

## Änderungen SwissGAP Hortikultur Version 2024

SwissGAP bisher: 56 kritisch, 97 nicht kritisch, 11 Empfehlungen, **164 Total**

SwissGAP neu: 65 kritisch, 81 nicht kritisch, 11 Empfehlungen, **157 Total**

### Wichtigste Anpassungen bei den Anforderungen (ohne Empfehlungen)

Nr. CL V_Jan. 2017	Nr. CL 2024_V1.0	neue Anforderung	Bemerkungen zu Änderungen	Umsetzungsdokumentation
1.2	1.2.1		Bei der Selbstkontrolle müssen in der Checkliste für die mit Nein oder N/A beantwortete kritischen und nicht kritischen Punkte Kommentare hinterlegt werden.	SwissGAP Hortikultur Checkliste
6.2.1 / 8.2.3	1.3.1		2 bisherige Punkte zu den verantwortlichen Personen (für die Auswahl von Düngern und PSM) wurden zusammengelegt und betrifft alle fachliche Entscheidungen (Dünger, PSM, Nacherntebehandlungen), wofür die Kompetenz/Ausbildung verlangt wird.	
12.2.1 / 12.2.2	1.3.2 - 1.3.4		Die Schulungen wurden zusammengefasst. Eine Schulung zu den Hygieneanweisungen muss jährlich erfolgen und die Teilnahme der Schulungen muss durch Arbeitnehmer bestätigt werden (Visum).	Instruktion Mitarbeiter (CL)
2.1.2	1.5.1		Das Verfahren für Warenrückruf betrifft neu alle auf den Markt gebrachten Produkte (nicht mehr nur Jungpflanzen oder Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr). Ein jährlicher Test wird nicht mehr verlangt, das Verfahren muss vorhanden sein. Die RL Rückrufverfahren wurden entsprechend den Anforderungen angepasst.	Rückrufverfahren (RL)
	4.4	x	Mindestens 50% der Menge der in der Produktion verwendeten Substrate sind erneuerbare Torfalternativen.	
6.4	Kap. 5.3		Die Anforderungen an das Düngerlager gelten neu auch für Biostimulatoren.	
	6.1.1 Kap. 6.3	x	Die Gefahren betreffend Wassernutzung müssen neu nicht nur für Wasserbezug und Bewässerung, sondern für das gesamtbetriebliche Wassermanagement beurteilt werden (Wasserbezug/Wasserverbrauch). Die bisherige Risikoanalyse Wasser und Risikoanalyse für Bewässerungssysteme wurde in eine einzige Risikoanalyse zusammengeführt und so angepasst, dass die Risiken/Gefahren für das gesamtbetriebliche Wassermanagement (inkl. Wasserverbrauch und Wasserbezug) beurteilt werden können. Neuer Dokumentenname: Risikoanalyse Wasser (CL)	Risikoanalyse Wasser (CL)

Nr. CL V_Jan. 2017	Nr. CL 2024_V1.0	neue Anforderung	Bemerkungen zu Änderungen	Umsetzungsdokumentation
	<b>Kap. 6.3</b>	x	Der Wasserbezug muss neu gesamtbetrieblich aufgezeichnet werden, zudem der Wasserverbrauch für die Bewässerung. Das bisherige FO Journal Bewässerung wurde so angepasst, dass es gesamtbetrieblich für Wasserbezug und Wasserverbrauch benutzt werden kann. Neuer Dokumentenname: Wasserbezug und -verbrauch (FO)	Wasserbezug und -verbrauch (FO)
	<b>7.2</b>	x	Die relevanten Schädlinge, Krankheiten und Unkräuter sind dem Betriebsleiter bekannt. Er muss in der Lage sein, Schädling/Krankheit/Unkraut zu benennen.	
	<b>7.4</b>	x	Neu wird für Hauptkulturen ein Massnahmeplan für integrierten Pflanzenschutz verlangt, welcher für Problemschädlinge und Krankheiten die Bekämpfungsmassnahmen festhält und die Analyse dieser erlaubt. Dazu wurde in der Umsetzungsdokumentation ein neues Formular erstellt: Massnahmenplan Integrierter Pflanzenschutz (FO)	Massnahmenplan Integrierter Pflanzenschutz (FO) <b>neu</b>
8.2.1	<b>8.1.2</b>		Ein Einsatz von PSM aufgrund einer Notfallzulassung ist neu möglich, muss aber belegt werden können.	
Kap. 8.3	<b>Kap. 8.2.</b>		Aufzeichnungen zu PSM-Einsatz neu müssen ebenfalls folgende Werte erfasst werden: - behandelte Fläche - Konzentration im Handelsprodukt Die Dokumente wurden so angepasst, dass alle geforderten Aufzeichnungen erfasst werden können	Journal Pflanzenschutz und Nacherntebehandlungen (FO)  Inventar Pflanzenschutzmittel (FO) Zukäufe Pflanzenschutzmittel (FO)
Kap. 8.4	<b>Kap. 8.3</b>		Die Anforderungen an die Lagerung von PSM sind auch für Nacherntebehandlungsmittel anwendbar	
8.8.1	<b>8.7.1</b>		"Andere Substanzen" (ausser Dünger / PSM) betreffen nun auch zugekaufte Produkte, zudem gibt es Anpassungen bei den Aufzeichnungen.	
11.2.1	<b>11.2</b>		Das Personal muss betreffend der Abfalltrennung- und entsorgung geschult werden, resp. ist darüber informiert.	Instruktion Mitarbeiter (CL)
	<b>Kap. 12</b>		Neu wird das Thema Biodiversität über ein eigenständiges Kapitel abgedeckt. Dieses enthält sowohl bisherige wie auch neue KP (alle neuen sind Empfehlungen). Der Betrieb muss z.B. bei Freilandflächen BFF-Flächen ausscheiden, beim PSM-Einsatz auf Nützlinge achten, etc.	
13.3.1	<b>13.1</b>		Der Energieverbrauch des Betriebes muss aufgezeichnet werden. Die verbrauchte Energie nach Energiequelle ist bekannt. Rechnungen / Schätzungen sind zulässig.	
Kap. 9	<b>14.1.1 / 14.1.2</b>		Die Hygienevorschriften (behördlich angeordnet) und die Hygienanweisungen wurden in das Kapitel Arbeitssicherheit und Gesundheit von Arbeitskräften integriert, das bisherige Kapitel Hygiene wurde gelöscht.	

Nr. CL V_Jan. 2017	Nr. CL 2024_V1.0	neue Anforderung	Bemerkungen zu Änderungen	Umsetzungsdokumentation
12.3.1	14.1.3		Das Unfall- und Notfallverfahren wird neu über das Aufhängen des Schildes "Notfallplan" (bisher: Sicherheitsorganisation) abgedeckt. Die CL Notfallorganisation wird nicht mehr verlangt. Der Notfallplan muss neu die Standorte von Hauptschalter für Gas, Wasser und Strom enthalten. Das Dokument wurde entsprechend angepasst und mit Piktogrammen ergänzt.	Notfallplan
12.4.1	14.3.1		Die zur Verfügung gestellte Schutzausrüstung muss neu auch getragen werden. Bei Bedarf soll Schutzausrüstung auch für Besucher und Lohnarbeiter zur Verfügung gestellt werden.	
	14.3.3	x	Sofern erforderlich, stehen den Arbeitskräften zum Wechseln der Schutzkleidung angemessene Umkleieräume zur Verfügung. Wenn die Schutzkleidung über der persönlichen Kleidung getragen wird, sind keine Umkleieräume erforderlich.	
12.5.3	14.4.4		Trinkwasser muss den Arbeitskräften kostenlos und uneingeschränkt zur Verfügung stehen.	
	15.2	x	Die Arbeitskräfte werden über ihre Rechte und der Möglichkeit zur Beschwerde beim Arbeitgeber informiert. Solche Beschwerden sind vertraulich zu behandeln und aufzuzeichnen. Das Beschwerde-Formular wurde entsprechend angepasst.	Beschwerde (FO)
	Kap. 17		Die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit wurden etwas expliziter beschrieben.	
	Kap. 19	x	Neu muss der Betrieb einen Massnahmeplan zur laufenden Verbesserung erstellen, in welchem Bereiche festgehalten werden, in denen der Betrieb sich verbessern will, sowie die entsprechenden Massnahmen und Fristen dazu. Die Zielerreichung wird festgehalten. Dazu wurde in der Umsetzungsdokumentation ein neues Formular erstellt: Plan zur laufenden Verbesserung (FO)	Plan zur laufenden Verbesserung <b>neu</b>

## Änderungen SwissGAP Hortikultur Version 2024

### Leveländerungen in den Anforderungen

Nr. CL V_Jan. 2017	Nr. CL 2024_V1.0	Level 2024_V1.0		Thema
		gesenkt	erhöht	
diverse	<b>1.3.1</b>		x	Verantwortliche Personen für fachliche Entscheide müssen über nötige Ausbildung/Kompetenz verfügen.
2.1.2	<b>1.5.1</b>	x		Rückrufverfahren
2.3.1	<b>2.2.1</b>		x	Pflanzenpässe für zugekauftes Saatgut und Vermehrungsmaterial.
2.3.2	<b>2.2.2</b>		x	Erworbenes Vermehrungsmaterial entspricht den nationalen Urheberrechten.
2.4.2	<b>2.3.2</b>		x	Aufzeichnung von PSM-Behandlungen bei Eigenvermehrung.
2.5.1	<b>3.4</b>	x		Aufzeichnung der Daten für Aussaat/Pflanzung.
5.1	<b>4.1</b>	x		Verbot von chemischer Sterilisation von Substraten und Sterilisation durch Dämpfen bei Wiederverwendung.
5.2	<b>4.3</b>		x	Substrate stammen nicht aus Naturschutzgebieten
6.6.1	<b>5.1.3</b>		x	Gehalte an Schwermetallen für zugekaufte anorganische Dünger.
6.4.8	<b>5.3.2</b>	x		Düngemittel werden getrennt von geernteten Produkten gelagert.
6.4.4	<b>5.3.5</b>		x	Lagerung von Düngemittel/Biostimulatoren so, dass Kontamination von Wasserquellen vermieden wird.
7.4.2, 7.4.3	<b>6.2.3, 6.2.4</b>		x	Sammeln von Wasser zur Wiederverwendung und Anforderungen an Speicherbecken.
8.1.1	<b>7.1</b>		x	Fachbewilligung für PSM-verantwortliche Person.
8.2.2	<b>8.1.1</b>		x	Zugriff auf PSM-Index.
8.2.4	<b>8.1.3</b>		x	Aufbewahren von Rechnungen/Lieferscheine der verwendeten PSM.
8.3.6	<b>8.2.5</b>		x	Aufzeichnung des Haupt-Anwendungsgrunds (Schädling, Krankheit, Problemunkraut) für eingesetzte PSM.
8.3.7	<b>8.2.6</b>		x	Aufzeichnung von Aufwandmenge für PSM-Einsatz.
8.4.13	<b>8.3.3</b>		x	Beschränkter Zugang zum PSM-Lager
8.4.7	<b>8.3.4</b>		x	PSM-Lagerung in gut belüfteten Räumen.
8.4.15	<b>8.3.10</b>		x	PSM-Lagerung von zugelassenen Mitteln. Spezieller Bereich mit Mitteln, welche nicht zur Anwendung innerhalb der Fruchtfolge gedacht sind.
8.5.2	<b>8.4.2</b>		x	Anmischen von Spritzbrühe gemäss Etikett und mit geeigneter Messvorrichtung.
8.5.9	<b>8.4.8</b>		x	Jährlicher Gesundheitscheck für Mitarbeiter, welche Umgang mit PSM haben.
10.1.2	<b>10.1.2</b>	x		Wasseranalysen gemäss amtlich angeordneten Parametern und durch akkreditiertes Labor.
11.1.1, 11.2.1	<b>11.1, 11.2</b>		x	Katalogisierung von Abfallstoffen und Abfall- und Entsorgungskonzept.
11.2.2	<b>11.3</b>	x		Abfall muss beseitigt werden (Produktions- und Lagergebäude frei von Abfall).
11.2.3	<b>11.4</b>		x	Auffangvorrichtung von mind 110% des Volumens des grössten Behälters für Treibstoff- und Öltanks.
11.2.4	<b>11.5</b>		x	Verwendung/Entsorgung organischer Abfälle.
11.2.5	<b>11.6</b>		x	Sammeln und Entsorgen von Reinigungswasser.
13.2.1	<b>12.3</b>		x	Umwandlung von unproduktiven Flächen in naturnahe Flächen.
13.3.1	<b>13.1</b>		x	Aufzeichnung des Energieverbrauchs des Betriebes.
12.1.1	<b>14.1.1</b>		x	Risikoanalyse zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.
12.3.1	<b>14.1.3</b>		x	Unfall- und Notfallverfahren (Notfallplan).
12.3.2	<b>14.1.4</b>		x	Warnschilder, welche auf mögliche Gefahren hinweisen.
14.2	<b>15.3</b>	x		Schriftliches Verfahren zum Identifizieren und Isolieren von fehlerhaften Produkten.

## Änderungen SwissGAP Hortikultur Version 2024

### Gelöschte KP / Themen

Nr. CL Version Jan. 2017	Gelöschte KP / Themen
2.2.2	Schriftliche Vereinbarungen zwischen Produzent und Abnehmern für die Wahl von Sorten und Unterlagen.
Kap. 3.2	Standortgeschichte und Bewirtschaftung: Gefahrenanalyse für neue Standorte (und bei Bedarf getroffene Massnahmen) wird nicht mehr verlangt.
4.1	Bodentyp anhand von Bodenprofilen oder Bodenproben bestimmen
8.4.5 / 8.4.6	Folgende Anforderungen betreffend PSM-Lager wurden gelöscht: - Schutz vor extremen Temperaturen - feuerfest
8.5.7	Kein Verbot mehr für PSM-Einsatz über Bewässerung
Kap. 9	Hygiene-Risikoanalyse wird nicht mehr verlangt Die praktische Umsetzung der Hygieneanweisungen wird nicht mehr verlangt. Anforderungen an Hygieneanweisungen und Hygiene-Schulung wurden teilweise im Kapitel Arbeitssicherheit (Kap. 14) integriert
10.2.5	Mögliche Einschränkungen für bestimmte Chemikalien für Behandlungen nach der Ernte (bei Export)
12.2.3	Die praktische Umsetzung der Gesundheits- und Sicherheitsgrundsätze durch die Arbeitnehmer wird nicht mehr verlangt.

## Änderungen SwissGAP Hortikultur Version 2024

### Anpassungen in den Produktgruppen

Version Jan. 2017	2024_V1.0
-------------------	-----------

#### Zierpflanzen

Saison und Balkonpflanzen	Saison und Balkonpflanzen
Topfpflanzen	Topfpflanzen
Grünpflanzen	Grünpflanzen
Schnittblumen	Schnittblumen
Stauden	Stauden / Ziergräser (ohne Schnittstauden)

#### Baumschule

-	Kleingehölze (0.5-1m), Bodendecker
Ziersträucher- und Bäume	-
Heckenpflanzen	Heckenpflanzen
Nadelgehölze	Nadelgehölze
-	Laubgehölze (laubabwerfend und immergrün)
Obstgehölze	Obstgehölze und Beerenobst
Beeren	-
Rosen (nicht Schnittrosen)	Rosen

## **Änderungen SwissGAP Hortikultur Version 2024**

### **Anpassungen im Inspektions- und Zertifizierungsreglement**

Die folgenden Anpassungen sind für die Betriebe relevant:

#### **Neue Regelung bei Betrieben mit mehreren Standorten**

Die Zertifizierung erfolgt auf Stufe Einzelbetrieb, der Betrieb kann eine oder mehrere Standorte haben.

Neu: die weiteren Standorte dürfen nicht eigene juristische Personen (z.B. selbst eine AG) sein! Ist dies der Fall, muss ein solcher Standort selbst als Einzelbetrieb angemeldet und zertifiziert werden.

#### **Frist bei Abweichungen**

Bei Abweichungen hat der Betrieb ab dem Auditdatum 28 Tage Zeit, um Korrekturmassnahmen einzureichen. Neu hat nach Eingang der Korrekturmassnahmen die Zertifizierungsstelle auch nochmals 28 Tage Zeit, um diese zu überprüfen und den Zertifizierungsentscheid zu treffen, d.h.:

28 Tage Betrieb + 28 Tage ProCert = max. 56 Tage

#### **Audits**

- können angemeldet oder neu unangemeldet stattfinden
- Erst-Zertifizierungsaudits sind immer angemeldet
- alle Produktgruppen, Standorte (inkl. Handhabung) müssen auditiert werden
- Produkthandhabung mind. alle 2 Jahre bei laufendem Betrieb auditieren
- Handhabung: alles, was nach der Ernte mit Pflanzen passiert
- Kontrolldauer unter einfachsten Umständen ca. 3h

Für die Audits steht ein Zeitfenster von 8 Monaten zur Verfügung: max. 4 Monate vor bzw. nach Ablaufdatum des Zertifikates.

→ wenn die Zeit vor dem ersten Audits nach der neuen Version zu knapp ist, können wir das aktuelle Zertifikat verlängern, während der Verlängerungsdauer muss aber zwingend das nächste Audit stattfinden.

#### **Unangemeldete Audits**

- müssen bei mind. 10% der zertifizierten Betriebe geplant werden und gelten als Zertifizierungsaudits
- ersetzen die Stichproben. Es gibt also keine zusätzlichen Kontrollen mehr, d.h. 2 Audits pro Jahr sind nicht mehr geplant
- werden max. 48h (zwei Arbeitstage) vorher kurzfristig angekündigt

Diese Regelung gilt bereits ab 2024, es werden keine Stichproben nach der alter Version mehr durchgeführt.