



DIREKTVERMARKTER - Infoblitz

NR. 12/ 2005

Bioland Beratung für Direktvermarkter
Stefan Rettner
Tel.: 09337-9800-31
Fax: 09337-9800-32
srettner@bioland-beratung.de,

Demeter Erzeugerring Bayern e.V
Ulrich Mück
Tel.: 08166-68280,
Fax: 0821-6080134
ulrich.mueck@demeter-bayern.de

Dieser Infoblitz ist ein Service der
beiden Kooperationspartner
Demeter Erzeugerring Bayern e.V.
und Bioland Beratung GmbH

Pilotbetriebe für Gute Hygiene Praxis gesucht!

Noch bis Anfang Dezember können sich Direktvermarkter bei der Bioland-Beratung melden, die Interesse an der Teilnahme des Projektes „Gute Hygiene-Praxis auf dem Bio-Betrieb nach HACCP-Grundsätzen“ haben. Dazu wird derzeit ein Leitfaden erstellt, der den Bio-Betrieben die Einführung eines Hygienemanagement-Systems erleichtern soll. Die Aufgabe der Pilot-Betriebe wird es sein, dieses Hygienemanagement auf die Praxistauglichkeit zu testen. Unterstützt werden sie dabei von erfahrenen Beraterinnen und Beratern. Der Leitfaden und die Beratung werden für folgende Betriebszweige angeboten: Hofbäckerei, Hofmolkerei, Hofmetzgerei und Hofladen/Direktvermarktung. Das Projekt beginnt Anfang 2006 und soll bis Ende 2006 abgeschlossen sein. Interessenten wenden sich an: Hans-Peter Metz, Bioland-Beratung, Auf dem Kreuz 58, 86152 Augsburg, Tel: 0821-34680-164, Fax: 0821-34680-135

Zutaten – was muss aufs Etikett?

Bei fertig verpackten verarbeiteten Lebensmitteln müssen grundsätzlich sämtliche Zutaten einschließlich der Zusatzstoffe angegeben werden. Dabei müssen die Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils aufgelistet werden. Also an erster Stelle die Hauptzutat, an letzter Stelle die Zutat, die in der kleinsten Menge enthalten ist. Bei zusammengesetzten Zutaten („Zutat in der Zutat“) müssen auch alle Bestandteile dieser Zutat angegeben werden (z.B. die einzelnen Zutaten der Erdbeerfruchtmischung beim Erdbeeryoghurt). In manchen Fällen muss auch die Menge einer Zutat in Prozent angegeben werden:

- wenn eine Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder Grafiken hervorgehoben wird (z.B. der Anteil Dinkelmehl in Vollkornkekse, die den Hinweis tragen „mit Dinkelmehl“).
- wenn die Zutat in der Verkehrsbezeichnung genannt wird (z.B. der Rindfleischanteil in einem Rindsgulasch oder der Anteil Schweineleber an der Leberwurst)
- wenn die Zutat vom Verbraucher normalerweise mit dem Lebensmittel in Verbindung gebracht wird (z.B. der Fleischanteil in Hamburgern)
- wenn die Zutat von ausschlaggebender Bedeutung für das Lebensmittel und seine Unterscheidung von ähnlichen Erzeugnissen ist (z.B. der Fettgehalt von Majonaise)

Keine Regel ohne Ausnahme! Kein Zutatenverzeichnis brauchen:

- Packungen mit nur einer Zutat wie, Mehl, Quark
- Alkoholische Getränke mit mehr als 1,2% Alkohol (außer sie enthalten mögliche allergene Bestandteile wie z.B. Schwefel)
- Getränke in Pfandflaschen
- Süßwaren und Dauerbackwaren, die im Verkaufsraum vorportioniert werden

Da es sicherlich genügend fertig verpackte und verarbeitete Lebensmittel gibt, bei denen sich nicht eindeutig eine Pflicht zur Prozentangabe einer Zutat erkennen lässt, sollte sich jeder verarbeitende Direktvermarkter bei Unsicherheiten mit seinem zuständigen Lebensmittelkontrolleur in Verbindung setzen und die notwendigen Angaben auf dem Etikett klären.
Stefan Rettner

Verkauf von Marmelade und alkoholischen Getränken auf Märkten zulässig

Die Konfitüren-Verordnung wurde so geändert, dass auf örtlichen Märkten wie Bauernmärkten oder Wochenmärkten und bei der Ab-Hof-Vermarktung die traditionelle Bezeichnung „Marmelade“ wieder zulässig ist. Ansonsten darf ein Brotaufstrich aus heimischen Früchten z.B. aus Erdbeeren nur unter der Bezeichnung „Konfitüre“, „Konfitüre Extra“ oder „Fruchtaufstrich“ verkauft werden.

Durch eine Änderung der Gewerbeordnung wurde außerdem der Verkauf alkoholischer Getränke auf Wochen- und Bauernmärkten zugelassen, soweit sie aus selbstgewonnenen Erzeugnissen der Landwirtschaft, des

Wein-, Obst- oder Gartenbaus hergestellt wurden. Zulässig ist dabei sogar, wenn der Alkohol zugekauft wird zur Herstellung von Likören und Geisten aus landwirtschaftlichen Ausgangserzeugnissen wie Obst, Kräuter oder Eier.

Stefan Rettner

Rückstandsfreiheit in konventionellem Gemüse und Obst eher Ausnahme als Regel

Wenn Sie etwas anzubieten haben oder inserieren wollen können wir es im Infoblitz abdrucken. Bitte melden Sie sich bei uns.

Beim Verbraucherschutzforum des Bundesinstitutes für Risikobewertung Mitte November in Berlin stand die Rückstandsproblematik von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln als Thema auf dem Programm. Dabei wurde deutlich, dass im Jahre 2003 in 33 % aller untersuchten Proben, die auf Pflanzenschutzmittel untersucht wurden, mehr als ein Rückstand gefunden wurde. Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) in Stuttgart fand zwischen 2000 und 2004 bis zu 9 verschiedene Rückstände in deutschen, italienischen und marokkanischen Erdbeeren, in spanischen Früchten waren es sogar bis zu 14 verschiedene Wirkstoffe.

Bei Tafeltrauben wiesen 70 % der 2003 untersuchten Früchte Mehrfachrückstände auf. Interessanterweise wurden in Trauben von der Südhalbkugel wesentlich weniger Pflanzenschutzmittelrückstände gefunden als in Trauben von der Nordhalbkugel. Offensichtlich reagiert der Handel auf diese Problematik mit Vermischung und Verdünnung: Unterschiedlich behandelte Erzeugnisse werden vermischt, damit Teilchargen, in denen Höchstmengen überschritten würden, doch noch verkehrsfähig werden.

Ökologisches Gemüse und Obst, das ebenfalls regelmäßig vom CVUA auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht wird, weißt demgegenüber deutlich geringere Belastungen auf. Weitere Infos zu diesen Untersuchungsergebnissen unter: www.cvua-stuttgart.de.

Eine aktuelle Untersuchung kommt von Greenpeace. Sie haben im Zeitraum Ende August bis Ende Sept. 2005 in verschiedenen Supermärkten 658 Proben von drei Obst- und fünf Gemüsearten untersucht (konventionell erzeugt). In 29 % der Proben wurden keine Rückstände nachgewiesen, in 46 % der Proben wurden Rückstände in geringen Mengen nachgewiesen und 25 % der Proben wiesen eine starke Pestizidbelastung auf. In 57 % der Proben wurden zwei oder mehr verschiedene Pflanzenschutzmittelrückstände gefunden. In 15 % der Proben (Anzahl 100) wurden die gesetzlichen Höchstmengen erreicht oder überschritten. 72 Proben (11 %) überschritten diesen Grenzwert um 60%, so dass hier ein eindeutiger Rechtsverstoß vorliegt und die Ware nicht verkehrsfähig ist. Diese Fälle wurden von Greenpeace an die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden gemeldet. Besonders belastet waren Produkte aus den Mittelmeerländern, allen voran Türkei. Die geringsten Belastungen wiesen Niederländische und Österreichische Herkünfte auf. Deutsche Produkte lagen im Mittelfeld. Weitere Informationen dazu gibt es unter www.einkaufsnetz.org.

Stefan Rettner

Jetzt noch eine kleine Aktion zur Adventszeit vorbereiten

Überraschen sie ihre Kunden in der Advents-Zeit noch mit einer kleinen Kundenaktion? Wie wäre es mit einem Adventscafe im Kuhstall, einem Bio-Glühweinausschank am Lagerfeuer oder dem Nikolaus auf dem Bio-Bauernhof. Schaffen sie für ihre Kunden eine entspannte Atmosphäre in der meist stressigen Weihnachtszeit. Diese Veranstaltungen können auch noch kurzfristig geplant werden.

Oder bieten Sie Ihren Kunden ein paar **Kostproben** in Ihrem Hofladen oder am Wochenmarkt an: Fruchtjoghurt mit den speziellen Wintermischungen (Zimt, Apfelstrudel etc.) in kleinen essbaren Waffelbechern, Weihnachtsgebäck aus eigener Herstellung oder von Ihrem Bäckerlieferanten oder auch Kostproben aus Ihrem Wurstsortiment mit einem großen Hinweis auf die Bestellfrist für den Weihnachtsbraten.



Herzliche Grüße von Ihrem Beratungsteam