

Neuerungen für Bioverarbeiter

Seit Beginn des Jahres 2016 gelten eine Reihe von Neuerungen für Bioprodukte. Bio Suisse erlaubt neu die Doppelbactofugation bei der Milchverarbeitung.

PETER JOSSI. In der Schweiz bilden die Schweizer Bioverordnungen und daraus abgeleiteten Bestimmungen den rechtlichen Rahmen für Landwirtschaft, Tierhaltung einerseits sowie Verarbeitung und Vermarktung andererseits. Für die Schweizer Lebensmittelbranche sind die gesetzlichen Rahmenbestimmungen vor allem aufgrund der Import- und Exportbestimmungen von Bedeutung. Die gegenseitigen Anerkennungen der jeweiligen staatlichen Bioregelwerke erleichtern und fördern den Biohandel. Gemäss aktuellem Stand der Verhandlungen konnte das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) solche Abkommen mit der Europäischen Union (EU), Kanada, Japans sowie als jüngstes Abkommen im Verlauf 2015 mit den Vereinigten Staaten von Amerika (USA) erreichen. Vor allem der erleichterte Biohandel mit den USA kann sich für die Schweizer Lebensmittelbranche zu einer willkommenen Alternative zum währungsbedingt erschwerten Handel mit der EU entwickeln.

Neue Weisung regelt Vorgehen bei Rückständen im Bio-Bereich

Mit der «Weisung zum Vorgehen bei Rückständen im Bio-Bereich» trat eine wichtige Regelung bereits im November 2015 in Kraft. Diese Weisung dient als gemeinsame Grundlage für das Vorgehen der Zertifizierungsstellen und zuständigen Behörden beim Fund von Rückständen auf Erzeugnissen gemäss Art. 1 der



Die geltenden Neuerungen für Bioverarbeiter sind in einem Dokument zusammengefasst. *Les nouveautés s'appliquant à la production bio sont regroupées dans un seul document.*

Bio-Verordnung. Bei der Erarbeitung der Weisung wirkte unter anderem die IG BIO als neue Branchenorganisation für Bioverarbeitung und -Vermarktung mit und sorgte dabei für eine konsequente und gleichzeitig praxisfähige Umsetzung der gesetzlichen Bestimmungen.

Bio-Suisse-Zulassung für neue Verarbeitungsverfahren

Neben den teilweise weiter gehenden Demeter-Richtlinien sind in der Schweizer Biolandwirtschaft 2015 die Bestimmungen der Bio Suisse massgebend, da die Biobetriebe fast vollständig von Bio Suisse-Mitgliedern bewirtschaftet werden. Als logische Konsequenz daraus erfüllen unverarbeitete Bioprodukte aus der Schweizer Biolandwirtschaft in aller Regel auch dann die

Bio Suisse-Anforderungen, wenn sie unter anderen Bioauszeichnungen vermarktet werden. Verschiedene Bioeigenmarken-Standards übernehmen zudem oft die Bio-Suisse-Bestimmungen für die Verarbeitung. Bekannteste Beispiele dafür sind die Eigenmarken-Programme «Migros Bio» oder «Bio Natur Plus» (Manor).

Bio-Suisse-Zulassung für Doppelbactofugation

Bei der Verarbeitung nach Bio-Suisse-Anforderungen gelten 2016 eine Reihe von Anpassungen, etwa bei der Herstellung von Mayonnaisen, Salatsaucen sowie der Weinverarbeitung. Dabei werden die Bestimmungen für die zulässigen Zusatzstoffe und Filtermittel sowie die zulässigen Verfahren geregelt.

Die wichtigsten Infos für Verarbeiter
 «Das gilt neu im Biolandbau 2016» (bioaktuell/ FiBL):
<http://tinyurl.com/bioregeln16>
 Übersicht gesetzliche Bestimmungen und Handelsabkommen:
<http://tinyurl.com/bioimpex>
 Interessengemeinschaft Bio Schweiz:
www.igbio.ch/

Von grösserer Bedeutung ist Bio Suisse-Zulassung der so genannten «Doppelbactofugation» bei der Milchverarbeitung. Die Einfach-Bactofugation hatte die Bio Suisse bereits vor rund 10 Jahren zugelassen. Der aktuelle Entscheid baut darauf auf und trägt der technologischen Entwicklung Rechnung.

Wenn die Bio Suisse Bestimmungen bei der Milchverarbeitung anpasst, ist dies immer das Resultat einer längeren Branchendiskussion. Das war vor 2002 bereits bei der Debatte zur Zulassung der UHT-Verarbeitung der Fall. Zur aktuellen Zulassung der Doppel-Bactofugation

liefert der Bio Suisse-Vorstand eine entsprechend wohlüberlegte Begründung: «Bei diesem Verfahren werden in einer speziellen Zentrifuge die Mikroorganismen aus der Milch entfernt und diese länger haltbar gemacht. Die Qualität der so behandelten Milch liegt zwischen der von Pastmilch und der von UHT-Milch. Die Doppelbactofugation soll, weil schonender, langfristig die Mikrofiltration ersetzen.»

«Frisch» ist nur klassische Pastmilch

In der Tradition der transparenten Deklaration der erlaubten Verarbeitungsverfahren

verlangen die Bio Suisse-Bestimmungen auch im vorliegenden Fall eine Kennzeichnung. «Auf der Vorderseite der Verpackung von doppelbactofugierter Milch muss stehen: Past (oder pasteurisiert), doppelbactofugiert.» Diese Anforderung basiert auf der bisherigen Bestimmung für mikrofiltrierte Milch. Auslobungen wie «frisch» sind zudem ausschliesslich für durch klassische Verfahren pasteurisierte Milch erlaubt, nicht aber für doppelbactofugierte oder mikrofiltrierte Milch.

redaktion@alimentaonline.ch

Du nouveau pour le bio

De nouvelles règles s'appliquent aux produits bio depuis le début de l'année 2016. Bio Suisse autorise désormais la bactofugation double pour la transformation du lait.

PETER JOSSI. En Suisse, l'ordonnance sur l'agriculture biologique et les prescriptions qui en découlent forment le cadre juridique pour l'agriculture et la garde d'animaux de rente d'un part, pour la transformation et la commercialisation d'autre part. Pour le secteur alimentaire suisse, les règlements s'appliquant aux importations et aux exportations sont particulièrement importants. En effet, la reconnaissance mutuelle des règlements bio entre les Etats facilite et encourage le commerce de produits bio. L'Office fédéral de l'agriculture a pu passer des traités de ce genre avec l'Union européenne, le Canada, le Japon et les Etats-Unis. La simplification du commerce de produits bio avec les USA pourrait représenter une alternative bienvenue au commerce avec l'UE, rendu difficile par la situation monétaire.

Les «Instructions concernant les constats de résidus dans la production biologique» sont entrées en vigueur en novembre 2015. Elles servent de base commune à la procédure des organismes de certification et des autorités responsables en cas de constat de résidus dans les produits biologiques, conformément à l'art. 1 de l'ordonnance bio. La nouvelle organisation sectorielle IG BIO a notamment contribué à l'élaboration de ces instructions,

œuvrant en faveur d'une application conséquente et conforme à la pratique des prescriptions légales.

Outre les directives Demeter, en partie plus sévères, les prescriptions de Bio Suisse sont déterminantes dans l'agriculture bio suisse, les exploitations étant presque essentiellement



Neu ist in der Verarbeitung von Biomilch die Doppelbactofugation erlaubt.

La bactofugation double est désormais autorisée dans la transformation du lait bio.

gérées par des membres de l'organisation. Conséquence logique, les produits bio non transformés de l'agriculture biologique suisse répondent en règle générale aussi aux exigences de Bio Suisse lorsqu'ils sont commercialisés sous d'autres labels. Souvent, les différents standards des marques propres reprennent les prescriptions de Bio Suisse. C'est par exemple le cas de «Migros Bio».

En matière de transformation des matières premières conformément aux exigences de Bio Suisse, 2016 voit entrer en vigueur une série d'adaptations. Les prescriptions relatives aux additifs, dispositifs de filtrage et procédés admis ont en particulier été adaptées.

Bio Suisse autorise notamment la bactofugation double lors du traitement du lait. La bactofugation simple est permise depuis près de dix ans. La décision actuelle tient compte du développement technologique. L'organisation explique que ce procédé permet d'éliminer les microorganismes présents dans le lait et d'en prolonger la durée de conservation. La qualité du lait ainsi traité se situe entre celle du lait pasteurisé et celle du lait UHT. A long terme, la bactofugation double doit remplacer la microfiltration du lait.

Les prescriptions de Bio Suisse exigent en tout cas la déclaration de ce nouveau mode de traitement. L'emballage devra désormais porter la mention correspondante «pasteurisé, bactofugé deux fois». Les allégations de type «frais» sont exclusivement réservées au lait pasteurisé au moyen du procédé classique. Elles ne sont pas autorisées pour le lait à bactofugation double ou microfiltré.

redaktion@alimentaonline.ch