen

1. Direkt eingesetzte Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung biologisch produzierter Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet werden dürfen

Bezeichnung	Anwendungsbedingungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln	
	pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs
Wasser	Trinkwasser im Sinne der Verordnung des EDI vom	Trinkwasser im Sinne der Verordnung des EDI vom

Übergangsfristen für Bioqualität:

- **ab 1.1.2020: Carnauba- und Bienenwachs sowie pflanzliche Öle**

SR 910.181, Anhang 3 Teil C: Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln (4)

Teil C:

Nicht biologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

1. Unverarbeitete pflanzliche Erzeugnisse und daraus hergestellte Verarbeitungserzeugnisse:

1.1. Essbare Früchte, Nüsse und Samen

Eicheln (*Quercus spp.*)

Kolanuss (*Cola acuminata*)

Stachelbeeren (*Ribes crista L.*)

Maracuja (Passionsfrucht, *Passiflora edulis*)

Getrocknete Himbeeren (*Rubus idaeus L.*)

Getrocknete rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum L.*)

1.2. Essbare Gewürze und Kräuter

Rosa Pfeffer (*Schinus molle L.*)

Meerrettichsamens (*Armoracia rusticana*)

Galgant (*Alpinia officinarum*)

Saflorblüten (*Cartamus tinctoris*)

Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*)

Anhang 3, Teil C =

- Nicht biologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs
- Teil C gilt für nur für Produkte mit „Bio“ in der Sachbezeichnung
- Neben Gewürzen, Kräutern sind dort auch Nüsse und Früchte, Fette und Öle Stärken u.a. aufgeführt.
- **Achtung: Fette und Öle = Negativliste**

Aromenverordnung (SR 817.022.41)

Art. 2 definiert die Begriffe, Art 10 definiert, was natürlich bedeutet

- **Natürlicher Aromastoff:** Natürliche Aromastoffe werden aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen. Sie sind natürlich vorkommend und in der Natur nachgewiesen
 - **Natürliches Erdbeer-Aroma:** 95% muss aus Erdbeeren stammen, restliche 5% muss auch natürlichen Ursprungs sein, kann z.B. aus Cellulose stammen (Art. 10)
- **Aromaextrakt:** Aromaextrakte sind komplexe Aromastoffgemische. Sie werden beispielsweise aus aromatischen Kräutern, Gewürzen oder anderen Lebensmitteln gewonnen

Prinzipien der Bio-Inspektion

Zwei unabhängige aufeinander folgende Schritte:

1. Kontrolle
2. Zertifizierung

Kontrolle erfolgt 1 x pro Jahr angemeldet, zusätzliche unangemeldete Stichproben vor Ort

Prüfungen mittels Checkliste

- Der Betrieb belegt, wie er die Vorgaben einhält
- Kontrollperson erfasst Resultate und Angaben in einem Bericht und legt Massnahmen fest
- Massnahmen werden vom Betrieb zeitgerecht erledigt
- Zertifizierung der Produkte erfolgt (Zertifikat und Sortimentsliste)

Was wird geprüft?

Rezepturen

Herkunft der verwendeten Rohstoffe

- Zertifikate der einzelnen Rohstoffe
- Rechnungen und Lieferscheine

Importe: verschiedene Dokumente

Kennzeichnung:

- Aktuelle Etiketten
- Angaben auf Lieferscheinen und Rechnungen, im Artikelstamm

Warenbilanz – Warenflussrechnung

Wareneingangskontrolle

Separierung bei der Aufbereitung

Risiko – Analyse SR 910.18 Anhang I

1.1 Kontrollvorkehrungen des Unternehmens

1. Bei Aufnahme des Kontrollverfahrens stellt das Unternehmen auf:

- a. eine vollständige Beschreibung des Betriebs oder der Einheit und der Tätigkeit;
- b. Massnahmen, die zu treffen sind, um die Einhaltung dieser Verordnung zu gewährleisten;
- c. Vorkehrungen zur Minimierung des Risikos einer Kontamination durch unzulässige Erzeugnisse oder Stoffe und die Reinigungsmassnahmen, die an Lagerplätzen und in der gesamten Produktionskette des Unternehmens durchzuführen sind.

Kontaminationen durch

- GVO
- Chem. Synthetische Rückstände (z.b. Pestizide, Herbizide)
- Lagerschutzmittel
- Etc.

Kontakt

Regula Bickel

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL

Ackerstrasse 113 / Postfach 219

5070 Frick

Schweiz

Telefon +41 62 8650-422

Fax +41 62 8657-273

regula.bickel@fibl.org

www.fibl.org