



Holunderblüten, Zutat aus «zertifizierter Wildsammlung» für einen Biosirup. Fotos: Archiv Bio Ticino

Wildsammlung: *Leichter gesagt als zertifiziert*

Pilze, Kräuter, Blumen, Blätter, Wurzeln oder sonstige Pflanzenteile aus der Natur können sich als hervorragende Produkte oder Zutaten für biologische Gerichte erweisen.

Obgleich das Sammeln eine ganz natürliche Tätigkeit darstellt, gestaltet sich die Zertifizierung der gesammelten Produkte für die biologischen Betriebe als gar nicht so einfach. «Auch bei der Sammlung von Wildpflanzen gelten die Grundsätze und Ziele der Bio-Suisse-Richtlinien als Leitlinien», besagen die Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten in Teil IV.

Zwei Seiten dieser Richtlinien sind der Sammlung von Wildpflanzen gewidmet und beschreiben, was es bei der Zertifizierung von in freier Natur gesammelten und essbaren Pflanzen und Pilzen zu beachten gilt.

Wild wachsend = kein Anbau

Die Wildsammlung wird als Ergänzung zur landwirtschaftlichen Produktion verstanden und kann in Wäldern oder auf landwirtschaftlich nicht angebauten Flächen erfolgen. Die Wildpflanzen gelten demnach als Wildpflanzen, wenn keine Anbaumassnahmen ergriffen werden, wie dies bei landwirt-

schaftlichen Erzeugnissen der Fall ist. Der Antrag auf Knospe-Anerkennung von Wildpflanzen kann jederzeit gestellt werden und es gibt keine Umstellungszeit. Die Erzeugnisse können ab erfolgter Zertifizierung mit der Voll-Knospe ausgezeichnet werden.

Bei der Kontrolle muss der Erzeuger eine vollständige Beschreibung des Sammelgebietes, der Sammeltätigkeit, der Lagerung und Verarbeitung sowie den Nachweis der ökologischen Nachhaltigkeit (Habitatsstabilität und Artenvielfalt) und des Kontrollverfahrens vorlegen. Die Überprüfung dieser Dokumente und Richtlinien erfolgt anlässlich der ordentlichen Betriebskontrolle.

Wie bei der landwirtschaftlichen Produktion von Nahrungsmitteln untersagt Bio Suisse auch für Wildpflanzen das parallele Sammeln, beziehungsweise das Lagern derselben Pflanzenart in biologischer und nicht biologischer Qualität.

Nicht in der Nähe von Emissionsquellen sammeln

Das klingt nach einem grossen Bürokratieaufwand. Wer in der freien Natur gesammelte Pflanzen, Kräuter oder Pilze zertifizieren lassen möchte, sollte sich aber nicht abschrecken lassen. Die Vorgehensweise scheint kompliziert, doch im Grunde genommen genügen einige Angaben, um auch diese Erzeugnisse zertifizieren und das Betriebsortiment vervollständigen zu können. Vor Vertragsabschluss prüft Bio Suisse die Konformität des Antrags mit den Richtlinien und Vorschriften.

Das Sammelgebiet für Wildpflanzen muss sich in einem geeigneten Bereich befinden und die Richtlinien besagen, dass «in der Nachbarschaft keine schädlichen Emissionsquellen vorhanden sein dürfen». Um dies und alle übrigen Erfordernisse überprüfen zu können, muss der Produzent demnach die nachstehenden Dokumente in Bezug auf das beabsichtigte Sammelgebiet der essbaren Pflanzen und Pilze übermitteln:

- Grösse, geografische Lage und Abgrenzung des Sammelgebiets
- Emissionsquellen im Sammelgebiet und in der Nachbarschaft: Welche sind vorhanden und in welchem Masse
- Besitz- und Nutzungsverhältnisse im Sammelgebiet
- Topografische Verhältnisse sowie Boden- und Klimaverhältnisse im Sammelgebiet
- Nachweis, dass in den letzten drei Jahren keine im Biolandbau unzulässigen Hilfsstoffe eingesetzt wurden

Zur Überprüfung dieses letztgenannten und wichtigen Gesichtspunkts genügt im Normalfall eine plausible Erklärung, verbunden mit einer Flurbegehung durch den Kontrolleur. In Zweifelsfällen muss eine entsprechende Bestätigung des Eigentümers der Flächen vorgelegt werden oder es kann eine Rückstandsanalyse verlangt werden.

Diese Angaben müssen in Parzellenplänen, Landkarten oder Katasterplänen in einem Massstab von maximal 1:50 000 dokumentiert sein. Auf den Plänen müssen die Sammelgebietsgrenzen, eventuelle Emissionsquellen sowie die Sammel- und Lagerstellen eingezeichnet sein. Die Sammlung geschützter Pflanzen und die Sammlung in geschützten Gebieten sind verboten. Neben dem Sammelgebiet sind auch die Sammeltätigkeiten mit den nachstehenden Angaben in den Kontrolldokumenten festzuhalten:

- Ablauf der Sammlung von der Planung über die Ernte, die Lagerung, die Verarbeitung bis zum Vertrieb
- Protokollierung der Sammlung (Sammler, Menge und Datum)
- Qualifikation und Ausbildung der Sammler (Kenntnis der geltenden Vorschriften, Gebietsgrenzen, Sammeltechnik, Nutzungsintensität, Sammelzeitpunkt)
- Allgemeiner und botanischer Name der gesammelten Wildpflanzen

Verarbeitung und Lagerung

Die Verarbeitung und Lagerung von Wildpflanzen muss vollständig beschrieben sein und auch hier gelten die in Teil III der allgemeinen Richtlinien von Bio Suisse aufgelisteten Bio-



Auch Pilze können Zutaten aus «zertifizierter Wildsammlung» sein.

vorschriften. Insbesondere die produktspezifischen Anforderungen im Kapitel «Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Sprossen» sind zu berücksichtigen. Werden die Wildpflanzen durch Dritte verarbeitet, muss der Lohnverarbeiter gemäss den Richtlinien von Bio Suisse kontrolliert und zertifiziert werden.

Die Sammeltätigkeit muss ökologisch nachhaltig sein. Sie gilt als ökologisch nachhaltig, wenn die Habitatsstabilität und die Artenvielfalt nicht beeinträchtigt werden.

Für die Beurteilung der Nachhaltigkeit und der ökologischen Sicherheit muss der Erzeuger über die nachstehenden Zusatzdokumente verfügen (mit teilweise bereits registrierten Daten zur Erfüllung der vorab genannten Erfordernisse):

- Vollständige Beschreibung des Gebietes
- Welche Teile der Wildpflanzen gesammelt werden (ganze Pflanze, Blätter, Blüten)
- Nutzungsintensität im Sammelgebiet
- Weitere Sammeltätigkeiten im gleichen Gebiet

Der Kontrolleur bestätigt die ökologische Nachhaltigkeit und zieht bei Bedarf einen unabhängigen Experten hinzu.

Etiketten und Deklaration

Der letzte Schritt besteht in der Deklaration des zertifizierten Produktes. Bei ausschliesslich aus Wildsammlung stammenden Produkten ist dies in der Sachbezeichnung zu deklarieren, wohingegen es bei teilweise aus Wildsammlung stammenden Produkten im Verzeichnis der Zutaten zu deklarieren ist (zum Beispiel «Zertifizierte Wildsammlung»). Wie bei allen Bioprodukten muss die Etikette auch die übrigen unerlässlichen Angaben aufweisen (siehe Beispieltikette):

- Produktname
- Marke (zum Beispiel die Knospe von Bio Suisse)
- Zutaten
- Angaben zur Herkunft der Zutaten (Land)
- Angaben zum Produktionsverfahren der Zutaten (bio, zertifizierte Wildsammlung)
- Zertifizierungsstelle
- Haltbarkeitsdatum



Beispiel einer Etikette mit Zutaten aus Wildsammlung.

Elia Stampanoni •