



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Beeren und Steinobst

DEKRET NR. 21152 VON 2018

INHALT

- » Erdbeeren – Himbeeren Süßkirschen - Marillen
- » I. Präambel
- » II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
- » III. Anwendungsmodalitäten
- » IV. Kontrollbestimmungen
- » V. Sanktionen
- » VI. Allgemeine Bestimmungen
- » VII. Vorgaben-Übersicht – Produkt Beerenobst
- » Vorgaben-Übersicht – Kirschen
- » Vorgaben Übersicht - Marillen



I. Präambel

Das Qualitätszeichen „Südtirol“ bzw. „Alto Adige“ sieht Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich mit folgenden Zielen vor:

- a) für land- und ernährungswirtschaftliche Erzeugnisse ein hohes Qualitätsniveau zu erreichen und zu sichern,
- b) das hohe Qualitätsniveau und die damit zusammenhängenden Kriterien und Qualitätsleistungen dem Verbraucher durch Information und Werbemaßnahmen näher zu bringen,
- c) das Handelsmarketing und den Absatz dieser Erzeugnisse zu unterstützen und zu fördern.

Das Qualitätszeichen wird für Erzeugnisse verliehen, die bestimmte Qualitätskriterien hinsichtlich der Erzeugung, der Produktmerkmale und bestimmter Herkunftsbestimmungen erfüllen

II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereich

Das Pflichtenheft beschreibt die Verwendung des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“ für Erdbeeren und Himbeeren, Süßkirschen sowie Marillen.

Die Markennutzer übermitteln auf Anfrage eine Liste aller Erzeuger an die Kontrollstelle.

2. Qualitätsbestimmungen

2.1 Beerenobst

a) Allgemeine Anforderungen

- Erdbeeren müssen der Handelsklasse Extra entsprechen.
- Himbeeren müssen einen Durchmesser (gemessen nach größter Fruchtbreite) von mindestens 14 mm aufweisen.
- erdlose Kulturen wie z.B. Hydrokultur, Kultur auf Trägermaterialien (z.B. Blähton, Steinwolle, Strohhallen) sind ausgeschlossen

b) Betriebsheft

Jeder Produzent muss ein Betriebsheft führen, in welchem alle Pflanzenschutz- und Pflegemaßnahmen aufgezeichnet werden.

c) Düngung

Die Notwendigkeit einer Düngung muss durch eine Bodenuntersuchung, die höchstens 5 Jahre zurückliegen darf, begründet werden. Würden auf derselben Anlage bereits Beeren angebaut, darf die Bodenuntersuchung 5 Jahre zurückliegen. Die Düngeplanung muss aufgrund der Bodenuntersuchungen im Betriebsheft vermerkt werden.

Höchstzulässige Ausbringungsmengen:

- 24 t gut verrotteter Stallmist plus 12 cbm Jauche/ha/Jahr oder 40 cbm Gülle/ha/Jahr.
- 50 kg Rein-Stickstoff (N) je Düngung

d) Kulturdauer und Fruchtfolge bei Erdbeeren

Die Kulturdauer darf bei Erdbeeren maximal drei Ernten nicht überschreiten, um nachlassende Fruchtqualität und zunehmenden Krankheits- und Schädlingsbefall zu vermeiden.

Nach maximal 6 Jahren Erdbeeranbau ist eine Zwischenkultur von mindestens einem Jahr einzuschieben. Als Zwischenkulturen eignen sich Gemüse, Grünland oder Getreide. Eine Fruchtfolge mit Kartoffeln als Wirtspflanze ist aufgrund von Wurzelkrankheiten abzulehnen.

e) Rückstandsanalysen

Je 100 t vermarkteter Ware muss eine zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse durchgeführt werden. Bei jedem Nutzer des Qualitätszeichens muss pro Beerenart mindestens eine Probe pro Jahr gezogen werden, sofern er diese vermarktet.

Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich alle 5 Jahre überprüft werden.

f) Zuckergehalt

Die Erdbeeren müssen einen Zuckergehalt von mindestens 6 Grad Brix aufweisen.

g) Anbaugebiet

Das Anbaugebiet muss auf einer Meereshöhe von mindestens 600 m ü.d.M. liegen.

2.2 Steinobst

a) Allgemeine Anforderungen

Süßkirschen

Die Kirschen müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

- gesund, vollreif mit sortentypischer einheitlicher Farbausprägung
- Mindestdurchmesser 22 mm
- mit dem gesamten Stiel händisch gepflückt
- ohne Schalenfehler, mit Glanz (Glanz setzt glatte Haut voraus)
- frei von Schädlingen
- ohne Saftaustritt und trocken, mit grünem Stängel
- nicht aufgesprungen

Die Süßkirschen werden frisch vermarktet, sie können bis zu 10 Tage gelagert werden. Eine Lagerung unter Schutzgas ist nicht gestattet.

Marillen

Die Marillen müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

- ganz
- gesund und sauber
- händisch gepflückt
- genügend entwickelt und ausreichend reif
- mit einheitlicher, sortentypischer Farbausprägung
- Mindestdurchmesser 35 mm
- frei von Fremdstoffen und Schädlingen
- frei von Schäden durch Schädlinge
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremden Geruch und/oder Geschmack

Die Marillen dürfen nur leichte Schalenfehler aufweisen.

Die Gütetoleranz beträgt 5 % (berechnet auf das Gewicht), die Größentoleranz beträgt 10 %.

b) Betriebsheft

Jeder Produzent muss ein Betriebsheft führen, in welchem die Düngung und alle Pflanzenschutz- und Pflegemaßnahmen aufgezeichnet werden, darunter auch die Pflege der Pflanzenschutzgeräte.

c) Düngung

Die Notwendigkeit einer Düngung muss durch eine Bodenuntersuchung, die höchstens 5 Jahre zurückliegen darf, begründet werden. Die Düngplanung muss aufgrund der Bodenuntersuchungen erfolgen, die Düngung im Betriebsheft vermerkt werden.

Höchstzulässige Ausbringungsmengen pro ha/Jahr für Kirschen:

- 25 t gut verrotteter Stallmist
und/oder folgende Mineraldünger:
 - 120 kg Stickstoff
 - 50 kg Phosphor
 - 40 kg Magnesium
- sowie die notwendigen Spurenelemente.

Höchstzulässige Ausbringungsmengen pro ha/Jahr für Marillen:

- 50 t gut verrotteter Stallmist* oder:
- 90 kg Stickstoff
- 65 kg Phosphor
- 200 kg Kalium

*Bei der Düngung mit Stallmist ist zu berücksichtigen, dass der im Mist enthaltene Stickstoff über mehrere Jahre freigegeben wird.

d) Rückstandsanalysen

Je 100 t vermarkteter Ware muss eine zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse durchgeführt werden. Bei jedem Nutzer des Qualitätszeichens muss mindestens eine Probe pro Jahr gezogen werden, sofern er diese vermarktet.

Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich alle 5 Jahre überprüft werden.

e) Zuckergehalt

Die Kirschen müssen einen Zuckergehalt von mindestens 14 Grad Brix aufweisen. Die Marillen müssen einen Zuckergehalt von mindestens 11 Grad Brix aufweisen.

f) Anbaugebiet

Das Anbaugebiet muss auf einer Meereshöhe von mindestens 500 m ü.d.M. liegen.

3. Herkunftsbestimmungen

Beeren und Steinobst mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ müssen aus dem Land oder der Region stammen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, in den dortigen Produktions- oder Handelsbetrieben erzeugt, verarbeitet, abgepackt und von dort aus in den Verkehr gebracht werden. Ein Zukauf aus anderen Provinzen oder Ländern ist nicht zulässig.

4. Verwendung des Qualitätszeichens

Die Verwendung des Qualitätszeichens steht Erzeugnissen aus den anderen Mitgliedsstaaten der Gemeinschaft nach den Bestimmungen des geltenden Landesgesetzes offen. Der Text des Qualitätszeichens ist dementsprechend anzupassen.

III. Anwendungsmodalitäten

1. Der Nutzer des Qualitätszeichens darf neben dem Qualitätszeichen mit Herkunftsangabe keine anderen Ursprungs- oder Gütesiegel verwenden. „Ausnahmen wie „Bio“ oder „Roter Hahn“ müssen von der zuständigen Landesabteilung – nach Anhören des Brandmanagements - genehmigt werden. In besonderen Fällen kann das Qualitätskomitee zu Rate gezogen werden.“
2. Das Qualitätszeichen darf auf Verpackungen, Briefbögen und Werbeträgern aller Art benutzt werden. Diese müssen in direktem Zusammenhang mit dem Produkt stehen, welches mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet wird. Alle Anwendungen des Qualitätszeichens müssen von der zuständigen Landesabteilung in Absprache mit der Kontrollstelle genehmigt werden.
3. Das Qualitätszeichen ist in der Größe von mindestens 80% der Fläche des Firmenlogos, bzw. des Markenzeichens im Sichtfeld des Firmenlogos in den vorgeschriebenen Farben anzubringen. Die nicht zu unterschreitende Mindestbreite des Qualitätszeichens beträgt 13 mm. Ausnahmefälle müssen individuell abgestimmt werden. Richtlinien zur korrekten Anwendung des Qualitätszeichens sind auf dem Qualitätszeichenportal auf den Internetseiten der Landesverwaltung (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen) abrufbar.

IV. Kontrollbestimmungen

1. Kontrollorgan

Das Kontrollprogramm wird für jede Erzeugniskategorie von einer unabhängigen und akkreditierten Kontrollstelle durchgeführt, die von der Vereinigung, der Organisation oder dem Konsortium der Erzeuger der jeweiligen Kategorie beauftragt wird und die Kompetenz zur Durchführung der Kontrollen nach den gültigen europäischen Normen nachweisen kann. Das Kontrollprogramm wird unter Beachtung der Pflichtenhefte durchgeführt, die für die verschiedenen Erzeugniskategorien vorgesehen sind.

2. Aufnahmekontrolle

Es wird vor Übertragung der Rechte zur Nutzung des Qualitätszeichens überprüft, ob der Betrieb über ausreichende räumliche, technische und hygienische Voraussetzungen und Einrichtungen verfügt, um die laut diesem Pflichtenheft erlaubten Beeren- und Steinobst in der geforderten Qualität erzeugen, sortieren, verpacken, lagern und vermarkten zu können.

Außerdem wird überprüft ob das Produkt selbst über die Qualitätsvoraussetzungen verfügt, die im Pflichtenheft verbindlich vorgesehen sind.

Sobald feststeht, dass sowohl der Betrieb als auch das Produkt die geforderten Voraussetzungen erfüllen, kann der Vertrag unterzeichnet werden mit welchem die Ermächtigung zur Nutzung des Qualitätszeichens erteilt wird.

Der Antrag zur Nutzung des Qualitätszeichens ist an die zuständige Landesabteilung zu richten.

Die Zulassungsprüfung kann wiederholt werden.

3. Qualitäts- und Herkunftskontrolle

Die Überprüfung der Qualität und der Herkunft erfolgt stichprobenweise im Betrieb selbst oder am Markt. Der Nutzer des Qualitätszeichens hat auf Anforderung der Kontrollorgane jederzeit genauen Nachweis über die Herkunft des mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Produkts zu erbringen.

4. Ziehung und Bewertung der Laboranalysen

Für jede Laboranalyse zieht die Kontrollstelle zwei gleichwertige Produktproben, welche eindeutig gekennzeichnet und versiegelt werden. Eine der beiden Proben wird an ein akkreditiertes Labor zur Analyse übergeben, die zweite Probe wird von der Kontrollstelle ordnungsgemäß aufbewahrt. Sollte der Laborbericht

der ersten Probe nicht in allen Punkten den Vorgaben des Pflichtenheftes entsprechen, wird der Markennutzer innerhalb von 10 Arbeitstagen von der Kontrollstelle darüber informiert. Der Markennutzer hat daraufhin das Recht, innerhalb von weiteren 10 Arbeitstagen die Analyse der zweiten Probe bei der Kontrollstelle zu beantragen. Die Laborkosten gehen in diesem Fall zu Lasten des Markennutzers. Sofern der Markennutzer die Analyse der zweiten Probe fristgerecht beantragt, wird diese von der Kontrollstelle an ein anderes akkreditiertes Labor zur Analyse übergeben, ansonsten gilt das Ergebnis der ersten Probe als akzeptiert. Das Ergebnis des zweiten Laborberichtes ist definitiv.

5. Allgemeines

Die Entscheidungen, welche die Kontrollstelle in Anwendung dieses Pflichtenheftes trifft, sind verbindlich. Berufung kann beim Direktor/der Direktorin der zuständigen Landesabteilung eingereicht werden.

6. Anerkennung Kontrollen

Davon unberührt bleibt die Anerkennung vergleichbarer Kontrollen in den Mitgliedsstaaten.

V. Sanktionen

1. Betreffend die missbräuchliche oder unrechtmäßige Nutzung des Qualitätszeichens "Qualität mit Herkunftsangabe" oder den Verstoß gegen die Bestimmungen des Pflichtenheftes oder des Zeichennutzungsvertrages wird Art. 13 des Landesgesetzes Nr. 12 vom 22. Dezember 2005 in Anwendung gebracht.
2. Behinderung der mit der Kontrolle beauftragten Personen in der Ausübung ihres Amtes sowie Verstöße gegen die Person oder die Sachen der Kontrolleure werden mit zeitweiligem oder endgültigem Widerruf der Benutzungsberechtigung bestraft.
3. Die nicht termingerechte Bezahlung der Werbebeiträge, welche der einzelne Nutzer des Qualitätszeichens alljährlich für die Werbung des jeweiligen Sektors aufgrund eines Beschlusses der zuständigen Fachkommission bezahlen muss, rechtfertigt den Entzug der Benutzungsberechtigung. Der Nutzer des Qualitätszeichens, welcher während eines Teils der Absatzkampagne nicht zur Zeichennutzung zugelassen ist, ist trotzdem verpflichtet, den vollen Werbebeitrag für das betreffende Jahr zu leisten.
4. Der zeitweilige oder ständige Entzug der Benutzungsberechtigung führt, falls der Nutzer des Qualitätszeichens Mitglied der Fachkommission ist, zum sofortigen Ausschluss aus dieser.

VI. Allgemeine Bestimmungen

Für Zusammensetzung, Funktion und Aufgaben der Fachkommission werden die Bestimmungen des Landesgesetzes in der jeweils geltenden Fassung angewandt.

VII. Vorgaben-Übersicht – Produkt Beerenobst

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft Keine Vorgaben	<p>Beeren müssen aus dem Land oder der Region stammen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, in den dortigen Produktions- oder Handelsbetrieben erzeugt, verarbeitet, abgepackt und von dort aus in den Verkehr gebracht werden. Ein Zukauf aus anderen Provinzen oder Ländern ist nicht zulässig.</p> <p>Die Markennutzer übermitteln auf Anfrage eine Liste aller Erzeuger an die Kontrollstelle</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer</p> <p>Dokumentenprüfung</p>	<p>100% Markennutzer</p> <p>100% aller Markennutzer</p>
Allgemeine Anforderungen Erdbeeren: Handelsklassen Extra, I und II Himbeeren: keine Handelsklassen definiert Keine Vorgaben	<p>Erdbeeren: nur Handelsklasse Extra</p> <p>Himbeeren: Mindestgröße nach größter Fruchtbreite gemessen 14 mm</p> <p>Bodenlose Kulturen sind nicht erlaubt.</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer</p> <p>Betriebskontrolle Markennutzer</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>100% Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte</p> <p>100% Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>
Düngung Keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Notwendigkeit einer Düngung belegt durch Bodenuntersuchung, welche höchstens 5 Jahre zurückliegen darf</p> <p>Düngung, Pflanzenschutz- und Pflegemaßnahmen werden im Betriebsheft festgehalten</p> <p>Höchstzulässige Ausbringungsmengen: 24 t gut verrotteter Stallmist plus 12 cbm Jauche/ha/Jahr oder 40 cbm Gülle/ha/Jahr, 50 kg Rein-Stickstoff (N) je Düngung</p>	<p>Dokumentenprüfung Erzeuger</p> <p>Dokumentenprüfung Erzeuger</p> <p>Dokumentenprüfung Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>

Rückstandsanalyse	zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich alle 5 Jahre überprüft werden.	Laboranalyse Betriebskontrolle Erzeuger/ Dokumentenprüfung	Je 100 t vermarkteter Ware; Bei jedem Markennutzer muss min. eine Probe pro Beerenart und Jahr gezogen werden √(aller Erzeuger)
Zuckergehalt Beeren Keine gesetzlichen Vorgaben	mindestens 6 Grad Brix	Messung vor Ort beim Produzenten	100% Markennutzer: mindestens eine Stichprobe pro Beerenart. Bei negativem Ergebnis muss die Stichprobe um zwei Partien erweitert werden, um schlussendlich die Konformität des Markennutzers zu belegen
Anbaugebiet Keine gesetzlichen Vorgaben	Anbaugebiet auf einer Meereshöhe von mindestens 600 m ü.d.M.	Betriebskontrolle Erzeuger/ Dokumentenprüfung	√(aller Erzeuger)
Kulturdauer und Fruchtfolge bei Erdbeeren	Max. 3 Ernte nach max. 6 Jahren Zwischenkultur von mind. 1 Jahr	Betriebskontrolle Erzeuger/ Dokumentenprüfung	√(aller Erzeuger)

Vorgaben-Übersicht - Steinobst

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft Keine Vorgaben	Steinobst muss aus dem Land oder der Region stammen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, in den dortigen Produktions- oder Handelsbetrieben erzeugt, verarbeitet, abgepackt und von dort aus in den Verkehr gebracht werden. Ein Zukauf aus anderen Provinzen oder Ländern ist nicht zulässig.	Betriebskontrolle Markennutzer Mitteilung Markennutzer an Kontrollstelle	100% Markennutzer auf Anfrage

	<p>Betriebsheft festgehalten</p> <p>Höchstzulässige Ausbringungsmengen Kirschen:</p> <p>25 t/ha gut verrotteter Stallmist und/oder Mineraldünger: 120 kg/ha Stickstoff, 50 kg/ha Phosphor, 40 kg/ha Magnesium sowie die notwendigen Spurenelemente</p> <p>Höchstzulässige Ausbringungsmengen Marillen:</p> <p>50 t/ha gut verrotteter Stallmist* oder: 90 kg/ha Stickstoff, 65 kg/ha Phosphor, 200 kg/ha Kalium</p> <p>*Bei der Düngung mit Stallmist ist zu berücksichtigen, dass der im Mist enthaltene Stickstoff über mehrere Jahre freigegeben wird</p>	<p>Dokumentenprüfung Erzeuger</p> <p>Dokumentenprüfung Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>
Rückstandsanalyse	<p>zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse</p> <p>Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich alle 5 Jahre überprüft werden.</p>	<p>Laboranalyse</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger/ Dokumentenprüfung</p>	<p>Je 100 t vermarkteter Ware; Bei jedem Markennutzer muss min. eine Probe pro Beerenart und Jahr gezogen werden</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>
Zuckergehalt Keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Kirschen mindestens 14 Grad Brix Marillen mindestens 11 Grad Brix</p>	<p>Messung vor Ort beim Produzenten Messung vor Ort beim Produzenten</p>	<p>100% Markennutzer: mindestens eine Stichprobe pro Beerenart. Bei negativem Ergebnis muss die Stichprobe um zwei Partien erweitert werden, um schlussendlich die Konformität des Markennutzers zu belegen</p>
Lagerung Keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Kirschen Ohne Schutzgas maximal 10 Tage</p>	<p>Betriebskontrolle</p>	<p>100% Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte</p>
Anbauggebiet Keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Anbauggebiet auf einer Meereshöhe von mindestens 500 m ü.d.M.</p>	<p>Betriebskontrolle Erzeuger/ Dokumentenprüfung</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p>