



übersetzt würden. Auch Medienanfragen aus dem In- und Ausland trafen vergangenes Jahr ein. Zehn Jahre nach Veröffentlichung des kulinarischen Erbes der Schweiz im Jahr 2008 erlebe das Projekt einen willkommenen und erfreulichen Aufschwung, heisst es weiter. LID ■

Pflanzenpass – beste Prävention gegen Quarantäneorganismen

Der Pflanzenpass ist ein amtliches Dokument für den Handel von Pflanzen und Pflanzenteilen innerhalb der Schweiz und der EU, das bestätigt, dass die in Verkehr

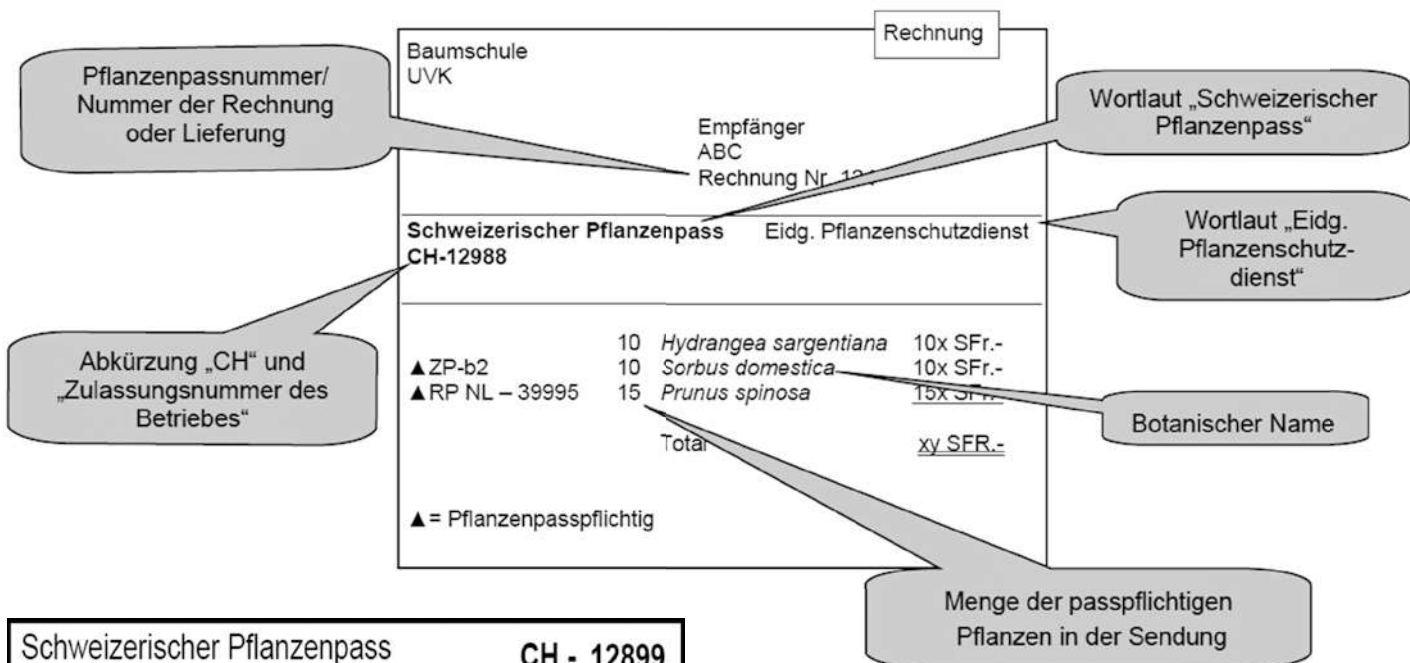
gebrachten Pflanzen und Pflanzenteile die Vorgaben der Pflanzenschutzverordnung erfüllen. Der Pflanzenpass ist das obligatorische, phytosanitäre Begleitdokument in der Produktion von Jungpflanzen (in Produktionsbetrieben) und im erwerbsmässigen Pflanzenhandel (in Handelsbetrieben). Gewerblichen Abnehmern von Jungpflanzen wie Obstproduzenten und Winzern wird empfohlen, den Pflanzenpass mindestens drei Jahre aufzubewahren. Nur beim letzten Handelsschritt im Detailhandel (Gartencenter → Hobbygärtner) muss kein Pflanzenpass abgegeben werden. In diesem Fall müssen die Abnehmer Privatpersonen sein, die Pflanzen oder Pflanzenteile zum Eigengebrauch erwerben. Die Detailhändler kaufen die Pflanzenwaren von Produktions- bzw. Handelsbetrieben mit einem Pflanzenpass ein.

Ausstellen von Pflanzenpässen

Pflanzenpässe dürfen ausschliesslich von Produktions- und Handelsbetrieben ausgestellt werden, die vom Eidgenössischen Pflanzenschutzdienst (EPSD) zugelassen sind. Der Pflanzenpass stellt im Weiteren die Rückverfolgbarkeit der Pflanzenmaterialien über Handelsbetriebe bis zum Jungpflanzenproduzenten oder in umgekehrter Richtung sicher.

2001 wurde der Pflanzenpass in der Schweiz eingeführt und im Frühjahr 2004 von der EU als gleichwertig anerkannt. Der Pflanzenpass ersetzt in der Schweiz und in den EU-Mitgliedstaaten für den Binnenhandel das Pflanzenschutzzeugnis. Die amtlichen visuellen Kontrollen im Rahmen des Pflanzenpasses werden nicht an der Grenze (wie beim Pflanzenschutzzeugnis), sondern in den Jungpflanzen-Produktionsbetrieben und Parzellen durchgeführt. Je nach Pflanzenart und Schadorganismus werden auch Stichproben von Pflanzen aus den Produktionsparzellen entnommen. Bei verdächtigen Schadsymptomen werden Proben an die zuständigen Agroscope-Labors zur Diagnostik gesandt.

Passpflichtig sind viele Pflanzenarten, die als Wirte oder Träger für die besonders gefährlichen Quarantäneorganismen (QO), bekannte Quarantäneorganismen (QO), bekannt sind. Der weltweite Handel mit Pflanzen und Pflanzenteilen begünstigt die Verbreitung von QO mit Pflanzenmaterial. Wiederholt ist vorgekommen, dass QO auf noch nicht bekannten Träger- bzw. Wirtspflanzen verbreitet wurden. Zum Beispiel das Quarantänebakterium *Ralstonia solanacearum* (Braunfäule oder Schleimkrankheit der Kartoffel) wurde



Schweizerischer Pflanzenpass	CH - 12899
Eidg. Pflanzenschutzdienst	
Botanischer Name.....
Menge.....	Ursprungsland.....
Pass-Nr.	<input type="checkbox"/> RP <input type="checkbox"/> ZP-.....

Der Pflanzenpass kann auf unterschiedliche Arten ausgestellt werden: integriert in der Rechnung bzw. im Lieferschein (oben) oder als Stempel (links).

mit befallenen Rosenstöcken in Europa verbreitet. Auch in der Schweiz waren mehrere Gärtnereien mit Schnittrosenproduktion betroffen. Aufgrund solcher Erfahrungen werden ab 1. Januar 2020 in der Schweiz und in der EU alle zum Anpflanzen bestimmten Pflanzenmaterialien (ausgenommen sind viele Samen) sämtlicher Pflanzenarten dem Pflanzenpassregime unterstellt. Der Pflanzenpass ist die beste Prävention gegen QO-Befall.

Weitere Informationen zum Pflanzenpass sind im Internet unter www.pflanzenschutzdienst.ch verfügbar.

MARKUS BÜNTER, AGROSCOPE, WÄDENSWIL ■

Neue App für ausgewogene Ernährung

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat eine App zur Schweizer Lebensmittelpyramide veröffentlicht. Die App «MySwissFoodPyramid» kann für Apple und Android kostenlos heruntergeladen werden. Sie soll eine Unterstützung zur ausgewogenen, abwechslungsreichen und genussvollen Ernährung sein, heisst es vom BLV.

Mit Hilfe virtueller Guides werden dem Nutzer die Schweizer Lebensmittelpyramide sowie der «optimale Teller» vertraut gemacht. Ausserdem ermöglicht die App das Führen eines individuellen Ernährungstagebuchs. Rückmeldungen zum Tagebuch, Tipps und Empfehlungen zu Mahlzeiten sollen dem Nutzer zu einer ausgewogenen Ernährung verhelfen. Die App basiert auf den Schweizer Ernährungsempfehlungen.

LID ■



Ernährungspyramide – am meisten von der Basis, am wenigsten von der Spitze – und man ernährt sich richtig.

Mehr Früchte und Gemüse aus dem Ausland

Die Ausland-Einkäufe im Früchte- und Gemüsebereich haben zwischen 2014 und

2017 um 32% zugenommen. Das zeigt der aktuelle Marktbericht des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW). Beim Gemüse inklusive Kartoffeln betrug der Zuwachs 10%, bei den Säften 29%.

Der Anteil der Ausland-Einkäufe in diesem Bereich lag 2017 insgesamt bei unter 5%. Im Durchschnitt der Jahre 2014 bis 2017 haben die Schweizer Haushalte 3.8% der Gemüse im Ausland eingekauft. Bei Früchten waren es 3.1% und bei Säften 1.4%.

LID ■

Andermatt Biocontrol übernimmt Mehrheit an Biofa

Die im luzernischen Gossdrietwil angesiedelte Andermatt Biocontrol AG übernimmt die Mehrheit an der deutschen Biofa AG. Biofa ist die führende Anbieterin biologischer Pflanzenschutzmittel in Deutschland und hat mehrere Vertriebsrechte und Zulassungen auf europäischer Ebene. Mit dieser Mehrheitsbeteiligung baut die Andermatt Biocontrol ihre Position im europäischen Markt weiter aus.

ANDERMATT BIOCONTROL ■

Trinkwasser-Initiative: Kontroverse Reaktionen auf Bundesrats-Entscheid

Der Bundesrat lehnt die Trinkwasser-Initiative ohne Gegenvorschlag ab. Das freut den Schweizer Bauernverband. Die Initiative schiesse weit über das Ziel hinaus, schränke die Produktion zahlreicher Lebensmittel in der Schweiz zu extrem ein und erhöhte die Importe, kritisiert der Bauernverband in einer Mitteilung. Die Bauernfamilien würden die Anliegen der Initiative ernst nehmen und unterstützen die bereits initiierten Aktionspläne Pflanzenschutz und Biodiversität sowie die Strategie Antibiotikaresistenzen.

Ebenfalls erfreut über den Entscheid des Bundesrats zeigt sich der Verband Schweizer Gemüseproduzenten. Die Initiative gefährde den Gemüseanbau: «Ohne den gezielten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wäre die Produktion von genügend Schweizer Gemüse in der verlangten Qualität nicht möglich», teilte der Verband mit.

Scienceindustries lobt den Bundesrat

Der Branchenverband Scienceindustries, der die Interessen der Pflanzenschutzmittel-Hersteller vertritt, bezeichnet die Initiative als unsachlich und schädlich und lobt den Bundesrat für seinen Entscheid. Ohne Pflanzenschutzmittel drohen Ertragseinbussen. Bei Spezialkulturen

wie Reben und Obst oder bei Kartoffeln und Gemüse müsste mit Totalausfällen gerechnet werden, heisst es in einer Mitteilung. Scienceindustries weist darauf hin, dass die Agrarindustrie die Entwicklung neuer Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe mit immer höherer Wirksamkeit und besserer Umweltverträglichkeit fördere. Pflanzenschutzmittel gehörten zu den am besten erforschten und geprüften Chemikalien.

Enttäuschung bei den Kleinbauern

Die Kleinbauern-Vereinigung zeigt sich enttäuscht über den Entscheid des Bundesrats. Es sei bedenklich, dass er keinen Gegenvorschlag ausarbeiten und damit ein berechtigtes Anliegen nicht ernst nehmen wolle, heisst es in einer Stellungnahme. Eine Landwirtschaft, die von Pestiziden und Importfuttermitteln abhängig sei, sei keine nachhaltige Landwirtschaft und damit keine Landwirtschaft der Zukunft. «Mit weiteren Alibiübungen wie dem bisherigen schwachen Aktionsplan Pflanzenschutzmittel sowie der geplanten Anhebung der Pestizidgrenzwerte in Gewässern sind keine echten Fortschritte in Sicht», kritisiert die Kleinbauern-Vereinigung.

LID ■

D: Neue Kaffeesäurederivate in Obst und Gemüse entdeckt

In zahlreichen Obst- und Gemüsearten haben Wissenschaftler der Jacobs University Bremen eine neue Klasse von Kaffeesäurederivaten entdeckt und zugleich eine Methode zu deren Strukturaufklärung entwickelt. Wie die Hochschule Mitte Juni mitteilte, wirken sich Kaffeesäurederivate positiv auf die menschliche Gesundheit aus, etwa weil sie zur Abschwächung von Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen beitragen. Bereits seit Längerem ist bekannt, dass diese Verbindungen in Kaffee enthalten sind. Nun hat man festgestellt, dass auch zahlreiche Obst- und Gemüsearten wie Kartoffeln, Paprika und Beerenfrüchte Kaffeesäurederivate enthalten.

Anders als beim Kaffee sei hier die Kaffeesäure chemisch aber nicht an Chinasäure gebunden, sondern an Glukose, erläuterte die Hochschule. Man könne davon ausgehen, dass die Verbindungsklasse ähnlich positive Gesundheitseffekte habe wie die aus dem Kaffee bekannten Verbindungen. Das Potenzial sei «sehr, sehr gross». Allerdings sei bislang noch offen, welche Anwendungsmöglichkeiten sich konkret aus der Entdeckung ergeben könnten.

AGRA-EUROPE ■