

Qualitätssicherung im Biolandbau: EU-Projekt „Organic HACCP“ Analyse kritischer Punkte in ausgewählten Wertschöpfungsketten

- Gabriela S. Wyss

Zielsetzungen “Organic HACCP”

Literaturstudie zu
Konsumentenerwartungen

Beschreibung der Prozesse
und Kontrollverfahren



Datenanalyse hinsichtlich Qualität und Sicherheit
durch HACCP-Verfahren



Empfehlungen erarbeiten für alle Akteure
entlang der Lebensmittelketten:

Produzenten, Verarbeiter, Handel, Konsumenten,
Entscheidungsträger, Wissenschaft, etc.

Konsumentenerwartungen



- **Gesunder Boden>gesunde Pflanze>gesunder Mensch**
- **Langjährig (Nachhaltigkeit) vs. Newcomer (Gesundheit)**
- **Ethik: Faire Löhne/Anstellungen, Tierschutz**
- **Qualität: Bio besser im Geschmack vs. Aussehen wenig relevant**
- **Kennzeichnung: klar und einfach**
- **Hintergrundinformation: Herkunft, Prozessbedingungen**
- **Verarbeitung: sicher, hygienisch, traditionelle Methoden**
- **Umweltaspekt: Transportwege, Verpackung, Energie**
- **Gesundheitsaspekt: unterschiedliche Auffassung von "gesund"**
 - **Einsatz von Pestiziden /GVOs**
 - **Sichere Produkte**

Kriterien zur Sicherheit und Qualität

- Konsumentenerwartungen fokussieren auf folgende Qualitäts- und Sicherheitskriterien:

Mykotoxine und abiotische Verunreinigungen

Pathogene

Pflanzliche Toxine

Nährstoffe und Zusatzstoffe

Frische und Geschmack

Betrug

Soziale und ethische Aspekte

Neue Kriterien bezüglich CCP-Analyse

Lebensmittelketten

Verarbeitete Produkte



Weizenbrot



Wein

Frisch- produkte



Weisskohl



Äpfel



Tomaten

Tierische Produkte



Milch



Eier

Datenerhebung durch Fragebogen

 University of Newcastle (UNEW)

 University of Aberdeen (UNIABDN)

 Agro Eco Consultancy BV (AgroEco)

 Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)

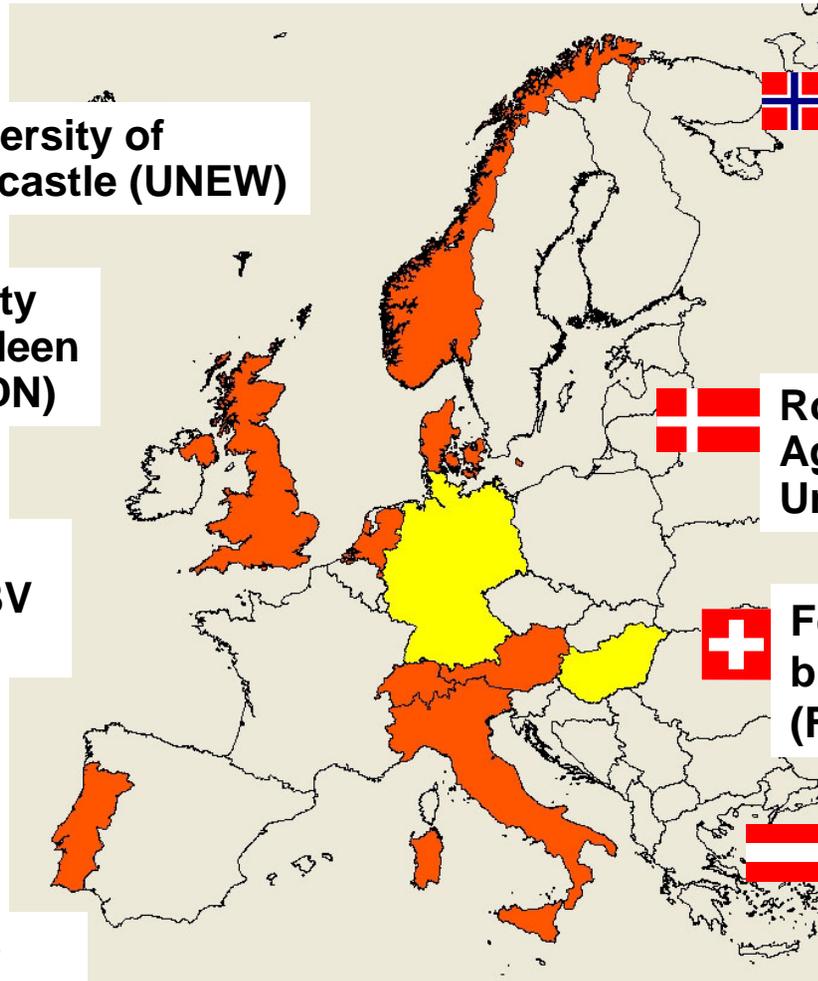
 Institute of Food Science and Technology (ISA)

 National Institute for Consumer Research (SIFO)

 Royal Veterinary and Agricultural University (KVL)

 Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

 Ludwig Boltzmann Institute for Biological Agriculture (LBI)

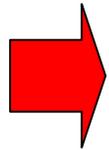


Analysekonzept

Definition von HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points

Codex Committee on Food Hygiene (1997). HACCP System and Guidelines for its Application, Annexe to CAC/RCP 1-1969, Rev 3 in **Codex Alimentarius Commission** Food Hygiene Basic Texts, FAO, WHO, Rome

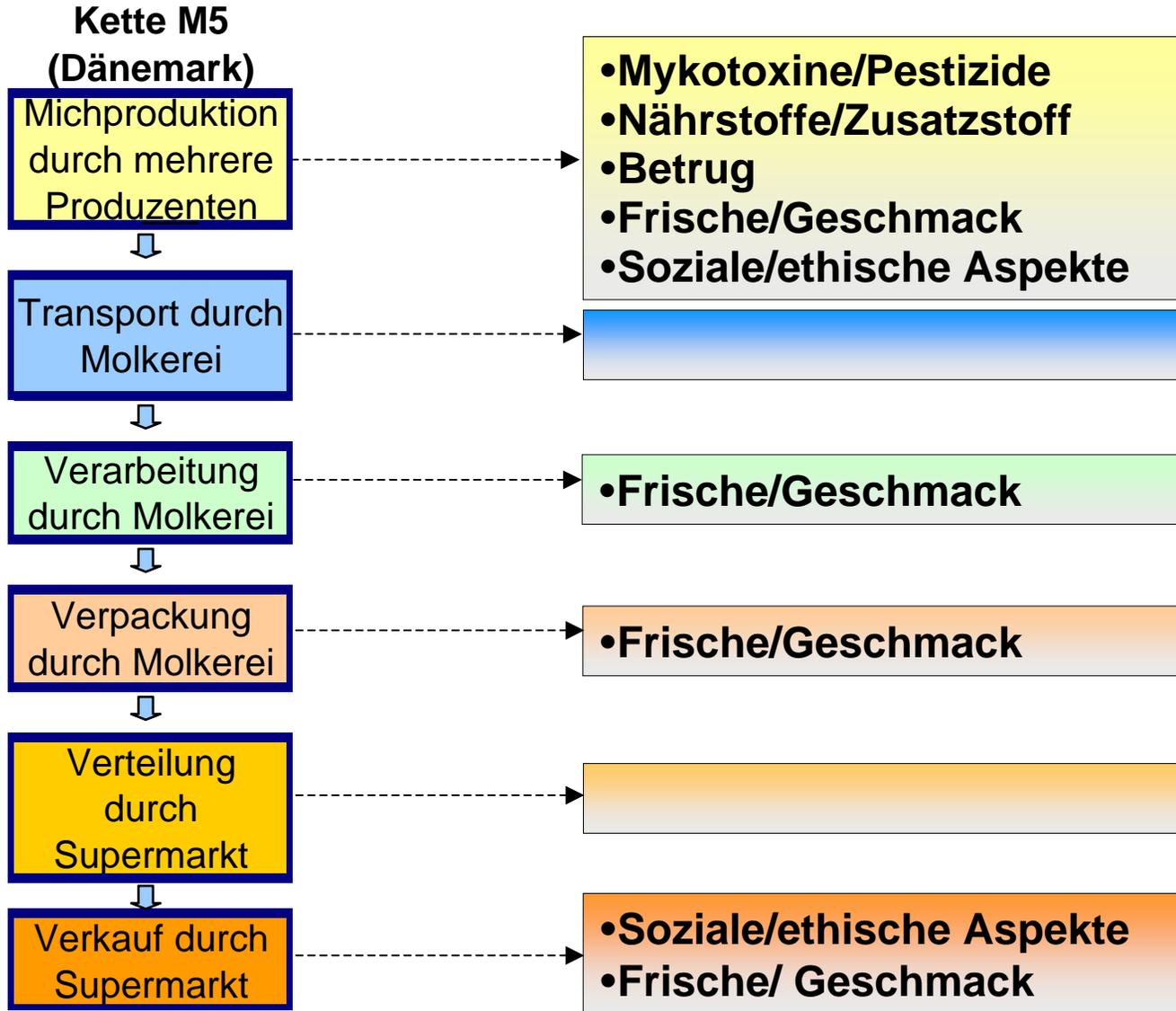


Lebensmittelspezifisches Konzept zur Prävention von Gesundheitsrisiken

Kritischer Kontrollpunkt (CCP) für Organic HACCP

- **Prozessstufe, wo eine Kontrolle vorgenommen und eine Optimierung eingeleitet werden kann**

Relevante Kriterien am Beispiel Milch



Kontrollpunkte am Beispiel Milch

Kriterium	Stufe	CCP auf der jeweiligen Unterstufe
Nährstoffe/Zusatzstoffe	Produktion	<u>Futtermittel</u> : Zusammensetzung
Frische/Geschmack	Produktion	<u>Futtermittel</u> : Fütterung <u>Lagerung</u> : Zeitrahmen
	Verarbeitung	<u>Prozesse</u> : Homogenisierung
	Verpackung	<u>Kennzeichnung</u> : Information
	Verkauf	<u>Lagerung</u> : Bedingungen
Betrug	Produktion	<u>Futtermittel</u> : nicht-konforme Zusatzstoffe oder Mengen <u>Tierarzneimittel</u> : nicht-konforme Mittel oder zu hohe Mengen; Wartefristen zu kurz



Datenbank und CCPs: Expertenwissen

PROJECT INFORMATION

- Events
- About Organic HACCP
- Project

Commodity: Red wine

Chain: R2 (I)

Criteria: Microbial toxins and abiotic contaminants

Production of grapes by single producer

Farm situation

Microbial toxins and abiotic contaminants

A. Contamination of grapes by pesticides applied in neighbouring conventionally grown fields can be controlled by avoiding spray drift.

B. It is recommended that farmers should have a quality assurance concept (see "How to make your own quality assurance documentation"), list their individual control points and take measures such as:

1. Discuss the potential risk and responsibilities with the conventionally producing neighbour.
2. Set up a contract with the conventional farmer or the pesticides applying company to consider certain criteria during spraying, such as which nozzles will be opened or to spray during calm weather only.
3. Suggest the spraying of the outer two rows of the conventional vineyard by substances allowed in organic farming.
4. Set up a border elements, either an appropriate large strip of grass or a hedge.
5. In case of doubt, sample grapes from the first, second and fifth row to detect drift potential for future years and contact neighbour when residues are found.

C. There is a high risk in this chain. The farmer observes spray drift from his conventional neighbours and names soil sampling from neighbours as preventive measure. However, he has no quality assurance concept to prevent pesticide drift. Under normal circumstances, spray drift ranges between 1 and 5% in the first two

Chain R4 (CH)

Production of grapes by single producer	Certification/ Inspection	Management	Labour	Farm situation	Equipment
Transport of grapes by producer	Certification/ Inspection	Management	Labour	Equipment	
Wine making by wine processor	Certification/ Inspection	Management	Labour	Address/ inputs	Equipment
Bottling by wine processor	Certification/ Inspection	Management	Labour	Equipment	Labels
Transport of bottled wine by producer	Certification/ Inspection	Management	Labour	Equipment	
Retail by producer	Certification/ Inspection	Management	Labour	Equipment	Product Labels

Questionnaire

RESULTS

- Report on consumer conceptions
- Critical Control Points
- Leaflets

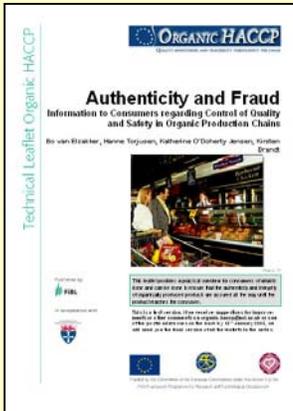
CONFERENCE

Organic Farming, Food Quality and Human Health

- A. Beschreibung des CCPs auf einer bestimmten Stufe, in einer bestimmten Kette
- B. Massnahmen, um das bestehende Problem zu beheben
- C. Beschreibung, wie das Problem in der Kette angegangen wird
- D. Beschreibung von Möglichkeiten, um das Problem zu einem späteren Zeitpunkt zu beheben

Merkblätter

Konsumenten



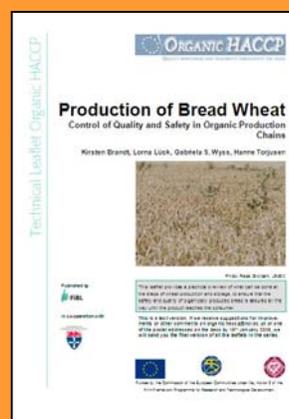
**Nährstoffe/
Geschmack/Frische
Betrug/Authentizität
Sicherheit/
Kontamination**

Handel



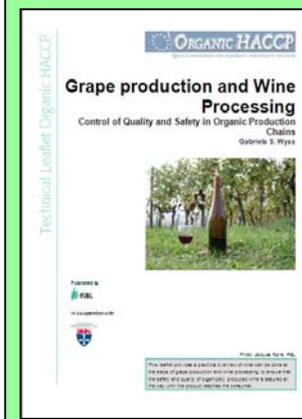
**Nährstoffe/
Geschmack/Frische
Betrug/Authentizität
Sicherheit/
Kontamination**

Produktion



**Milch
Eier
Weizen
Weisskohl
Tomaten
Äpfel**

Verarbeitung



**Wein
Weizenbrot**

Outputs der Studie

- **Übersicht
Konsumentenstudie**



- **Merkblätter für Akteure der Lebensmittelketten**
- **Datenbank mit CCPs für Experten**
- **Buch über Organic Food Production: Safety and Quality Assurance**
- **Internet: <http://www.organichaccp.org>**

Dank

- **Kommission der EU unter der Leitaktion 5 des 5. Rahmenprogrammes im Bereich der Forschung, technologischen Entwicklung und Demonstration**
- **Bundesamt für Bildung und Wissenschaft (BBW)**
- **Alle Interviewpartner aus N, DK, UK, NL, D, HU, A, CH, I, PT**

Traubenproduktion und Weinverarbeitung

Traubenproduktion

- Abdrift

Weinverarbeitung

- Risiko für Pestizidkontamination in gemischten Betrieben

Empfehlungen

- Bei Verdacht, Analyse von Blattproben
- Vereinbarung mit Nachbar treffen: Sicherheitsmassnahmen erarbeiten
- Betroffene Rendreihen separat ernten, verarbeiten und vermarkten
- Hecken oder andere Barrieren erstellen
- Schwachstellenanalyse im Feld und im Keller
- Regel einhalten “Bio vor nicht-Bio”
- Reinigungsmanagement für Tanks, Schläuche, Presse und Abfüllmaschine
- Filterschichten müssen speziell gut gereinigt werden.

