



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Fleisch

DEKRET NR. 21152 VON 2018

INHALT

- » Rind- und Schweinefleisch
- » I. Präambel
- » II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
- » III. Anwendungsmodalitäten
- » IV. Kontrollbestimmungen
- » V. Sanktionen
- » VI. Allgemeine Bestimmungen
- » VII. Vorgaben-Übersicht
- Produkt: Rindfleisch
- Produkt: Schweinefleisch
- » Anlage A:
 - Schweinefleisch: Zugelassene Einzelfuttermittel



I. Präambel

Das Qualitätszeichen „Südtirol“ bzw. „Alto Adige“ sieht Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich 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. Anwendungsbereiche

Neben den geltenden EU-, nationalen und Landesbestimmungen müssen alle in diesem Pflichtenheft aufgeführten Bestimmungen eingehalten werden. Für Fleisch aus biologischer Landwirtschaft gelten zusätzlich folgende Regelungen: EG-Öko-Verordnung für die Biologische Landwirtschaft (EG-VO 834-2007 und ihre Folgeverordnungen). Darüber hinaus ist das Landesgesetz Nr.3/2001 in geltender Fassung zur Regelung des Ökologischen Landbaus einzuhalten. Der gesamte Betrieb muss biologisch bewirtschaftet werden.

Die geographischen Bezeichnungen laut Präambel dürfen nicht übersetzt werden.

Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ kann für Schweinefleisch und für Rindfleisch angewandt werden.

Die Markennutzer verpflichten sich die Vorgaben des Pflichtenheftes allen an der Produktionskette beteiligten Betrieben mitzuteilen. Außerdem übermitteln die Markennutzer der Kontrollstelle eine Liste aller an der Produktionskette beteiligten Betriebe sowie jede Änderung derselben.

2. Tierhaltung

2.1 Erzeuger Rindfleisch

2.1.1 Haltung

Für Rindfleisch sind folgende Produktkategorien erlaubt: Kalb, Jungrind, Ochse, Kalbin, Jungkuh und Stier. Für die Kategorien Ochse, Kalbin, Jungkuh und Jungrind ist eine freie Bewegung von 60 Tagen verpflichtend. Diese kann durch Alping oder entsprechende Freilaufmöglichkeiten am Hof erfolgen.

2.1.2 Fütterung

In den letzten 60 Tagen vor der Schlachtung ist die Silagefütterung verboten. Milchkälber dürfen nur mit Milch in Form von Vollmilch gefüttert werden. In Betrieben, die Kälber mästen, sind Milchaustauscher verboten. Betriebe, die keine Milchkälber mästen, können Milchaustauscher in der Aufzucht verwenden. Sämtlicher Futterzukauf muss dokumentiert werden. Es sind nur gentechnisch nicht veränderte Futtermittel erlaubt.

2.1.3 Herkunft

Alle vermarkteten Tiere müssen in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, geboren, gemästet und geschlachtet werden. Überdies ist für alle Kategorien die Mindestverweildauer im Betrieb geregelt:

Milchkälber und Jungrinder	60 Tage
Stiere, Kalbinnen Jungkühe und Ochsen	180 Tage

Alle Tierrassen und Kreuzungen sind zugelassen.

2.2 Erzeuger Schweinefleisch

2.2.1 Herkunft der Mastschweine

Der Rohstoff muss von Schweinen stammen, die in der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Zudem müssen die Mastschweine mindestens 70 Tage vor der Schlachtung in einem der Kontrollstelle gemeldeten Mastbetrieb gehalten werden.

2.2.2 Bestandsobergrenzen

Folgende maximale Anzahl von Schweinen ist pro Betrieb zulässig:

Zuchtschweine: 50 Sauen und Eber

Schweinemast: 150 Mastplätze

Gemischtes System (Zucht + Mast): 150 Mastplätze minus (Zuchtsauenplätze x 3,3)

2.2.3 Rassen

Es dürfen nur reinerbig stressresistente Tiere zur Produktion der Masttiere verwendet werden.

Folgende Rassen sind für die Produktion der Mastferkel zugelassen: Landrasse, Edelschwein, Pietrain, Duroc
Die Mastferkel müssen mind. 50 % Duroc-Blutanteil aufweisen. Der Vater oder die Mutter der Mastferkel muss also ein reinrassiges Duroc-Schwein sein.

Um die Abstammung der Mastferkel zu garantieren, darf der Zukauf der Mastferkel nur von Ferkelproduzenten erfolgen, die in der der Kontrollstelle gemeldeten Liste enthalten sind.

Zudem müssen die Ferkel bereits im Herkunftsbetrieb neben dem Betriebskodex mit einer fortlaufenden individuellen Nummer mittels Ohrmarke gekennzeichnet werden.

2.2.4 Haltung

Der Liegebereich muss planbefestigt sein. Daher sind Vollspaltenböden nicht zugelassen. In Abhängigkeit vom Aufstallungssystem sind folgende Mindestflächen an nutzbarer Bodenfläche pro Tier zu gewährleisten:

Lebendgewicht	Buchten mit separatem Kotbereich (Liegefläche mind. 60 %)
30 – 70 kg	0,7 m ²
70 – 100 kg	0,9 m ²
100 – 130 kg	1,2 m ²
über 130 kg	1,5 m ²

Lebendgewicht	Tiefstreustall/Kompoststall (Eingestreute Fläche max. 65 %)
30 – 70 kg	1,0 m ²
70 – 100 kg	1,2 m ²
100 – 130 kg	1,6 m ²
über 130 kg	2,0 m ²

Bei separatem Auslauf sind folgende Mindestflächen im Auslauf pro Mastschwein vorzusehen:

Lebendgewicht	Auslauffläche
30 – 70 kg	0,45 m ²
70 – 100 kg	0,65 m ²
über 100 kg	0,85 m ²

Ist der Auslauf ständig für die Tiere zugänglich, so kann die Buchtenfläche im Stall um 25% reduziert werden. Der Auslauf muss zu mindestens 50 % überdacht sein.

2.2.5 Fütterung

Eine ausreichende und regelmäßige Fütterung der Mastschweine muss jederzeit gewährleistet sein. Um dies sicher zu stellen, ist bei ad-libitum-Fütterung über Futterautomaten folgendes maximales Tier-Fressplatz-Verhältnis einzuhalten:

Trockenfutterautomaten	max. 5 Tiere pro Fressplatz
Breifutterautomaten	max. 12 Tiere pro Fressplatz *
Rohrbreiautomaten	max. 12 Tiere pro Fressplatz *

* Verfügen die Futterautomaten über keine direkte Wasserzufuhr, dann halbiert sich die Anzahl Tiere pro Fressplatz.

Bei Trogfütterung sind folgende Troglängen pro Tier zu gewährleisten:

30 – 70 kg LG	mind. 33 cm
70 – 110 kg LG	mind. 35 cm
über 110 kg LG	mind. 37 cm

Zusätzlich muss den Tieren noch Stroh oder Dürrfutter als Beschäftigungsmaterial in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Silagen sind verboten.

Eine ausreichende Wasserversorgung muss jederzeit gewährleistet sein. Für jeweils max. 12 Tiere ist eine Selbsttränke vorzusehen. Sind die Futterautomaten an der Wasserleitung angeschlossen, dann genügt eine Selbsttränke für max. 18 Tiere.

Zulässig sind nur Futtermittel und Zusatzstoffe, die in der Positivliste aufgelistet sind (siehe Anlage A). Mischfutter dürfen nur die in der Positivliste aufgeführten Komponenten enthalten. Alle anderen Futtermittel, die nicht angeführt sind, sind nicht zulässig. Weiters müssen die Mischfutter den in der Positivliste angegebenen Qualitätsanforderungen bezüglich Energie, Aminosäuren, Polyen- und Monoensäuren, Mineralstoffen und Vitaminen entsprechen.

Die Lagerung und Verwendung von Zusatzstoffen zur Wachstums- und Leistungsförderung, von Tier- und Knochenmehlen und von Beruhigungsmitteln sind verboten.

3. Schlachtbetrieb und selbst schlachtende Metzger

3.1 Transport und Schlachtung

- Tiere, die unter dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ vermarktet werden, müssen in einem nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen genormten Schlachthof geschlachtet werden.
- Um die hohe Fleischqualität nicht zu beeinträchtigen, müssen das Verladen, der Transport und die Schlachtung stressarm erfolgen. Schweine von verschiedenen Stallungen müssen getrennt gehalten werden.
- Die reine Fahrtzeit bei den Schlachtiertransporten darf nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachtstätte) höchstens vier Stunden betragen,
- Sauberkeit des Schlachtviehs als vorbeugende Hygienemaßnahme.
- Schlachthöfe und selbstschlachtende Metzger, bei denen Rinder von Biobetrieben geschlachtet werden, müssen sich zusätzlich dem Kontrollverfahren der EG-Öko-Verordnung unterziehen. (Möglichkeit der Lohnverarbeitung Vermerk Nr. 91868 22.11.2005 Landwirtschaftsministerium)

3.2 Anforderungen an die Betriebe

Die Schlachtkörper mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ müssen im Schlachtbetrieb gekennzeichnet werden. Der Schlachtbetrieb führt eine nachvollziehbare Trennung des mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ gekennzeichneten Fleisches vom Fleisch anderer Herkunft durch.

Der Schlachtbetrieb ist verpflichtet zur:

- Einholung der Erklärung von der Vorstufe und zur Weitergabe an den Markennutzer
- Führung eines Schlachtprotokolls mit Zuordnung der Schlachtnummer zur Ohrmarkennummer des geschlachteten Tieres sowie zur Angabe des Schlachtgewichtes.
- Angabe auf dem Transportdokument an den nächsten Abnehmer, dass das Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ ist.

Es wird garantiert, dass:

- die Angaben auf den Erklärungen mit den geforderten Merkmalen des Tieres übereinstimmen;
- Die Unterlagen für die im Rahmen des Kontrollprogramms für das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ vorgesehenen Kontrollen über einen Zeitraum von zwei Jahren aufbewahrt werden.

3.3 Qualitätskriterien Rindfleisch

Schlachtkörperqualität - Klassifizierung

Die Schlachtkörperqualität wird nach der Schlachtung durch einen Fachmann festgestellt und dokumentiert. Die Bereiche Altersklassen, Fleischigkeit, Fettgewebe und pH-Wert werden beurteilt. Folgende Mindeststandards müssen erreicht werden, damit das Fleisch unter dem Qualitätszeichen vermarktet werden kann.

Altersklassen Rindfleisch

Kalb	< 8 Monate
Jungrind	8-12 Monate
Stiere	< 24 Monate
Kalbinnen	< 36 Monate
Jungkühe	< 36 Monate
Ochsen	< 36 Monate

Fleischigkeit

Die Fleischigkeit wird laut EUV 1208/81 – geltende Fassung Nr. 1183/2006 - festgestellt und nach dem (S)EUROP-System (E = vorzüglich, ... , P = gering) beurteilt. Die Klassifizierung „R“ muss mindestens erreicht werden.

Fettgewebe

Die Fettgewebeklasse beschreibt die Stärke der äußeren Fettabdeckung sowie der Fetteinlagerungen in der Brusthöhle mit den Punkten von 1 – 5 (1 = sehr gering, ... , 5 = sehr stark). Die Fettabdeckung darf nicht zu gering und auch nicht zu stark sein. Sie muss mit der Klasse 2 – 4 beurteilt werden.

pH-Wert

Der pH- Wert des Fleisches muss nach 24 h auf mindestens 5,8 (m. longissimus dorsi) gesunken sein. Das Fleisch darf keine DFD-Eigenschaften aufweisen.

3.4 Qualitätskriterien Schweinefleisch

Schlachtkörperqualität – Klassifizierung Schweinefleisch

Die Schlachtkörper müssen ein Mindestschlachtgewicht von 85 kg warm aufweisen. Die Schlachtkörperqualität wird nach der Schlachtung gemäß den EU-Vorschriften (Durchführungsbeschluss der Kommission 2014/38/EU) durch einen Fachmann festgestellt und dokumentiert.

pH-Wert

Der pH-Wert darf folgende Grenzwerte nicht unterschreiten:
60 Minuten post mortem (pH \geq 5,8) im Kaiserteil gemessen.

4. Zerlegebetrieb

4.1 Anforderungen an den Betrieb

Der Zerlegebetrieb garantiert, dass das von ihm verkaufte und abgegebene Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ ist.

Der Zerlegebetrieb trennt die Zerlegung von Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ von anderem Fleisch und bewahrt erst genanntes Fleisch separat auf. Er stellt die Trennung von Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ in geschlossenen Partien oder durch eindeutige Kennzeichnung sicher.

Der Zerlegebetrieb ist verpflichtet zur

- Einholung der Schlachtdokumente und Weitergabe der erforderlichen Angaben an den nächsten Abnehmer.
- Protokollierung des gesamten Fleischeingangs- und -ausgangsgewichts mit Charge-Nummer, getrennt nach Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ und anderem Fleisch.
- Der Zerlegebetrieb garantiert die Herkunft des von ihm abgegebenen und verkauften Fleisches mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“.
- Angabe auf dem Transportdokument an den nächsten Abnehmer, dass das Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ ist.

5. Endverkaufsbetriebe

5.1 Qualität

Der Endverkaufsbetrieb hat die Kontinuität der Kühlkette zu gewährleisten. Vakuumverpackte, frisches Rindfleisch darf bis maximal 6 Wochen gelagert werden.

5.2 Herkunft

Die Endverkaufsbetriebe sind verpflichtet:

- das Transportdokument mit der Angabe, dass es sich um Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ handelt, von der Vorstufe einzuholen und für die Kontrolle des Fleisches mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ aufzubewahren;
- Verpackte sowie lose Ware mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ zu kennzeichnen, sodass diese klar von anderer Ware unterschieden werden kann.

6. Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgegebenen Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Fleisch können über ein freiwilliges Etikettierungssystem Angaben zur Herkunft, zur Rasse und zur Schlachtung der Tiere getätigt werden.

7. Herkunftsbestimmungen

Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ für das Fleisch von Tieren der Rinder- und Schweinegattung darf nur von Produzenten verwendet werden, deren Produkt dem vorliegenden Pflichtenheft entspricht und das im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, geboren, gehalten, geschlachtet, zerlegt, verarbeitet und verpackt wird. Die entsprechenden Betriebe müssen die Eingangskontrolle bestanden haben und von der Fachkommission positiv bewertet worden sein.

8. 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 genehmigt werden.
3. Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ 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 von einer unabhängigen und akkreditierten Kontrollstelle durchgeführt, die von der Fachkommission in Absprache mit 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 des Pflichtenheftes durchgeführt, das für die verschiedenen Erzeugniskategorien vorgesehen ist.

Für die Kontrolle über die Einhaltung der Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen für biologisch wirtschaftende Betriebe sind die gemäß Landesgesetz zur Regelung des Ökologischen Landbaus anerkannten Öko-Kontrollstellen des Landes, das auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, zugelassen.

2. Aufnahmekontrolle

Es wird vor Übertragung der Rechte zur Nutzung des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“ überprüft, ob der Betrieb über ausreichende räumliche, technische und hygienische Voraussetzungen und Einrichtungen verfügt, um das laut diesem Pflichtenheft erlaubte Frischfleisch der geforderten Qualität erzeugen, abpacken 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 gesetzlichen Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Fleisch sind einzuhalten. Die Überprüfung der Qualität und der Herkunft erfolgt stichprobenweise im Betrieb selbst oder am Markt. Der Zeichennutzer hat auf Anforderung des Kontrollorgans jederzeit genauen Nachweis über die Herkunft des mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ 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 Kontrollorgane in Anwendung dieses Pflichtenheftes treffen, sind endgültig und für alle Beteiligten verbindlich. Berufung kann beim Direktor/der Direktorin der zuständigen Landesabteilung eingereicht werden.

Der Kontrolldienst ist bei Kontrollen in den Betrieben der Markenbenutzer an keine Voranmeldung gebunden. Der Leiter des Betriebes oder eine von ihm beauftragte Person sind verpflichtet, bei der Kontrolle zugegen zu sein. Die Kontrolleure haben Zutritt zu allen Teilen des Betriebes und dürfen in alle Unterlagen und Aufzeichnungen Einsicht nehmen. Die mit der Kontrolle beauftragten Personen sind gegenüber unbefugten Dritten an die Schweigepflicht gebunden. Der Kontrolldienst führt Protokoll über jede durchgeführte Kontrolle.

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 zeitweisigem oder endgültigem Widerruf der Benutzungsberechtigung bestraft.
3. Die nicht termingerechte Bezahlung des Werbebeitrages, den der einzelne Nutzer des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“ alljährlich für die Werbung des jeweiligen Sektors aufgrund eines Beschlusses der zuständigen Fachkommission bezahlen muss, rechtfertigt den Entzug der Benutzungsberechtigung. Der Nutzer des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“, der 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

Fachkommission

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

VII. Vorgaben-Übersicht Rindfleisch

1. Aktueller Standard	gesetzlicher Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
<p>Herkunft nicht definiert</p>	<p>Alle Tiere müssen in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, geboren, gemästet und geschlachtet werden.</p> <p>Mindestverweildauer: Milchkälber und Jungrinder 60 Tage; Stiere, Kalbinnen, Jungkühe und Ochsen 180 Tage</p>	<p>Betriebskontrolle Produktionskette</p> <p>Dokumentenkontrolle Erzeuger bei Markennutzer (Stichprobe)</p>	<p>Erzeuger √(aller Betriebe) Schlachthof 100% aller Betriebe Zerlegebetrieb 100% aller Betriebe Verkaufspunkte 100% aller Betriebe</p> <p>Markennutzer 100%</p>
<p>Kennzeichnung EU Verordnung 1760/2000 EU Verordnung 653/2014</p>	<p>Die Rückverfolgbarkeit muss entlang der gesamten Produktionskette gewährleistet werden.</p> <p>Die Markennutzer übermitteln der Kontrollstelle eine Liste aller an der Produktionskette beteiligten Betriebe sowie jede Änderung derselben.</p> <p>Kennzeichnung der Schlachtkörper mit Qualitätszeichen mit nachvollziehbarer Trennung des mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ gekennzeichneten Fleisches vom Fleisch anderer Herkunft</p>	<p>Dokumentenkontrolle Markennutzer (Stichprobe)</p> <p>Mitteilung Markennutzer an Kontrollstelle</p>	<p>Markennutzer 100%</p> <p>laufend</p>

	<p>Protokollierung des gesamten Fleischeingangs und -ausgangsgewichts mit Charge-Nummer, getrennt nach Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ und anderem Fleisch.</p> <p>Kennzeichnung der Ware</p>	<p>Betriebskontrolle Schlachthof</p> <p>Betriebskontrolle und Dokumentenprüfung Zerlegebetrieb (Stichprobe)</p> <p>Verkaufspunkte</p>	<p>100% aller Schlachthöfe (100% der am Kontrolltag verfügbaren Schlachtkörper)</p> <p>100% Zerlegebetriebe</p> <p>100% Verkaufspunkt</p>
<p>Haltung Nicht definiert</p> <p>Landesgesetz Nr. 9 vom 15.05.2000 (Tierschutz) 91/629/CEE und das Gesetzesdekrets 92/533</p>	<p>Erlaubte Produktkategorien: Kalb, Jungrind, Kalbin, Ochse, Jungkuh, Stier</p> <p>freie Bewegung (Alpung, Freilaufmöglichkeit am Hof) von 60 Tagen für Ochsen, Kalbinnen, Jungkühe und Jungrinder verpflichtend</p>	<p>Betriebskontrolle Schlachthof</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>100% aller Schlachthöfe (100% der am Kontrolltag verfügbaren Schlachtkörper)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>
<p>Fütterung Futtermittel + Gentechnikfreiheit L.G. 1/2001 in geltender Fassung zur Gentechnikfreiheit der Futtermittel</p>	<p>Nur zertifiziert gentechnikfreie Futtermittel werden eingesetzt.</p> <p>Keine Silage 60 Tage vor der</p>	<p>Betriebskontrolle, Dokumentenprüfung Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>

	Schlachtung Ausschließlich Milch in Form von Vollmilch für Milchkälber Verbot von Milchaustauscher für Betriebe, welche Kälber mästen	Betriebskontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger)
Transport EU Verordnung 1/2005	Die reine Fahrtzeit bei Schlachttransporten nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachtstätte) beträgt höchstens 4 Stunden	Dokumentenkontrolle Schlachthof (Modell 4) (Stichprobe)	100% Schlachthöfe
Altersklassen der Tiere Keine	Kalb < 8 Monate Jungrind 8 -12 Monate Stiere < 24 Monate Kalbinnen < 36 Monate Ochsen < 36 Monate Jungkühe < 36 Monate	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% Schlachthöfe
Schlachtkörper - Fleischigkeit Keine	Fleischklasse: E-R Jeder Schlachtkörper wird von einer qualifizierten Person klassifiziert	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% Schlachthöfe
Schlachtkörper - Fettgewebe Keine	Fettklasse: 2-4 Jeder Schlachtkörper wird von einer qualifizierten Person klassifiziert	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% Schlachthöfe
Schlachtkörper – pH-Wert Keine	pH-Wert m. longissimus dorsi: < 5,8 nach 24h; Keine Anzeichen von DFD Der pH-Wert wird von einer qualifizierten Person gemessen	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% Schlachthöfe

<p>Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware Keine</p>	<p>Maximal 6 Wochen</p>	<p>Betriebskontrolle Verkaufspunkt</p>	<p>100% der Verkaufspunkte (100% des am Kontrolltag vorhandenen Produktes)</p>
<p>Etikettierung und Kennzeichnung EU-Vo. 1760/2000 und 1825/2000 in geltender Fassung zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und Etikettierung von Rindfleisch</p>	<p>Verpackte sowie lose Ware muss mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ gekennzeichnet werden</p> <p>Die Ware mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ muss in der Theke klar von anderer Ware unterschieden werden können</p>	<p>Betriebskontrolle Verkaufspunkt</p> <p>Betriebskontrolle Verkaufspunkt</p>	<p>100% der Verkaufspunkte (100% des am Kontrolltag vorhandenen Produktes)</p> <p>100% der Verkaufspunkte (100% des am Kontrolltag vorhandenen Produktes)</p>

VII. Vorgaben-Übersicht Schweinefleisch

2. Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
<p>Herkunft nicht definiert</p>	<p>Alle Tiere müssen in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, geboren, gemästet und geschlachtet werden. Um die Abstammung der Mastferkel zu garantieren, darf der Zukauf der Mastferkel nur von Ferkelproduzenten erfolgen, die in der der Kontrollstelle gemeldeten Liste enthalten sind. Zudem müssen die Ferkel bereits im Herkunftsbetrieb neben dem Betriebskodex mit einer fortlaufenden individuellen Nummer mittels Ohrmarke gekennzeichnet werden.</p> <p>Mindestverweildauer in Mastbetrieb: 70 Tage vor der Schlachtung</p>	<p>Betriebskontrolle Produktionskette</p> <p>Dokumentenkontrolle Erzeuger</p>	<p>Erzeuger √(aller Betriebe) Schlachthof 100% aller Betriebe Zerlegebetrieb 100% aller Betriebe Verkaufspunkte 100% aller Betriebe</p> <p>Erzeuger √(aller Betriebe)</p>
<p>Kennzeichnung Richtlinie 2008/71/EG DPR 30.04.1996 N. 317</p> <p>Richtlinie 2075/2008 D.Lvo 26.10.2010 N. 200</p> <p>Dekret des Direktors des Dienstes vom 29.5.2008 N. 31.12/295281</p>	<p>Die Rückverfolgbarkeit muss entlang der gesamten Produktionskette gewährleistet werden.</p> <p>Die Markennutzer verpflichten sich die Betriebe der Produktionskette und jegliche Änderungen in der Produktionskette an die Kontrollstelle zu übermitteln.</p> <p>Kennzeichnung der Schlachtkörper mit Qualitätszeichen mit nachvollziehbarer Trennung des mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit</p>	<p>Dokumentenkontrolle Produktionskette (Stichprobe)</p> <p>Mitteilung Markennutzer an Kontrollstelle</p> <p>Betriebskontrolle Schlachthof</p>	<p>100% Markennutzer</p> <p>laufend</p> <p>100% aller Schlachthöfe (100% der am Kontrolltag verfügbaren Schlachtkörper)</p>

<p>EU Verordnung 1169/2011 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013</p>	<p>Herkunftsangabe“ gekennzeichneten Fleisches vom Fleisch anderer Herkunft</p> <p>Protokollierung des gesamten Fleischeingangs und - ausgangsgewichts mit Charge-Nummer, getrennt nach Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ und anderem Fleisch.</p> <p>Kennzeichnung der Ware im Endverkauf</p>	<p>Betriebskontrolle und Dokumentenprüfung Zerlegebetrieb, Verkaufspunkt (Stichprobe)</p> <p>Verkaufspunkte</p>	<p>100% aller Betriebe</p> <p>100% Verkaufspunkte</p>
<p>Haltung Richtlinie 2008/120/EG D.Lvo vom 7.07.2011 N. 122</p> <p>Keine Vorgaben</p> <p>Keine Vorgaben</p> <p>Keine Vorgaben</p>	<p>Maximale Anzahl Schweine pro Betrieb: Zuchtschweine: 50 Sauen und Eber Schweinemast: 150 Mastplätze Gemischtes System: 150 Mastplätze minus (Zuchtsauenplätze x3,3)</p> <p>Es dürfen nur reinerbig stressresistente Tiere zur Produktion der Masttiere verwendet werden. Folgende Rassen sind für die Produktion der Mastferkel zugelassen: Landrasse, Edelschwein, Pietrain, Duroc Die Mastferkel müssen mind. 50 % Duroc-Blutanteil aufweisen. Der Vater oder die Mutter der Mastferkel muss also ein reinrassiges Duroc-Schwein sein.</p> <p>Der Liegebereich muss planbefestigt sein. Vollspaltenböden sind nicht zugelassen Mindestflächen an nutzbarer Bodenfläche pro Tier:</p> <p>Lebendgewicht Buchten mit separatem Kotbereich (Liegefläche mind. 60 %)</p>	<p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger (Prüfung der Dokumente)</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>√ (aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>

Keine Vorgaben	30 – 70 kg	0,7 m ²	Betriebskontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger)
	70 – 100 kg	0,9 m ²		
Keine Vorgaben	100 – 130 kg	1,2 m ²	Betriebskontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger)
	über 130 kg	1,5 m ²		
Lebendgewicht		Tiefstreu Stall/Kompoststall (Eingestreute Fläche max. 65 %)		
Keine Vorgaben	30 – 70 kg	1,0 m ²	Betriebskontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger)
	70 – 100 kg	1,2 m ²		
	100 – 130 kg	1,6 m ²		
	über 130 kg	2,0 m ²		
Bei separatem Auslauf sind folgende Mindestflächen im Auslauf pro Mastschwein vorzusehen:				
Lebendgewicht		Auslauffläche		
Keine Vorgaben	30 – 70 kg	0,45 m ²	Betriebskontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger)
	70 – 100 kg	0,65 m ²		
	über 100 kg	0,85 m ²		
Fütterung				
Futtermittel + Gentechnikfreiheit L.G. 1/2001 in geltender Fassung zur Gentechnikfreiheit der Futtermittel	Eine ausreichende und regelmäßige Fütterung Ad-libitum-Fütterung über Futterautomaten folgendes maximales Tier-Fressplatz-Verhältnis einzuhalten: Trockenfutterautomaten: max.5 Tiere pro Fressplatz Breifutterautomaten: max. 12 Tiere pro Fressplatz * Rohrbreiautomaten: max. 12 Tiere pro Fressplatz *		Betriebskontrolle Dokumentenprüfung Erzeuger	√(aller Erzeuger)
	* Verfügen die Futterautomaten über keine direkte Wasserversorgung, dann halbiert sich die Anzahl Tiere pro Fressplatz.		Betriebskontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger)

	<p>Bei Trogfütterung sind folgende Troglängen pro Tier zu gewährleisten:</p> <table border="0"> <tr> <td>30 – 70 kg LG</td> <td>mind. 33 cm</td> </tr> <tr> <td>70 – 110 kg LG</td> <td>mind. 35 cm</td> </tr> <tr> <td>über 110 kg LG</td> <td>mind. 37 cm</td> </tr> </table> <p>Zusätzlich muss Stroh oder Dürrfutter als Beschäftigungsmaterial in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Silagen sind verboten.</p> <p>Ausreichende Wasserversorgung. Für jeweils max. 12 Tiere ist eine Selbsttränke vorzusehen. Sind die Futterautomaten an der Wasserleitung angeschlossen, dann genügt eine Selbsttränke für max. 18 Tiere.</p> <p>Zulässig sind nur Futtermittel und Zusatzstoffe, die in der Positivliste aufgelistet sind (siehe Anlage). Mischfutter dürfen nur die in der Positivliste aufgeführten Komponenten enthalten. Alle anderen Futtermittel, die nicht angeführt sind, sind nicht zulässig. Weiters müssen die Mischfutter den in der Positivliste angegebenen Qualitätsanforderungen bezüglich Energie, Aminosäuren, Poly- und Monoensäuren, Mineralstoffen und Vitaminen entsprechen.</p> <p>Die Lagerung und Verwendung von Zusatzstoffen zur Wachstums- und Leistungsförderung, von Tier- und Knochenmehlen und von Beruhigungsmitteln sind verboten.</p>	30 – 70 kg LG	mind. 33 cm	70 – 110 kg LG	mind. 35 cm	über 110 kg LG	mind. 37 cm	<p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>
30 – 70 kg LG	mind. 33 cm								
70 – 110 kg LG	mind. 35 cm								
über 110 kg LG	mind. 37 cm								
<p>Transport Verordnung 1/2005</p>		<p>Dokumentenprüfung Schlachthof</p>	<p>100% aller Schlachthöfe</p>						

	Die reine Fahrtzeit bei Schlachttransporten nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachtstätte) beträgt höchstens 4 Stunden	(Stichprobe)	
Schlachtkörper Mindestgewicht Keine Vorgaben	- Mindestschlachtgewicht 85 kg warm	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe
Schlachtkörper – pH-Wert Keine Vorgaben	60 Min. Post mortem pH $\geq 5,8$	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe
Klassifizierung (Durchführungsbeschluss der Kommission 2014/38/EU)	Die Schlachtkörperqualität wird nach der Schlachtung gemäß den EU-Vorschriften durch einen Fachmann festgestellt und dokumentiert.	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe

Anlage A

<p>SCHWEINEFLEISCH</p> <p>Zugelassene Einzelfuttermittel</p> <p>Mastbetriebe</p>	<p>CARNE SUINA</p> <p>Alimenti permessi</p> <p>Allevamenti ingrasso</p>
<p>Grundfutter und andere betriebseigene Futtermittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dürrfutter und Heublumen • Wiesenfutter und Luzerne heißluftgetrocknet • Stroh (Gerste, Hafer, Roggen, Triticale, Weizen) • Milch und Nebenprodukte der Milchverarbeitung (Nebenprodukte auch von Molkereien) • Kartoffeln (entsprechend gereinigt) • Futterrüben (entsprechend gereinigt) 	<p>Foraggi ed altri alimenti prodotti in azienda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fieno e fiorume • Erba fresca ed erba medica disidratata • Paglia (orzo, avena, segale, triticale, frumento) • Latte e sottoprodotti della lavorazione di latte (sottoprodotti anche di latterie) • Patate (opportunamente pulite) • Barbabietole da foraggio (opportunamente pulite)
<p>Einzelkraftfuttermittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Getreide: Gerste, Hafer, Mais, Roggen, Triticale, Weizen • Mühlennachprodukte sowie Nebenprodukte aus der Stärkegewinnung der zugelassenen Getreidearten • Ackerbohnen • Erbsen • Lupinen • Extraktionsschrote und Kuchen folgender Ölsaaten: Sojabohnen, Rapssamen, Sonnenblumen und Leinsamen • Kartoffeleiweiß • Hefen und Bakterieneiweiß • Wiesenfutter und Luzerne heißluftgetrocknete • Trockenschnitzel • Sojabohnenschalen • Biertreber • Malzkeime • Johannisbrot • Melasse 	<p>Mangimi semplici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereali: orzo, avena, mais, segale, triticale, frumento • Sottoprodotti della lavorazione dei cereali ammessi • Fave • Piselli • Lupini • Farina d'estrazione e pannelli dei seguenti semi oleosi: soia, colza, lino e girasole • Proteine di patate • Proteine di lievito e di batteri • Erba ed erba medica disidratata • Polpe secche di barbabietola • Buccie di soia • Trebbie di birra • Radichette di malto • Carrube • Melasso
<p>Zusatzstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzenöle und -fette (nur in der Anfangsmast) • Organische Säuren, Aminosäuren, Enzyme, Pre- und Probiotika • Natürliche Stoffe, die die Verdaulichkeit des Futters erhöhen und/oder die Umweltbelastung reduzieren • Mineralstoffe und Vitamine 	<p>Additivi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oli e grassi vegetali (solo nella prima fase d'ingrasso) • Acidi organici, aminoacidi, enzimi, pre- e probiotici • Sostanze naturali che aumentano la digeribilità del mangime e/o riducono l'impatto ambientale <p>Sali minerali e vitamine</p>

<p>Mischkraftfutter dürfen nur die in dieser Liste aufgeführten Komponenten enthalten. Alle anderen Futtermittel, die nicht angeführt sind, sind nicht zulässig. Neben den vom Gesetz vorgeschriebenen Angaben muss auch der Energiegehalt in MJ ME/kg Futtermittel, das Aminosäurenprofil, der Gehalt an Polyensäuren (PUFA) und Monoensäuren (MUFA) sowie jener der Mineralstoffe angegeben sein bzw. der Beratungsstelle mitgeteilt werden.</p> <p>Aminosäurenprofil Lysin : Methionin + Cystin : Threonin : Tryptophan = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2 *Methionin mind. 55 %</p> <p>Max. Gehalt an Polyensäuren (PUFA) und Monoensäuren (MUFA) max. 1,7 g/MJ ME ; Berechnung: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME</p> <p>Vitamin E + Selen Mindestergänzung pro kg Mischfutter: 0,3 mg Selen + 45 mg Vitamin E Endmast: 0,3 mg Selen + 180 mg Vit. E</p>	<p>Mangimi composti Devono essere composti solo da alimenti contenuti nell'elenco precedente. Altri alimenti, non contenuti nell'elenco, non sono ammessi. Oltre alle indicazioni previste dalla legge devono essere indicate anche l'energia espressa in MJ ME/kg di mangime, il profilo degli aminoacidi, il contenuto degli acidi grassi poliinsaturi (PUFA) e monoinsaturi (MUFA) e i minerali. In sostituzione delle indicazioni sul cartellino i valori possono essere trasmessi al servizio di assistenza tecnica.</p> <p>Profilo degli aminoacidi Lisina : metionina + cistina : treonina : triptofano = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2 *metionina min. 55 %</p> <p>Contenuto massimo di acidi grassi poliinsaturi (PUFA) e monoinsaturi (MUFA) max. 1,7 g/MJ ME; calcolo: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME</p> <p>Vitamina E + selenio Integrazione minima per kg di mangime: 0,3 mg selenio + 45 mg vitamina E Finissaggio: 0,3 mg selenio + 180 mg vit. E</p>
--	--

Richtwerte für Alleinfutter (Inhaltsstoffe pro kg Kraftfutter)

Valori indicativi per i mangimi composti (contenuto per kg di mangime)

Phase <i>fase</i>	Lebendgewicht <i>Peso vivo</i>	g Rohprotein <i>Proteina grezza in g</i>	g Lysin <i>Lisina in g</i>	ME MJ	g Lysin/ MJ ME <i>lisina g/MJ ME</i>
1	30 – 70 kg	165 – 175	mind. / <i>min.</i> 10,5	13,0	mind. / <i>min.</i> 0,80
2	70 – 110 kg	145 – 155	mind. / <i>min.</i> 9,0	12,5	mind. / <i>min.</i> 0,72
3	über / <i>oltre</i> 110 kg	125 – 135	mind. / <i>min.</i> 7,2	11,8	mind. / <i>min.</i> 0,60

Es muss gentechnikfreie Fütterung im Sinne des Landesgesetzes Nr. 1/2001 garantiert werden!!!	Deve essere garantito un'alimentazione geneticamente non modificata ai sensi della legge provinciale nr. 1/2001!!!
---	--