

Informationen der Kontrollorganisation BTA

Hofverarbeitung beim Bio-Betrieb – wo die Spezialisten*innen gefragt sind

Für viele landwirtschaftliche Betriebe ist der Hofladen ein wichtiges betriebswirtschaftliches Standbein. Aber welche Voraussetzungen braucht es dafür eigentlich? Neben den lebensmittelrechtlichen Anforderungen sind bei Bio-Produzenten*innen zusätzliche Verordnungen und Richtlinien relevant. Das ist in einigen Fällen ganz schön anspruchsvoll.

Damit auch die Bio-Kontrolle diesen Herausforderungen gerecht wird, sind bei Bio Test Agro für die Hofverarbeiter*innen-Kontrollen die Spezialisten*innen im Einsatz. Die Hofverarbeitung umfasst alle Tätigkeiten bei der Verarbeitung von Produkten auf dem landwirtschaftlichen Betrieb. Das kann vom gängigen Sirup und Konfitüre-Produkt bis zu den eher exotischen Sprossen, Seidenraupen oder Kosmetika gehen.

Verarbeitung nach lebensmittelrechtlichen Anforderungen – Die Basis der Voraussetzungen für die Lebensmittelverarbeitung bildet immer das Lebensmittelgesetz. Die vier Grundprinzipien, woraus sich die spezifischen Anforderungen ableiten, sind der Gesundheitsschutz, der hygienische Umgang, der Schutz vor Täuschung und die korrekte Information über Lebensmittel. Unabhängig von Bio-Auslobungen oder weiteren Label-Anforderungen gelten diese Anforderungen damit für alle Hofverarbeitungsbetriebe. Auch eine Anmeldung der Tätigkeit beim zuständigen kantonalen Lebensmittelinspektorat ist für alle Betriebe die Lebensmittel verarbeitenden, verpflichtend. Das ist nicht immer allen Betriebsleiter*innen bewusst.

Bio/Bio Suisse und andere Label Vorgaben – Bei den Bio-Betrieben kommen neben den lebensmittelrechtlichen auch noch die Anforderungen aus der Bio-Verordnung hinzu. Die Bio-Suisse Richtlinien gelten für die durch Bio Suisse lizenzierten Betriebe, die ihre Produkte mit der Knospe auszeichnen dürfen. Oft gilt bei Label-Anforderungen ein besonderes Augenmerk der Dokumentation des Warenflusses und damit auch der Rückverfolgbarkeit. Der produzierende Betrieb muss z.B. aufzeigen können, dass nur zulässige Verarbeitungsverfahren angewendet und nur konforme Zutaten gemäss aktueller Rezepturen verarbeitet werden. Nicht nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, sondern auch die Deklaration werden kritisch überprüft.



Die Deklaration auf der Produktetikette ist zu prüfen. Bild: Bio Test Agro AG

Die Kontrollorganisation – Bei über 2000 Kunden*innen in der ganzen Schweiz führt Bio Test Agro AG die Kontrollen zur Umsetzung von Bio-Verordnung, Bio-Suisse-Richtlinien und weiteren Label-Standards und öffentlich-rechtlichen Programmen aus. Dafür sind rund 40 Kontrollpersonen im Einsatz. Diese verfügen über eine landwirtschaftliche Grundausbildung, mindestens mit EFZ-Abschluss, Praxiserfahrung im biologischen Landbau und spezifische Zusatzkenntnissen aus der Tierhaltung, dem Ackerbau oder eben der Hofverarbeitung. Nach einer vier-tägigen Grundausbildung starten die Neu-Kontrollere*innen mit einem erfahrenen «Gotti/Götti» zur Unterstützung in die Kontrolltätigkeit. Später folgen selbstständige Kontrollen. Mit der Zeit werden die Kenntnisse durch Schwerpunktschulungen, wie beispielsweise die Hofverarbeitung, erweitert und mit spezifischen Weiterbildungen ergänzt. Bei den Kontrollen von grösseren Hofverarbeitungsbetrieben, die im grösseren Ausmass Lebensmittel verarbeiten, kommen daher nur die nachweislich dafür qualifizierten Kontrollere*innen, oder eben umgangssprachlich die Spezialisten*innen, zum Einsatz.

Die Zuteilung – Das stellt eine Herausforderung für die Kontrollstelle dar, die in der Einteilung der Kontrollen nicht nur die regionalen Einsatzgebiete, sondern auch die fachliche Eignung der Kontrollpersonen und die Sicherstellung der Unparteilichkeit zu berücksichtigen hat.

Die Schulung 2022 – Für die diesjährige Ausbildung der Hofverarbeitungs-Spezialisten*innen eigneten sich Kontrollere*innen erst den Block für die theoretischen Grundlagen an, und dann wurde auf dem Hofladen die

Umsetzung in der Praxis geübt und vertieft. Im theoretischen Teil gab es bei der Übersicht über die Rollen und Zuständigkeiten einige Aha-Erlebnisse. Mit der «weissen» Kontrolle, der «blauen» Kontrolle, der Kontrolle des*r Lebensmittelkontrolleur*in/Inspektor*in, und dazu noch der Bio-Kontrolle, ist es eine Herausforderung, immer die Übersicht zu behalten. Insbesondere da dies auch noch in jedem Kanton unterschiedlich gehandhabt werden kann.

Da die Hofverarbeitung bei einem breiten und saisonal wechselnden Sortiment beeindruckende Ausmasse annehmen kann, erhält auch die Prüfung der Rückverfolgbarkeit und der Trennung der Warenflüsse in der praktischen Schulung eine hohe Gewichtung. Mit einem Beispiel eines Produktionsjournals wird die Dokumentation von Rohstoff-Chargen, Produktionszeiten und Mengen exemplarisch aufgezeigt. Oft werden bei den Kontrollen die Unterlagen übersichtlich im «Bio-Ordner» auf dem Betrieb angetroffen. Manchmal ist aber auch ein wenig Detektivarbeit gefordert, um alle notwendigen Informationen zu sammeln. Ofters beobachtet man Stolpersteine, wie allzu spontane Änderungen der Zusammensetzung oder Probleme bei der Überbrückung von Verfügbarkeitsengpässen, kommen bei der Schulung ebenso zur Sprache.

Die Verarbeitung von Produkten aus Wildsammlung oder die Verwertung eines Überschusses der Nachbarn*innen, müssen gut überlegt und korrekt umgesetzt sein.

Ein weiterer anspruchsvoller Teil der Hofverarbeitung zeigt sich in der Gestaltung von Produktetiketten.

Auch hier gelten als Basis die Anforderungen des Lebensmittelrechts. Beispielsweise mit der Kennzeichnung von Allergenen, Zutatenlisten und einer korrekten Sachbezeichnung. Spezifisch für die Bio-Produkte ist die Angabe der zuständigen Zertifizierungsstelle und der Kennzeichnung der biologischen Zutaten.

Damit sich die Kontrollpersonen in der Sortimentsvielfalt eines Hofladens zurechtfinden, wurde diesem Teil besondere Aufmerksamkeit geschenkt und in einem sehr vielfältigen Hofladen geübt.

So können die Kunden*innen von Bio Test Agro AG auch weiterhin sicher sein, dass praxisnahe, kompetente und erfahrene Kontrollpersonen ihre Betriebe kontrollieren und damit auch in der Weiterentwicklung unterstützen.



Besuch eines Hofladens mit einem breiten Sortiment von frischen und haltbaren Produkten. Bild: Bio Test Agro AG

■ Bio Test Agro AG, Mirjam Held & Martina Keller

Bioagenda



1 Projektvorstellung: Nutzungsdauer Schweizer Milchkühe

Die Nutzungsdauer von Milchkühen ist von Bedeutung. Die Nutzungsdauer von Milchkühen ist eine wichtige betriebsökonomische Stellgröße. Sie ist sowohl für das Tierwohl als auch für die Ressourceneffizienz und den Klimaschutz relevant. Die gesamtbetriebliche, durchschnittliche Nutzungsdauer Schweizer Milchkühe schwankt auf den meisten Milchviehbetrieben zwischen 3 und 5 Laktationen. Im April 2020 haben FiBL, HAFL und AGRIDEA mit zahlreichen Partnern ein auf fünf Jahre angelegtes Forschungs- und Dialogprojekt gestartet, welches Einflussfaktoren auf die Nutzungsdauer Schweizer Milchkühe erforscht. Finanziert wird das Projekt hauptsächlich vom Bundesamt für Landwirtschaft und ergänzend von der Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Rinderzüchter, Bio Suisse, IP Suisse, Migros, der Vereinigung Schweizer Milchproduzenten, ProLait und der Fondation Sur-la-Croix. Fachlich sind zudem Agroscope, das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, der Kälber- sowie Rindergesundheitsdienst, die Schweizerische Vereinigung für Wiederkäuergesundheit, der Schweizer Tierschutz und das Veterinary Public Health Institute involviert. Dieses von Politik, Branchen- und ProduzentenvertreterInnen breit mitgetragene Projekt, soll gemeinsam mit Landwirtinnen und Landwirten konkrete Strategien zur Optimierung der Nutzungsdauer entwickeln. Das Projekt ist dazu in 6 Module unterteilt.

Wann: 07. November 2022. **Wo:** Lindau (ZH)

Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an: Michael Walkenhorst
Tel. 062 865 72 86 / Mobil 079 277 16 08, michael.walkenhorst@fibl.org

2 Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung 2022

Grundlagen zur Erstellung eines Selbstkontroll- und HACCP-Konzepts für Betriebe mit Hofverarbeitung.

Wer Lebensmittel in der Hofverarbeitung herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert und verkauft, muss gewisse lebensmittelrechtliche Bestimmungen umsetzen. Dazu gehört ein Selbstkontrollkonzept inklusive HACCP-Konzepts. Der diesjährige Kurs Selbstkontrolle ist spezifisch für Betriebe mit Hofverarbeitung und führt in die gesetzlichen Grundlagen ein, zeigt, wo man welche Hilfestellung bekommt, gibt Tipps, wie die Selbstkontrolle speziell für biologisch verarbeitete Lebensmittel korrekt in die Praxis umgesetzt werden kann, bietet die Möglichkeit, die Gefahrenanalyse an eigenen Produkten zu üben.

Wann: Mittwoch, 08. November 2022, 9.00–16.30 Uhr. **Wo:** Vor Ort am FiBL (in Frick)

Methodik: Präsentationen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Auskunft, Kursleitung: Ivraïna Brändle, Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Lebensmittelqualität und Verarbeitung, Tel. 062 865 04 22, ivraïna.braendle@fibl.org

Programm und Anmeldung:



3 FiBL-Hochstammtagung

Sortenwahl: Was sind die wichtigen Erkenntnisse der Mostapfel-Sorten-erhebung von FiBL und Agroscope? Welchen Stellenwert haben die schorfresistenten Sorten im Hochstamm- und wie wird die Anfälligkeit gegenüber dem Feuerbrand bei der Sortenbeurteilung berücksichtigt? **FRUCTUS** wird uns Möglichkeiten aufzeigen, um die passenden Kern- und Steinobstsorten auszuwählen. **Pflanzenschutz:** Wiederholter Krankheitsbefall kann den Baumbestand bis zum Absterben bringen. Welches sind die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge und mit welchen vorbeugenden und direkten Massnahmen lassen sich Baumgesundheit und Ertrag sichern? **Bodenfruchtbarkeit:** Hochstamm-Feldobstbäume leiden oft unter einem dramatischen Vitalitätsverlust. Im vierjährigen Projekt BIOREV untersuchte FRUCTUS zusammen mit dem FiBL, ob mit dem Einbringen eines Handelsproduktes aus Mykorrhiza-Pilzen und Bakterien in den Boden die Bodenfruchtbarkeit und damit die Baumgesundheit und das Ertragsvermögen verbessert werden können. Seit einigen Jahren wächst der Markt für mikrobielle Präparate stetig und die Anzahl neuer Produkte nimmt rasant zu. Doch worauf ist beim Einsatz solcher Produkte zu achten? Gibt es Alternativen, um die Bodenfruchtbarkeit zu steigern? Und welche Rolle spielen dabei die Bodenmikroorganismen? Inwiefern kann eine Kompostanwendung das mikrobielle Gleichgewicht im Boden beeinflussen? **Markt:** Wie entwickelt sich der Markt beim Verarbeitungsobst? Was sind die Anforderungen der Abnehmer und die Erwartungen der Produzenten? Wie ist die Haltung der Bio Suisse zu den offenen Fragen bezüglich Essig- und Birnelherstellung sowie dem Einzug eines Rückbehaltes? **Zusatzlabels:** Was ist der Mehrwert einer Mehrfachzertifizierung von Bioobst mit den Labels von ProSpecieRara und Hochstamm Suisse? Zudem werden die aktuell wichtigsten Hochstammprojekte vorgestellt und Ideen für betriebliche Verwertungsprodukte geliefert. In den Pausen, beim Mittagessen und beim abschliessenden Apéro besteht Gelegenheit für den wichtigen Austausch zwischen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern.

Wann: Montag, 21. November 2022, 09.00–16.30 Uhr

Wo: FiBL Frick, AG, Neue Aula Raum Lausanne (neben dem Empfang im Gebäude «Alvarium», siehe Situationsplan auf dem Programm S.5)

Auskunft, Leitung: Thierry Suard, FiBL, siehe Kasten nebenan

Programm und Anmeldung:

