

## Kennzeichnung Bioprodukte 2020

**Grundlagen zur Herstellung von Bio- und Knospe-Lebensmitteln und deren Kennzeichnung**



### **Datum**

Donnerstag, 10. September 2020, 9.00 – 17.00

### **Ort**

FiBL Frick, Raum Aula

### **Inhalt**

Wie deklarieren ich richtig? Der diesjährige Kurs Kennzeichnung Bioprodukte führt am Vormittag in die Grundlagen der Herstellung von Biolebensmitteln ein und geht in einem zweiten Teil am Nachmittag detailliert in die Kennzeichnung der Produkte ausgehend vom Schweizerischen Lebensmittelrecht ein.

Teilnehmende, welche die Grundlagen der Bioverordnung und der Bio Suisse Richtlinien schon kennen, können sich auch nur für den Nachmittag anmelden.

Anhand von vielen Beispielen und Übungen besprechen wir die praktische Umsetzung. Praxisbeispiele aus Ihrem Alltag sind herzlich willkommen!

## Programm Donnerstag, 10. September 2020

Zeit	Thema	ReferentIn
<b>Teil 1: Grundlagen der Herstellung von Biolebensmitteln</b>		
9.15	Begrüssung, Vorstellungsrunde	Ursula Kretzschmar, FiBL
9.30	Qualität von Biolebensmitteln	Ursula Kretzschmar, FiBL
9.45	Was sagen die Konsumentinnen: Biobarometer	Hanna Stolz, FiBL
10.00	Erlaubtes und verbotenes – was sagt die schweizerische Bioverordnung	Ursula Kretzschmar, FiBL
10.30	Kaffeepause	
11.00	Erlaubtes und verbotenes – was sagen die Bio Suisse Richtlinien: der Mehrwert von Knospe Produkten	Sabine Würth, Bio Suisse
11.30	Finden Sie den Unterschied: Biolebensmittel im Test	Ursula Kretzschmar, FiBL
12.00	Mittagessen	
<b>Teil 2: Kennzeichnung von Biolebensmitteln</b>		
12.45	Begrüssung, Vorstellungsrunde	
13.00	Kennzeichnung nach schweizerischem Lebensmittelrecht: Grundlagen mit Beispielen	Christine Siegrist
13.45	Kennzeichnung nach Bioverordnung: Grundlagen mit Beispielen	Ursula Kretzschmar
14.00	Kennzeichnung nach Bio Suisse Richtlinien: Grundlagen mit Beispielen	Sabine Würth
14.30	Pause	
15.00	Übungen zur Kennzeichnung nach Lebensmittelrecht, Bioverordnung und Bio Suisse Richtlinien	Ursula Kretzschmar, Christine Siegrist, Sabine Würth
16.45	Schlussrunde	

Programmänderungen vorbehalten

## **Kursleitung**

Ursula Kretzschmar, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, Tel. 062 865 04 27,  
[ursula.kretzschmar@fibl.org](mailto:ursula.kretzschmar@fibl.org)

## **Kosten**

(Die Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen)

- |   |     |       |
|---|-----|-------|
| • Für alle anderen                              | Fr. | 250.— |
| • Bäuerinnen, Landwirte und Studentinnen        | Fr. | 150.— |
| Verpflegungspauschale ganzer Tag inkl. Getränke | Fr. | 40.—  |

Wenn Sie nur halbtags teilnehmen, erhalten Sie einen reduzierten Tarif.

## **Anmeldung Anmeldefrist: 03.09.2020**

online unter: <https://anmeldeservice.fibl.org/event/kennzeichnungskurs-alle>

Anmeldebedingungen: Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 40.–. Erscheint ein/e Kursteilnehmer/in nicht, ohne sich vorgängig abgemeldet zu haben, werden die vollen Kurskosten verrechnet.

## **Auskunft**

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113 / Postfach 219

CH-5070 Frick

Tel. +41 62 865 72 74, Fax +41 62 865 72 73

[kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Wer den Kurs nicht besuchen kann, hat die Möglichkeit, beim Kurssekretariat die Kursunterlagen zu beziehen (gegen Rechnung, Fr. 10. – bis Fr. 20. –, je nach Umfang).

## Anreise nach Frick

### Anreise ÖV

Basel	ab 8.13	Frick an 8.40
Bern	ab 7.34	Frick an 8.52
Chur	ab 6.39	Frick an 8.57
St. Gallen	ab 6.42	Frick an 8.57
Zürich	ab 8.10	Frick an 8.57

### Rückreise

Frick	ab 16.57	Basel an 17.24
Frick	ab 16.57	Bern an 18.24
Frick	ab 16.42	Chur an 18.52
Frick	ab 16.42	St. Gallen an 18.35
Frick	ab 16.42	Zürich an 17.24

### Anreise PW

