



Primärproduktion - was ist das?

„Bis zu 3'000 Tonnen dioxinverseuchtes Fett wurden laut Angaben der Behörden an mehrere Futtermittelhersteller geliefert. Wohin das Gift von dort aus gelangte und welche Mengen an Nahrungsmitteln belastet sind, ist weitgehend unklar. Verseucht sind wahrscheinlich zwischen 30'000 und 150'000 Tonnen Futter für Geflügel, Rinder und Schweine. Über 1'000 landwirtschaftliche Betriebe wurden wegen des Skandals gesperrt. Obwohl keine unmittelbare Gesundheitsgefährdung für den Konsumenten besteht, reagiert dieser verunsichert: der Verkauf von Hühnereiern ist spürbar gesunken. Die Preise für die Schweine sind seit der Sperrung der ersten Höfe um 40 % eingebrochen. „Der Preisverfall ist so gross, dass die Existenz einiger Betriebe bedroht ist“, sagt ein Verbandssprecher.“ (Zitat aus der Deutschen Bild-Zeitung)

Ein ähnliches Szenario wie der Dixoin-Skandal in Deutschland kann auch in der Schweiz eintreffen. Entscheidend im Verlauf eines solchen Vorfalles ist der Zeitfaktor. Damit der Schaden in Grenzen gehalten werden kann, müssen möglichst schnell Herkunfts- und Lieferorte der Primärprodukte bestimmt werden können. Die Nach- und Rückverfolgbarkeit ist nebst der Produktionshygiene und der Sauberkeit ein Kernpunkt der Kontrolle im Bereich der Primärproduktion.

Seit dem 1. Januar 2006 gilt für die EU und die Drittländern wie die Schweiz, welche in die EU exportieren, das revidierte Hygienerecht. Damit Exporte aus der Schweiz in die EU nicht erschwert oder gar verhindert werden, wurden die schweizerischen Vorschriften im Bereich der Primärproduktion angepasst. Seit 2008 wird die Primärproduktion in Graubünden im Rahmen der ÖLN- und Bio-Kontrollen überprüft.

Primärprodukte

Pflanzen, Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse der Primärproduktion, die zur Verwendung als Lebensmittel (Gemüse, Obst, Honig, Kräuter, Milch, Eier etc.) oder Futtermittel (z.B. Raufutter, Rohmilch zur Kälberaufzucht) bestimmt sind.

Primärproduktion

Die Erzeugung, die Aufzucht und der Anbau von Primärprodukten, einschliesslich das Ernten sowie das Melken und die Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere vor dem Schlachten. Zudem auch die Lagerung und Behandlung von Primärprodukten, welche als Lebensmittel oder Futtermittel vermarktet werden, soweit dabei die Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird (Waschen von Früchten und Gemüse, Eierlagerung, Ernte, Lagerung und Transport von Futtermitteln).

Die zuständige Vollzugsstelle im Bereich der Primärproduktion ist das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT). Damit keine zusätzlichen Kontrollen auf den Landwirtschaftsbetrieben anfallen, wurde die Überprüfung der Primärproduktion an den

Landwirtschaftlichen Kontrolldienst des Kantons Graubünden (LKGR) und an die bio.inspecta AG delegiert.

Die Überprüfung der Primärproduktion findet mindestens alle vier Jahre statt, bei Beanstandungen häufiger. Die Kosten für die Routinekontrollen werden vom ALT übernommen, wobei je nach Beanstandung die Aufwendungen für die Verwaltungsmassnahmen und unter Umständen auch für die Nachkontrollen dem Betriebsleitenden in Rechnung gestellt werden.

Die wichtigsten Elemente der Kontrolle sind:

- a) die Registrierung der Betriebe,
- b) die Überprüfung der Produktionshygiene und Sauberkeit,
- c) die Rückverfolgbarkeit der Herkunft von bezogenen Primärprodukten und
- d) die Nachverfolgbarkeit bei der Abgabe von Primärprodukten.

Folgende Punkte helfen Ihnen, die Kontrolle effizient und reibungslos zu gestalten:

Aufzeichnungen und Belege

- Aufzeichnungen und Belege (Datum, Art, Menge und Herkunft) der letzten drei Jahre zur Rückverfolgbarkeit der Produktionsmittel (z.B. Lieferscheine). Dadurch wird ersichtlich, an wen Primärprodukte geliefert und von wem verwendete Produktionsmittel (Saatgut, Tiere, Futtermittel etc.) bezogen wurden. Dies gilt auch für Verkäufe von Primärprodukten an Zwischenhändlern.
Ausnahme: die direkte Abgabe von Primärprodukten an Konsumenten oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte (z.B. Alpkäse, Eier, Obst etc. an den Dorfladen) muss nicht aufgezeichnet werden, da es sich um kleine Mengen handelt.
- Aufzeichnungen und Belege der letzten drei Jahre über die beim Obst- und Ackerbau eingesetzten Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie über die Verwendung von GVO-Saatgut (z.B. Feldkalender oder ähnliche Dokumentationen).
- den Untersuchungsbericht des eigenen Quellwassers (nicht älter als drei Jahre), wenn Gemüse und Obst mit Wasser aus einer eigenen Quelle gewaschen werden.

Lagerung von Primärprodukten

- Gefährliche Stoffe und Abfälle müssen von den Futtermitteln und Primärprodukten soweit getrennt gelagert werden, dass sie weder durch Ausfliessen, weggeblasen werden oder durch geruchliche Beeinträchtigung diese verunreinigen können (Lagerung in verschlossenen Säcken und Behältern, Lagerung auf verschiedenen Paletten etc.). Als Abfälle gelten gebrauchte Abdeckfolien, Pflanzenschutzmittelbehälter, Dünger- und Futtermittelsäcke etc. Diese müssen regelmässig entsorgt werden.
- Als gefährliche Stoffe gelten Schmier- und Treibstoff, Desinfektionsmittel (für die Stallreinigung), Pflanzenschutzmittel, Dünger etc.

Speziell für Eier

- Eier müssen bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gelagert sowie vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.
- Die Lagertemperatur muss möglichst konstant sein. Gekühlte Eier müssen gekühlt verkauft werden (das Kondenswasser, das bei der Erwärmung entsteht, macht die Poren der Eischale durchlässiger).

- Eier dürfen nur bis am 21. Tag nach Legedatum an Konsumenten verkauft werden. Anschliessend dürfen sie nur noch in verarbeiteter Form in den Verkehr gebracht werden.
- Der CH-Stempel muss auf jedem Ei sein; davon ausgenommen sind Eier, die direkt von Produzenten an die Endkonsumenten verkauft werden, sowie Eier, die vollständig gefärbt sind. Die Angabe des Legedatums wird empfohlen.

Meldepflicht der Betriebe:

Sobald Primärprodukte auf dem Betrieb weiterverarbeitet werden zu Käse, Joghurt, Quark, Fleisch, Konfi, Sirup, Gebäck oder Mehlmischungen etc., gehören diese nicht mehr zur Primärproduktion und werden durch den zuständigen Lebensmittelinspektor kontrolliert. Diese Betriebe sind nach Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02) beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, 081 257 26 70, meldepflichtig.

Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit

