

## Merkblatt für Knospe-Kräuterverarbeitung auf dem Hof

Januar 2019

Dieses Merkblatt ist eine Ergänzung zu den Informationen im Kapitel „Qualitätsanforderungen“ in den Agridea Datenblättern Heil- und Gewürzkräuter.

Viele Knospe-Kräuterproduzenten verarbeiten Kräuter auf dem Hof. Die Produkte werden anschliessend entweder direkt an den Konsumenten oder an den Handel / Detailhandel verkauft.

In diesem Merkblatt finden Sie die wichtigsten Punkte, die Sie bei der Hofverarbeitung von Kräutern beachten müssen. Zudem wird auf das Qualitätsmanagement eingegangen. Grundsätzlich müssen Sie die Bestimmungen des Lebensmittelrechts und der Bioverordnung sowie die Richtlinien von Bio Suisse einhalten. Wenn die Produkte weiterverkauft werden, wird oft der Produktionsstandard SwissGAP verlangt.

### Lebensmittelrecht

- [Übersicht über das Schweizer Lebensmittelrecht \(Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen\)](#)
- [Gesetzliche Bestimmungen in der Direktvermarktung, 2017 \(Agridea\)](#)
- [Ordner Selbstkontrolle Direktvermarktung und Gästebewirtung, 2018 \(Agridea\)](#)

### Bio Verordnung

- [Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel](#)

### Bio Suisse

- [Bio Suisse Richtlinien](#)
  - Allgemeine Anforderung für Direktvermarktung: [Teil I](#)
    - Kapitel 3.3.3 Direktvermarktung und Handel auf Anbaubetrieben
  - Allgemeine Anforderungen für Verarbeitung und Handel: [Teil III](#)
    - Richtlinien für Verarbeitung und Handel: 4.8 Kräuter (frisch)
    - Richtlinien für Verarbeitung und Handel: 7.1 Gewürze
  - [Liste für zugelassene Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe](#)

### Kontrollpflicht und Zertifizierung Bio Suisse

Jedes verarbeitete Bio-Produkt muss durch eine Zertifizierungsstelle (Bio Inspecta oder Bio Test Agro) bio-zertifiziert sein. Folgendes wird im Rahmen der jährlichen Bio-Kontrolle geprüft:

- Sortimentsliste
- Rezeptur und Herstellungsbeschreibung (inkl. verwendeter Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe)
- Liste der Lieferanten, inklusive Nachweise über den Zukauf von biologischen Zutaten für die Verarbeitung (Lieferscheine, Rechnungen, Kassenbon)
- Bio-Zertifikat der Lieferanten biologischer Zutaten (muss nicht ausgedruckt vorliegen, sofern elektronisch vorhanden)
- Verarbeitungsjournal (Produktionsdatum, Produktionsmengen, Qualität der Produkte: Knospe / Bio-Verordnung / konventionell / ...)
- Produkt-Etiketten (Kennzeichnung der Bio-Produkte)

### **Nützliche Informationen von Bio Suisse**

- Hofverarbeitung: <http://www.bio-suisse.ch/de/hofverarbeitung.php>
- [Lohnverarbeitung](#) (Bsp. Trocknen)
- [Direktvermarktung Allgemein](#)
  - [Materialien für Direktvermarkter](#)
  - [Kennzeichnung von Knospe-Produkten](#)

### **Ansprechpersonen bei Bio Suisse**

- Hofverarbeitung: Desirée Isele, Bio Suisse, [desiree.isele@bio-suisse.ch](mailto:desiree.isele@bio-suisse.ch), 061 204 66 16
- Produktmanagement Kräuter: Ilona Meier, Bio Suisse, [ilona.meier@bio-suisse.ch](mailto:ilona.meier@bio-suisse.ch), 061 204 66 65

# Anhang zum Merkblatt für Knospe-Kräuterproduzenten

## 1. Qualitätsmanagement

In Bezug auf nachfolgende Kapitel ist wichtig zu wissen, dass die meisten der unten genannten Hilfsmittel nicht explizit vom Gesetz, sondern nur von privaten Standards wie z.B. ISO gefordert werden. Die Nutzung der Hilfsmittel kann jedoch den Alltag von Betrieben, die Kräuter anbauen und verarbeiten, vereinfachen. Fällt beispielsweise ein Betriebsleiter unerwartet aus, kann eine Stellvertretung schneller eingearbeitet werden, wenn Tätigkeiten und Anweisungen auf dem Betrieb geregelt und schriftlich dokumentiert sind.

### 1.1 Definitionen

Die Begriffe Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement werden oft verwechselt. Sie lassen sich folgendermaßen erklären

- Die Instrumente der Qualitätssicherung beziehen sich direkt auf das Produkt, bzw. dessen Fehlerfreiheit in Bezug auf die Kundenforderung.
- Qualitätsmanagement ist dagegen die systematische Vorgehensweise, um die Qualität zu gewährleisten.

Beispiel: Ein Metalldetektor ist ein Instrument der Qualitätssicherung, während die Ablagestruktur von Dokumenten (wie z.B. Trocknungsjournale, Arbeitsanweisungen, etc.) oder die Definition von Verarbeitungsprozessen typischerweise zum Qualitätsmanagement gehören.

Qualitätsmanagement ist somit ein Überbegriff, unter den auch die Qualitätssicherung fällt.

### 1.2 Prozesse

Es gibt viele verschiedene Arten von Prozessen. Der gemeinsame Nenner ist immer «eine logische Abfolge von Tätigkeiten zur Erreichung eines Zieles».

Bezogen auf die Herstellung eines Produktes werden in einem Prozess die verschiedenen Tätigkeiten zum Produzieren des Produktes chronologisch dargestellt.

Ganz einfach kann das so aussehen:



Je nachdem, wie detailliert der Prozess dargestellt wird, oder wie komplex die Verarbeitung eines Produktes ist, desto länger wird der Prozess.

Beispiel: Sollen alle Arbeitsschritte von der Aussaat über die Aufzucht bis hin zur Verarbeitung von Kräutern in einem Prozess dargestellt werden, kann dies sehr schnell unübersichtlich werden.

Daher lohnt es sich, Teilprozesse zu definieren. Beispielsweise ein Prozess für Anbau und Ernte und einen für die Verarbeitung.

Der Vorteil von Prozessen liegt auf der Hand.

- Erkennen von Optimierungspotenzial
- Bei der Definition von Prozessen alle Tätigkeiten und Abläufe vergegenwärtigen
- Möglichkeit, das Unternehmen zu strukturieren

### 1.3 Arbeitsanweisungen und Checklisten

Prozesse definieren, was Sie wann tun. Arbeitsanweisungen dagegen erklären, wie Sie es tun.

Arbeitsanweisungen dienen dazu, zu definieren, was bei den einzelnen Prozessschritten getan werden muss, was beachtet werden muss, wer verantwortlich ist, etc.

So können Sie beispielsweise bei einem Prozess für jeden Schritt eine Arbeitsanweisung erstellen.

Beispiel: Für den Schritt des Trocknens würde auf diesem Blatt stehen, wie die Anlage gestartet wird, wie sie gereinigt wird, wie lange was bei welcher Temperatur getrocknet werden muss, wer verantwortlich ist und welche Dokumente ausgefüllt werden müssen (z.B. Trocknungsjournal).

Checklisten dienen schliesslich dazu, zu kontrollieren, ob die Vorgaben aus der Arbeitsanweisung eingehalten wurden. Ein gutes Beispiel dafür ist im Fall der Kräuter das Trocknungsjournal.

Auch Reinigungskontrollen fallen unter den Begriff der Checklisten.

#### 1.4 Selbstkontrolle – HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

Im Lebensmittelrecht bezeichnet die Primärproduktion den Pflanzenbau und die Tierzucht, die für die Herstellung von Lebens- und Futtermitteln bestimmt sind. Sie umfasst das Lagern und Behandeln von Primärprodukten (d. h. nicht verarbeiteten Produkten) am Erzeugungsort und ihre Beförderung zum Erstabnehmer. Nachgelagerte Prozesse der Verarbeitung, wie beispielsweise das Schlachten von Tieren, Verkäsen von Milch, Trocknen von Kräutern oder Mahlen von Getreide gehören nicht mehr zur Primärproduktion.

Für die Primärproduktion gilt vor allem die VPrP (Verordnung über die Primärproduktion, SR 916.020) und es ist kein HACCP-System erforderlich. Die Primärproduzenten sind jedoch wie Lebensmittelbetriebe für die Sicherheit ihrer Primärprodukte verantwortlich, und müssen «alles Erforderliche für die Sicherheit der Lebensmittel und der Futtermittel vorkehren». Sie müssen also dafür sorgen, dass ihre Primärprodukte die anwendbaren lebensmittelrechtlichen Vorschriften erfüllen, z.B. die Höchstwerte für Kontaminanten.

Das Lebensmittelgesetz fordert bei der Produktion von Lebensmitteln eine Selbstkontrolle (gemäss Art. 49ff LGV). Diese wird im Lebensmittelbereich fast ausschliesslich mit einem HACCP-Konzept durchgeführt.

Dieses basiert auf den definierten Prozessen (siehe Bsp. unter 1.2).

Kurz: Es dient dazu, festzuhalten, bei welchem Prozessschritt ein Risiko entstehen könnte (Hazard Analysis = Risikoanalyse) und wie dieses minimiert oder ausgeschlossen werden kann.

Beispiel beim Trocknen: Wenn die Kräuter zu wenig getrocknet werden, besteht durch den zu hohen Restwassergehalt ein höheres Risiko für Schimmel (Risikoanalyse). Durch das Führen eines Trocknungsjournals (Zeit und Temperatur in der Trockenanlage) wird gewährleistet und dokumentiert, dass der Restwassergehalt den Vorgaben entspricht.

Das Gleiche kann mittels Analyse des Restwassergehaltes jeder Charge erreicht werden (ist aber eher unpraktisch).

Ein anderes Beispiel beim Prozessschritt Schneiden: Es könnte sein, dass die Schneidemaschine defekt ist und Metallabrieb oder Schrauben ins Produkt kommen. Die Massnahme wäre dann z.B. die Sicherstellung der Wartung der Maschine und/oder z.B. ein Sieb am Ende des Prozesses, um grössere Metallteile herauszusieben.

Die Massnahmen wie z.B. ein Sieb sind dann sogenannte CP (Kontrollpunkte) oder CCP (Kritische Kontrollpunkte).

Die Definition, was ein CCP und was «nur» ein CP ist, ist sehr theoretisch und würde hier zu weit gehen.

#### 1.5 GAP und GHP

GAP bezeichnet die gute fachliche Praxis in der Landwirtschaft, insbesondere für die Landnutzung und die Tierhaltung. SwissGAP deckt neben der landwirtschaftlichen Produktion auch die Stufe Vermarktung ab. SwissGAP garantiert damit neben der guten Agrarpraxis eine hohe Lebensmittelsicherheit.

GHP bedeutet «Gute Herstellungspraxis» und ist ein Basisbegriff in der Qualitätssicherung bzw. dem Qualitätsmanagement. GHP ist das Lebensmittel-Pendant der guten Landwirtschaftspraxis (GAP). Die GHP umfasst alle Massnahmen zur Sicherung der Produktesicherheit- und qualität.

Da die meisten Kräuter-Verarbeiter gleichzeitig auch Landwirtschaftsbetriebe sind, ist die gute Landwirtschaftspraxis (GAP) für diese Betriebe meist das wichtigste Qualitätsmanagementsystem.

#### 1.6 Codex Alimentarius

Der Codex Alimentarius ist eine internationale Sammlung von Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsnormen, die von der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) und der WHO (Weltgesundheitsorganisation) herausgegeben wird. Er dient als Grundlagenwerk, auf dem die nationalen Lebensmittelgesetzgebungen aufgebaut werden. Für Sie als Produzent ist er in der Praxis nicht relevant.