



## Risikoanalyse und Konzept zur Vermeidung von Rückständen von Pflanzenschutzmitteln Weinbau und nachgelagerte Weinbereitung

Betrieb: .....

Name Betriebsleiter: .....

Datum: ..... Unterschrift: .....

**Wichtig: Die Risikoanalyse muss immer entsprechend der betrieblichen Situation erstellt werden.** Sämtliche Gefahrenpunkte, wo eine Kontamination stattfinden könnte, müssen erfasst werden. Massnahmen zur Vermeidung der Kontamination müssen eingeleitet und beschrieben werden. Einige Gefahrenpunkte, die uns generell bekannt sind, sind hier bereits erfasst. Diese sollen, wenn erforderlich, um weitere Punkte ergänzt werden.

---

### 1. ABDRIFT

#### ▪ Kontaminationsrisiko

Erwarten Sie eine allgemeine Hintergrundbelastung durch die häufige Anwendung von Fungiziden und Insektizide im Anbaugbiet?

- Nein
- Ja

Werden an Ihre Parzellen angrenzende Parzellen mit Pflanzenschutzmitteln behandelt (inkl. Helikopterapplikation in unmittelbarer Nachbarschaft)?

- Nein
- Ja (Emissionsquellen und gefährdete Parzellen auf dem Betriebsplan einzeichnen und Kopie davon beilegen)

#### ▪ Vermeidung von Kontaminationen

- Barriere (z.B. Hecken)
  - Nicht bewirtschaftete Pufferstreifen (Breite angeben) .....
  - Randreihen werden nachweislich konventionell vermarktet
  - Regelmässige Rückstandsanalysen
  - Schriftliche Vereinbarung mit dem konventionell arbeitenden Nachbar, dass bei ungünstigen Bedingungen nicht gespritzt wird (bitte Kopie beilegen)
  - Nachbar kauft die kontaminierten Traube der Randreihen zum Bio-Preis
  - andere Massnahmen, welche .....
- .....

## 2. VERWENDUNG VON KONTAMINIERTEN GERÄTSCHAFTEN

### ▪ Kontaminationsrisiko

Wird der Pflanzenschutz auf dem Biobetrieb mit einem Gerät ausgeführt, das auch für die Pflanzenbehandlung mit im Biolandbau nicht erlaubten Hilfsstoffen verwendet wird?

- Nein
- Ja

Werden Erntemaschinen eingesetzt, die für die Ernte von konventionellen Produkten verwendet werden?

- Nein
- Ja

Wurde kürzlich ein Occasionsgerät zugekauft, das mit Pflanzenschutzmitteln kontaminiert sein könnte?

- Nein
- Ja

### ▪ Vermeidung von Kontaminationen

- Pflanzenschutzmittelgeräte, die auch für nicht erlaubte Pflanzenschutzmittel verwendet werden, werden vor dem Gebrauch entleert und sorgfältig (mit einem Reinigungsmittel z.B. mit Natriumcarbonat, Soda) gereinigt, gespült, und mehrfach durchgepumpt.
- Erntemaschinen, die auch für die Ernte von konventionellen Produkten eingesetzt werden, werden vor Gebrauch entleert und gründlich mit Druckluft und/oder Wasser gereinigt.
- andere Massnahmen, welche: .....

.....

## 3. GEBINDEKONTAMINATIONEN IM FELD

### ▪ Kontaminationsrisiko

Werden Mehrweg-Gebinde (Ernte- und Transportgebände) verwendet, die auch für konventionelle Produkte verwendet werden?

- Nein
- Ja

### ▪ Vermeidung von Kontaminationen

- Separate Gebinde für Bioprodukte
- Einweggebände
- Gründliche Reinigung der Gebände
- andere Massnahmen, welche: .....

.....

#### 4. VERWECHSLUNG UND VERMISCHUNG BEI DER TRAUBENANNAHME

▪ **Kontaminationsrisiko**

Werden auch konventionell produzierte Trauben im Betrieb angenommen?

- Nein
- Ja:.....

▪ **Vermeidung von Kontaminationen**

- Separater Annahmebereich
  - Separate Annahmegebinde für Biotrauben
  - Gründliche Reinigung der Annahmegebinde mit Wasser
  - Annahme von Biotrauben nur zu bestimmten Zeitpunkten (Tage oder Tageszeiten)
  - Überwachung und Dokumentation aller Aktivitäten (Input-Output-Erfassung)
  - andere Massnahmen, welche: .....
- .....

#### 5. GEBINDEKONTAMINATIONEN BEI DER WEINBEREITUNG

▪ **Kontaminationsrisiko**

Werden Gebinde verwendet, die auch für konventionelle Trauben verwendet werden?

- Nein
- Ja

▪ **Vermeidung von Kontaminationen**

- Separate Gebinde für Biotrauben
  - Einweggebinde
  - Gründliche Reinigung der Gebinde
  - andere Massnahmen, welche: .....
- .....

#### 6. VERSCHLEPPUNG VIA GERÄTSCHAFTEN UND MASCHINEN

▪ **Kontaminationsrisiko**

Werden Gerätschaften (Abbeermaschine, Presse, Schläuche, Pumpen,.....) eingesetzt, die auch bei der konventionellen Weinbereitung verwendet werden?

- Nein
- Ja

▪ **Vermeidung von Kontaminationen**

- Separate Gerätschaften für den Biowein: welche?.....
  - Gründliche Reinigung der Gerätschaften vor der Verarbeitung der Bioware
  - Befolgung der Regel „Bio vor Nichtbio“
  - andere Massnahmen, welche: .....
- .....

## 7. VERSCHLEPPUNG VIA FILTRATION

Filtration durch

- Kieselgur
- Tiefenfilter
- Crossflowfilter
- Filterkerze
- Andere Filtration, welche:.....

### ▪ Vermeidung von Kontaminationen

- Separates Filtrationssystem für Bio
- Ausgiebige Reinigung durch Dämpfen oder Heisswasser der Schichten bei Schichtenfilter
- Befolgung der Regel „Bio vor Nichtbio“
- Vor der Filtration der Bioweine werden die Schichten ersetzt
- andere Massnahmen, welche: .....

.....

## 8. VERMISCHUNG BEI DER LAGERUNG IM TANK

### ▪ Kontaminationsrisiko

Werden Tanks auch für die Lagerung von konventionellem Wein verwendet?

- Nein
- Ja

### ▪ Vermeidung von Kontaminationen

- Separate Tanks für Bioweine
- Jede Charge ist zu jeder Zeit eindeutig identifizierbar
- Gründliche Reinigung der Tanks mit Bürste und Heisswasser vor Nutzung durch Bioweine
- Überwachung und Dokumentation aller Aktivitäten (Input-Output-Erfassung)
- andere Massnahmen, welche: .....

.....

## 9. VERSCHLEPPUNG BEI DER ABFÜLLUNG DES WEINS

### ▪ Kontaminationsrisiko

Wird die Abfüllanlage auch für konventionelle Weine genutzt?

- Nein
- Ja

### ▪ Vermeidung von Kontaminationen

- Eigene Abfüllanlage für Bioweine
- Abfüllanlage wird vor der Bioabfüllung gedämpft oder über längere Zeit mit Heisswasser gespült
- andere Massnahmen, welche: .....

.....

**10. KONTAMINATIONEN DURCH.....**  
**(Dieser Punkt ist je nach betrieblicher Situation zu ergänzen)**

▪ **Kontaminationsrisiko**

- Nein
- Ja; welche: .....

.....

▪ **Vermeidung von Kontaminationen**

- Massnahmen, welche: .....

.....

.....

.....

**11. KONTAMINATIONEN DURCH.....**  
**(Dieser Punkt ist je nach betrieblicher Situation zu ergänzen)**

▪ **Kontaminationsrisiko**

- Nein
- Ja; welche: .....

.....

▪ **Vermeidung von Kontaminationen**

- Massnahmen, welche: .....

.....

.....

.....

**Beilage:**

- Analyseresultate: Die durch die Kontrollstellen oder durch den Betrieb stichprobeweise gemachten Analysen müssen beigelegt werden.