

Bio Test Agro AG

## Ausblick Bio-Kontrollen 2019

**Damit die jährliche Biokontrolle erfolgreich, effizient und so zeitsparend wie möglich verläuft, ist eine gute Vorbereitung der Kontrolle durch die betriebsleitende Person unumgänglich.**

Die Bio Test Agro AG (BTA) legt grossen Wert darauf, ihre Kundinnen und Kunden in dieser Vorbereitung bestmöglich zu unterstützen. So werden jedes Jahr im Januar mehrere Infoanlässe in der ganzen Schweiz durchgeführt. Im Rahmen dieser Veranstaltungen werden die Bioproduzentinnen und Bioproduzenten über Änderungen in den Bio-Verordnungen und den Bio-Richtlinien und über Wichtiges im Zusammenhang mit der Bio-Kontrolle informiert. In diesem Jahr haben 40 Prozent der Kundinnen und Kunden der BTA von diesem Angebot profitiert. Als weiteres Hilfsmittel zur Vorbereitung auf die Biokontrolle dient die *Vorbereitungsscheckliste für Produzentinnen und Produzenten*.

### Die häufigsten Abweichungen und wie diese vermieden werden können

Eine der häufigsten durch die Bio-Kontroll- und Zertifizierungsstellen erfasste Abweichung ist der fehlende *Biodiversitäts-Check*. Jeder Knospe-Betrieb muss diesen Massnahmenkatalog jährlich aktualisieren. Für die Kontrolle sollte die Zusammenfassung ausgedruckt und anschliessend der Auditperson vorgelegt werden. Des Weiteren sollten Knospe-Betriebe darauf achten, dass sie – falls sie auf ihrem Betrieb Mitarbeitende beschäftigen – die *Checkliste Soziale Anforderungen* ausgefüllt haben. Soziale Verantwortung gegenüber den Mitarbeitenden zu übernehmen, gehört zu den Grundsätzen der Knospe-Landwirtschaft. Eine zusätzliche, häufig nicht erfüllte Anforderung ist das Fehlen eines Lohnverarbeitungsvertrages bei der Zusammenarbeit eines Bio-Betriebes mit einem nicht bio-zertifizierten Lohnverarbeitungsunternehmen (z.B. Metzgerei, Mosterei, etc.). Vermarktet ein Betrieb in seinem Hofladen im Lohn verarbeitete Produkte (beispielsweise Wurstwaren) und deklariert diese als Bio-Produkt, ist die Betriebsleitung dafür verantwortlich, dass alle Bio-Anforderungen bei der Herstellung des Produktes berücksichtigt wurden. Aus diesem Grund schliesst der Landwirtschaftsbetrieb mit dem nicht bio-zertifizierten Lohnverarbeitungsbetrieb einen Vertrag ab, um die Verarbeitung der Bio-Produkte zu regeln. Ist der Lohnverarbeitungsbetrieb bio-zertifiziert, braucht es keinen Lohnverarbeitungsvertrag.

### Kontrollschwerpunkt

Der Kontrollschwerpunkt 2019 liegt in der Überprüfung der Einhaltung von allfälligen Vermarktungsauflagen. Hat beispielsweise ein Bio-Betrieb ein nullokaltes Rind (ein Rind, das noch nicht gekalbt hat) oder eine Kuh im Rahmen einer Ausnahmegewilligung zugekauft, besteht für dieses Tier eine Vermarktungssperre für den Verkauf der produzierten Milch oder des Fleisches in den biologischen Kanal. Damit die Milch des entsprechenden Tieres als Bio-Milch verkauft werden darf, muss das Tier mindestens sechs Monate auf dem Bio-Betrieb gelebt haben und damit das Fleisch bei einer allfälligen Schlach-

tung in den Bio-Kanal geliefert werden kann, muss das Rind ein Jahr auf dem Bio-Betrieb gelebt haben. Damit besonders die Einhaltung dieser Anforderung in Bezug auf den Verkauf des Schlachtkörpers durch die Auditperson überprüft werden kann, sollte die betriebsleitende Person während der Kontrolle eine Tierliste aus der TVD und zudem die Abrechnung der Metzgerei, resp. des Käufers vorlegen können.

Auch mögliche bestehende Vermarktungsauflagen aufgrund einer Übernahme von bisher nicht biologisch bewirtschafteten Flächen durch einen Bio-Betrieb, werden in diesem Jahr gezielt überprüft.

### Und ausserdem ...

Für wiederholte Fragen sorgte die Anpassung in den Bio Suisse Richtlinien, dass ein Knospe-Betrieb nur dann von einem nicht biologisch bewirtschafteten Betrieb Hofdünger zuführen dürfe, wenn der Nachweis erbracht wurde, dass innerhalb der Distanzlimiten keine Biohofdünger angeboten werden (Gülle = 20 km; Geflügelmist = 80 km; Mist andere Tiere = 40 km). Als ein solcher Nachweis gilt ein Ausdruck der Biobörse vor der Bestellung der Hofdünger. Mittels der Eingabe des ge-

wünschten Umkreises im Formular der Biobörse können verfügbare Bio-Hofdünger innerhalb der Distanzlimiten einfach gefunden werden. Sind keine Angebote verfügbar, erfolgt der Ausdruck am einfachsten durch einen Printscreen. Der Nachweis der Nichtverfügbarkeit wird anschliessend bei der Biokontrolle der Kontrollperson vorgelegt. ■ Bio Test Agro

Die oben beschriebenen Dokumente finden Sie unter den folgenden Links:

- *Vorbereitungsscheckliste*: [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.ch) > Dokumente > Dokumente Landwirtschaft: Vorbereitungsscheckliste Produzenten(pdf)
- *Biodiversitätscheck*: [www.bio-diversitaet.ch](http://www.bio-diversitaet.ch)
- *Soziale Anforderungen*: [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Produzenten > Richtlinien & Merkblätter > Soziale Anforderungen: Merkblatt soziale Anforderungen inkl. Checkliste Selbstdeklaration Soziale Anforderungen (pdf)
- *Lohnverarbeitungsvertrag*: [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Produzenten Richtlinien & Merkblätter > Vorlagen und Formulare: Lohnverarbeitungsvertrag von biologischen Lebensmitteln und Futtermitteln (pdf)
- *Ausdruck Biobörse*: [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Biobörse > Dünger



Neu dürfen Knospe-Betriebe nur dann nicht biologische Hofdünger zuführen, wenn sie den Nachweis erbringen, dass keine Biobetriebe innerhalb eines definierten Radius Biohofdünger anbieten. Bild: istock

## Bio Test Agro AG

Seit mehr als 20 Jahren kontrolliert und zertifiziert die Bio Test Agro AG Biobetriebe in der Landwirtschaft, der Verarbeitung und dem Handel. Von fünf Biobauern gegründet, setzt die bäuerliche Kontrollorganisation mit Sitz in Münsingen BE auf effiziente, praxisnahe Kontrollen und schlanke Kostenstrukturen.

Die 40 Auditorinnen und Auditoren der Bio Test Agro AG verfügen über viel Fachwissen im biologischen Landbau und haben einen engen Bezug zu Praxis. Zu den Kunden zählen derzeit rund 1800 Biolandwirtschaftsbetriebe und über 150 kleingewerbliche Verarbeitungs- und Handelsbetriebe. Weitere Informationen: [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.ch) ■



Ab diesem Jahr führen die Auditorinnen und Auditoren der BTA die Kontrolle mit dem Tablet durch. Dies ermöglicht die Abarbeitung der Kontrollcheckliste bereits während des Betriebsrundgangs. Bild: istock

## Bioagenda



### 5 Bioweinbautagung 2019

Präsentation der neusten Entwicklungen im Rebbau und in der Weinherstellung sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern aus der ganzen Schweiz.

**Wann:** Mittwoch, 27. Februar 2019

**Wo:** Strickhof, Wülflingen

**Auskunft:** Andi Häseli, FiBL, 062 865 72 64; Dominique Léville, FiBL

**Anmeldung:** Stefanie Leu, FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse 113, 5070 Frick; Tel. 062 865 72 74; Fax 062 865 72 73; Mail: [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

### 6 Effiziente und naturnahe Gehölzpflege

Richtig gepflegte Hecken sind Hingucker und bieten wertvollen Lebensraum für Tiere und Pflanzen. Wie ein naturnaher, optisch überzeugender Zustand mit optimiertem Unterhaltsaufwand möglich ist, geben erfahrene Fachleute weiter.

Schnitttechniken und die Aufwertung durch geschickte Artenkombination üben Sie in der praktischen Anwendung vor Ort.

**Wann:** Dienstag, 5. März 2019

**Wo:** Meilen ZH

**Anmeldung, Weitere Informationen:** [www.pusch.ch](http://www.pusch.ch) > *umweltagenda* > *effiziente-und-naturnahe-gehoeelzpflege-443/*

### 7 Infoabend Bio-Umstellung

Informieren Sie sich unverbindlich über eine mögliche Umstellung auf Biolandbau und die Auswirkungen auf Ihren Betrieb.

Sie erhalten einen Überblick über den zeitlichen Ablauf, wichtige Termine, grundlegende Richtlinien und auch der eine oder andere Stolperstein auf dem Weg zu einer erfolgreichen Umstellung wird thematisiert.

**Wann:** Mittwoch, 6. März 2019, 20.00–22.00 Uhr

**Wo:** Strickhof, Eschikon 21, 8315 Lindau

**Auskunft und Anmeldung:** bis 06.03.2019 unter [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch) oder Tamara Bieri, 058 105 99 51, [tamara.bieri@strickhof.ch](mailto:tamara.bieri@strickhof.ch)

### Biorebbaukurs 2019

Mit Referaten und Übungen werden während zwei Kurstagen die Grundlagen im Biorebbau vermittelt und bei einer ganztägigen Exkursion auf Biorebbaubetrieben vertieft.

Die Hauptinhalte sind: Richtlinien, Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Sortenwahl, Bodenpflege, Pflanzenernährung, Betriebswirtschaft, Vermarktung und Praxisberichte. Die Absolvierung des Kurses wird als Pflichtausbildung bei der Biomstellung anerkannt.

**Wann:** 5. März, 15. März, 23. August

**Wo:** FiBL Frick

**Auskunft:** Andi Häseli, FiBL, 062 865 72 64

**Anmeldung:** Stefanie Leu, FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse 113, 5070 Frick; Tel. 062 865 72 74; Fax 062 865 72 73; Mail: [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

### Kennzeichnung Bioprodukte 2019

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!

**Wann:** Donnerstag 14. März, 9.15–17.00 Uhr

**Wo:** FiBL Frick

**Auskunft:** Regula Bickel, FiBL, 062 865 72 72

**Anmeldung:** Stefanie Leu, FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse 113, 5070 Frick; Tel. 062 865 72 74; Fax 062 865 72 73; Mail: [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

### 8 Bio-Weinbaukurs

Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten in «Ihrer» Rebzeile mit resistenten Reben, werden am Objekt über alle wichtigen Grundlagen informiert, lernen die verschiedenen Eigenschaften von verschiedenen resistenten Rebsorten im Vergleich zu bisherigen, gespritzten Sorten kennen. Bitte wetterfeste Kleidung mitbringen.

Sortenkunde, Jungrebenpflege, Schnitt, Heften, Boden, Bodenpflege, Nährstoffversorgung, Erlesen, Schlaufen, Kappen, Lauben, Ertragskontrolle, Traubenreife, Vogelschutz, Jungweindegustation. Dazu fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften, Biodynamische Pflege, BioWeinreife und vieles mehr. An jedem Kurstag wird von unserem Wein probiert.

**Wann:** Samstag 16. März, 15. Juni, 6. Juli, 31. August, Januar 2020

**Wo:** Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

**Kursleitung und Anmeldung:** Fredi Strasser, [fredi-strasser@stammerberg.ch](mailto:fredi-strasser@stammerberg.ch), 052 740 27 74