



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Gemüse und Kartoffeln

DEKRET NR. 11704 VOM 13.07.2022

INHALT

- » Blumenkohl – Speisekartoffeln – gekochte Rohnen – Sauerkraut und Rübekraut
Blaukraut – Spargel – Kressen
- » I. Präambel
- » II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
- » III. Anwendungsmodalitäten
- » IV. Kontrollbestimmungen
- » V. Sanktionen
- » VI. Allgemeine Bestimmungen
- » VII. Vorgaben-Übersicht
 - Blumenkohl
 - Speisekartoffeln
 - Gekochte Rohnen
 - Sauerkraut und Rübekraut
 - Blaukraut
 - Spargel
 - Kressen

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. Anwendungsbereiche

Für die gegenständliche Verordnung kommen all jene Gemüsearten und Speisekartoffeln sowie Spargeln in Betracht, welche durch die geltenden EG-Qualitätsnormen und die Vermarktungsnorm (Verordnung (EG) Nr. 543/2007 (mit Ausnahme der Kartoffel, für die die Norm der UNECE FFV 52 Anwendung findet) geregelt werden. Für Spargeln muss zusätzlich die UNECE-Norm FFV-04 eingehalten werden.

Weiters kann auch verarbeitetes Gemüse das Qualitätszeichen tragen, sofern es aus Gemüse, welches den obgenannten Richtlinien entspricht und im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, verarbeitet wird.

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

2. Qualitätsbestimmungen

a) Handelsklassen

Das Gemüse, die Spargeln und die Speisekartoffeln müssen, falls Handelsklassen definiert sind, den Handelsklassen Extra oder Klasse I entsprechen. Spargel welche als Minispargel, Risottospargel oder als Spargelspitzen verkauft werden, können auch der Handelsklasse II entsprechen.

b) Betriebsheft

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

c) Düngung

Für jedes Grundstück muss alle 5 Jahre eine Bodenuntersuchung durchgeführt werden.

Höchstzulässige Ausbringungsmengen der Düngung:

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

d) Rückstandsanalysen

Bei Blattsalaten, Eisberg und Kohl, Sauer- und Blaukraut muss je 200t vermarkteter Ware eine zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse durchgeführt werden. Bei Kartoffeln und Roter Beete muss je 1000t vermarkteter Ware eine zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse durchgeführt werden. Bei jedem Nutzer des Qualitätszeichens muss pro Gemüseart, bzw. bei Kartoffeln und Spargeln, mindestens eine Probe pro Jahr gezogen werden, sofern er diese vermarktet. Die gesetzlich zugelassenen Rückstandshöchstwerte müssen eingehalten werden.

Für Spargel können, zusätzlich zu den Vorgaben des nationalen integrierten Pflanzenschutzes, die Wirkstoffe in der Anlage A verwendet werden. Diese Anlage regelt auch die Anzahl der Einsätze der einzelnen Wirkstoffe. Im biologischen Anbau gelten die geltenden EU-Biorichtlinien.

Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

e) Anbaugebiet

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

Ausnahme bilden hierbei der Spargel und die Kressen. Diese sind nicht an eine Meereshöhe gebunden. Der Spargel muss auf sandigen, fast gänzlich steinfreien Böden angebaut werden.

f) Zusatzbestimmungen

1.) Blumenkohl

Der Blumenkohl muss folgenden Eigenschaften entsprechen:

Aussehen Rose: weiß umgeben von frischem Laub

Verpackung: Der Blumenkohl muss in Standardkartonagen zu mindestens 8 Köpfen abgepackt werden.

2.) Speisekartoffel

Die Speisekartoffeln müssen folgenden Eigenschaften entsprechen:

Mindestanforderungen:

- gesund (Oberflächenschorf auf max. 25% Knollenoberfläche)
- ganz
- fest
- sauber (auch ungewaschen)
- schalenfest (ausgenommen Frühkartoffeln)
- unbeschädigt
- normal geformt
- Sortierung nach sorteneigenen Kocheigenschaften
- festkochend
- vorwiegend festkochend
- mehligkochend
- Sortierung nach Größe
- mindestens 30 mm
- maximal 80 mm
- Verpackung:
 - Verwendung neuer Verpackungen bis zu 25 kg
 - Kennzeichnung mit Sorte und Kochtyp
 - sortenrein (eine Toleranz von 2% ist zugelassen)

3.) Gekochte Rohnen

Im Koch- und Verpackungsprozess dürfen außer der Zitronensäure keine Zusatzstoffe verwendet werden. Die Rohnen müssen im fertigen Zustand gleichmäßig durchgekocht sein.

4.) Sauerkraut und Rübenkraut

Sauerkraut und Rübenkraut ist das Erzeugnis, das aus geschnittenem Weißkohl, Kohlrüben oder eine Mischung von beiden nach Zusatz von 0,8 – 1,8 % Kochsalz (auf die Rohware gemessen), inklusive Jodsalz, ausschließlich durch natürliche Garungsvorgänge entsteht.

Als Zutaten sind Kochsalz, Jodsalz oder gesättigte Salzlake vorgesehen.

Sauerkraut und Rübenkraut ist:

- genügend vergoren und von ausreichend fester Konsistenz
- von hellem Aussehen
- von arttypischem, kräftigem Geruch und Geschmack

Der Säuregehalt (berechnet als Milchsäure) der Gärlake beträgt mindestens 1 g/100 ml. Die Gärlake macht höchstens 10% des Gewichtes aus.

Die Bezeichnung "frisch" oder "roh" ist für Sauerkraut oder Rübenkraut ohne Haltbarmachung durch Hitzebehandlung zulässig.

Sauerkraut kann zusätzlich mit Speck g.g.A. verfeinert werden. Der Speck wird in gewürfelter Form in Samenöl angebraten und muss mindestens 8% des Gewichtes betragen.

5.) Blaukraut

Blaukraut wird aus Rotkohl, unter Verwendung von anderen Lebensmitteln, z.B. Apfelstücke und Apfelsaft, Rotwein aus dem Land oder Region die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, Preiselbeerkompott, Essig und Zucker sowie Gewürzen und Salz hergestellt, gekocht, in Gläser abgefüllt und pasteurisiert.

Zusatzstoffe wie z.B. Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Verdickungsmittel werden nicht verwendet.

Blaukraut ist

- von ausreichend fester Konsistenz
- von leuchtendem rot-violettem Aussehen und
- von einem typischen Geschmack

6.) Spargel

Der Spargel muss ganz, gesund, sauber sein und ein frisches, leicht nussartiges Aroma aufweisen.

Der Spargel wird laut den Kriterien der EG-Verordnung Nr. 2377/1999 deren Klassen sortiert (es gelten die dort festgeschriebenen Güte- und Größentoleranzen).

Eine Temperaturüberwachung am Feld mit dazugehörigem Folienmanagement verhindert Schäden am Spargel. Unter der Folie darf die Temperatur nicht 44°C überschreiten.

Auf den Feldern werden die Feldkisten mit dem gestochenen Spargel mit feuchten Tüchern bedeckt, um das Produkt vor Hitze und Sonneneinstrahlung zu schützen. Gestochener Spargel muss innerhalb von zwei Stunden zur Vorwäsche und Schockkühlung gebracht werden.

Die Kühlkette des Spargels muss aus folgenden vier Elementen bestehen: Vorwäsche, Schockkühlung, Brucheis und Kühllager.

7.) Kressen

1) Die Kressen müssen

- a) auf biologisch abbaubarem Material (wie beispielsweise Hanf-, Jute-, oder Schafswollfasern), gezüchtet werden.
- b) mit Wasser bewässert werden, welches den mikrobiologischen Anforderungen aus Teil A der Richtlinie 98/83/EG des Rates erfüllt. Wasserleitungssysteme müssen entsprechend gewartet und gereinigt werden (siehe 1.A.3 und 1.A.4 aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen).
- c) bei Düngung und Pflanzenschutz die Punkte 1.9 und 1.10 aus Anhang II der VERORDNUNG (EU) 2018/848 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 30. Mai 2018 einhalten. Diese sehen weder den Gebrauch von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, noch den Gebrauch von mineralischen Stickstoffdüngern vor.
- d) den HACCP-Standards entsprechen.
- e) frei von sichtbarem Pilzbefall sein.

2) Um einen hohen Qualitätsstandard garantieren zu können, müssen die Kressen in der Produktion einen standardisierten Prozess durchlaufen, welcher eine Rückverfolgbarkeit des Saatguts sowie konstante Wachstumsparameter ermöglicht. Der Prozess ist wie folgt aufgebaut:

- a) Qualitätssicherung des eingehenden Saatguts nach 1.C.3. aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen.
- b) Keimung unter sauberen Bedingungen und bei konstanter Temperatur (+/- 3° C) und Luftfeuchtigkeit (+/- 20 %). Die Keimzelle muss mindestens einmal monatlich gereinigt und desinfiziert werden.
- c) Wachstum bei konstanter Temperatur (+/- 3° C) und Luftfeuchtigkeit (+/- 20 %). Die Wachstumswannen müssen nach jeder Charge gereinigt und desinfiziert werden.
- d) Lagerung nach 1.H.4 aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen.

3.) Herkunftsbestimmungen

Gemüse und Kartoffeln 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.
4. Jede Einzelverpackung, bzw. jedes Sammelgebilde darf nur Gemüse gleicher Art, Klasse und gleichen Reifegrades enthalten.

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 Gemüsearten und Kartoffeln in der geforderten Qualität erzeugen, abfüllen 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, am Feld 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. Allgemeines

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

5. 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 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 Gemüse

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft Keine Vorgabe	<p>Gemüse und Kartoffeln 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>Mitteilung Markennutzer an Kontrollstelle</p>	<p>100% aller Markennutzer</p> <p>auf Anfrage</p>
Betriebsheft	<p>Erzeuger müssen ein Betriebsheft mit allen Pflanzenschutz- und Pflegemaßnahmen und Düngung führen</p> <p>Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.</p>	<p>Betriebskontrolle Erzeuger Dokumentenprüfung</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger Dokumentenprüfung</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>
Handelsklassen Handelsklassen Extra, I und II	<p>Nur Handelsklasse Extra und I (gilt das auch für die Kressen)</p> <p>Minispargel, Risottospargel oder als Spargelspitzen, kann auch der Handelsklasse II entsprechen.</p>	<p>Produktkontrolle Markennutzer</p>	<p>100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte</p>
Düngung Keine gesetzliche Vorgabe	<p>Für jedes Grundstück muss alle 5 Jahre eine Bodenuntersuchung durchgeführt werden (Ausnahmen bilden hierbei die Kressen).</p> <p>Höchstzulässige Ausbringungsmengen:</p>	<p>Dokumentenkontrolle Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p>

	24 t gut verrotteter Stallmist plus 12 cbm Jauche/ha/Jahr oder 40 cbm Gülle/ha/jahr, 50 kg Rein-Stickstoff (N) je Kopfdüngung		
Rückstandsanalysen Gesetzliche Kontrollen durch die zuständigen Behörden	zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse zur Überprüfung der Einhaltung der gesetzlich zugelassenen Rückstandshöchstwerte Für Spargel können, zusätzlich zu den Vorgaben des nationalen integrierten Pflanzenschutzes, die Wirkstoffe in der Anlage A verwendet werden. Diese Anlage regelt auch die Anzahl der Einsätze der einzelnen Wirkstoffe. Im biologischen Anbau gelten die geltenden EU-Biorichtlinien.	Laboranalyse Laboranalyse Dokumentenprüfung Erzeuger	je 200t vermarkteter Ware von: -Blattsalat -Eisberg -Kohl, Sauer – und Blaukraut 1000t vermarkteter Ware von: -Kartoffeln -Rote Beete √(aller Erzeuger) bei jedem Nutzer muss mindestens 1 Probe pro Jahr gezogen werden, sofern er diese Gemüseart vermarktet
Anbaugebiet Keine gesetzlichen Vorgaben	Anbaugebiet (außer Spargel und Kressen) auf einer Meereshöhe von mindestens 600 m.ü.d.M. Spargel muss sandige, fast steinfreie Böden aufweisen.	Dokumentenprüfung Erzeuger: Höhenangabe im Betriebsheft Betriebskontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger) √(aller Erzeuger)
Blumenkohl	Aussehen Rose: Weiß umgeben von frischem Laub. Verpackung: der Blumenkohl muss in Standardkartonagen zu min. 8 Köpfen abgepackt werden.	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte
Speisekartoffeln	– gesund (Oberflächenschorf auf max. 25% Knollenoberfläche) – ganz – fest – sauber (auch ungewaschen) – schalenfest (ausgenommen Frühkartoffeln) – unbeschädigt – normal geformt	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte

	<p>Sortierung nach sorteneigenen Kocheigenschaften</p> <ul style="list-style-type: none"> - festkochend - vorwiegend festkochend - mehligkochend <p>Sortierung nach Größe</p> <ul style="list-style-type: none"> - mindestens 30 mm - maximal 80 mm <p>Verpackung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwendung neuer Verpackungen bis zu 25 kg - Kennzeichnung mit Sorte und Kochtyp - sortenrein (eine Toleranz von 2% ist zugelassen) 		
Gekochte Rohren	<p>Im Koch- und Verpackungsprozess dürfen außer der Zitronensäure keine Zusatzstoffe verwendet werden. Die Rohren müssen im fertigen Zustand gleichmäßig durchgekocht sein.</p>	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte
Sauerkraut und Rübekraut	<p>Als Zutaten sind Kochsalz, Jodsalz oder gesättigte Salzlake vorgesehen. Zusatz von 0,8 – 1,8 % Kochsalz, inklusive Jodsalz (auf die Rohware gemessen)</p> <p>Sauerkraut und Rübekraut ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> - genügend vergoren und von ausreichend fester Konsistenz - von hellem Aussehen - von arttypischem, kräftigem Geruch und Geschmack <p>Säuregehalt (berechnet als Milchsäure) der Gärlake beträgt mindestens 1 g/100 ml. Die Gärlake macht höchstens 10% des Gewichtes aus.</p> <p>Sauerkraut kann zusätzlich mit Speck g.g.A. verfeinert werden. Der</p>	Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte

	Speck wird in gewürfelter Form in Samenöl angebraten und muss mindestens 8% des Gewichtes betragen.		
Blaukraut	<p>Blaukraut wird aus Rotkohl, unter Verwendung von anderen Lebensmitteln, wie Apfelstücken und Apfelsaft, Preiselbeerkompott, Rotwein, Essig und Zucker sowie Gewürzen und Salz hergestellt, gekocht, in Gläser abgefüllt und pasteurisiert.</p> <p>Zusatzstoffe wie z.B. Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Verdickungsmittel werden nicht verwendet.</p> <p>Blaukraut ist</p> <ul style="list-style-type: none"> – von ausreichend fester Konsistenz – von leuchtendem rot-violettem Aussehen und – von einem typischen Geschmack 	<p>Betriebskontrolle Markennutzer</p> <p>Betriebskontrolle Markennutzer</p>	<p>100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte</p> <p>100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte</p>
Spargel	<p>Der Spargel muss ganz, gesund, sauber sein und ein frisches, leicht nussartiges Aroma aufweisen.</p> <p>Der Spargel wird laut den Kriterien der EG-Verordnung Nr. 2377/1999 deren Klassen sortiert (es gelten die dort festgeschriebenen Güte- und Größentoleranzen).</p> <p>Unter der Folie darf die Temperatur nicht 44°C überschreiten.</p> <p>Auf dem Feld werden die Feldkisten mit dem gestochenen Spargel mit feuchten Tüchern bedeckt, um das Produkt vor Hitze und Sonneneinstrahlung zu schützen.</p> <p>Gestochener Spargel muss innerhalb von zwei Stunden zur Vorwäsche</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Markennutzer</p>	<p>100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte</p>

	und Schockkühlung gebracht werden.		
Kressen	<p>Die Kressen müssen</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf biologisch abbaubarem Material (wie beispielsweise Hanf-, Jute-, oder Schafswollfasern), gezüchtet werden. - mit Wasser bewässert werden, welches den mikrobiologischen Anforderungen aus Teil A der Richtlinie 98/83/EG des Rates erfüllt. Wasserleitungssysteme müssen entsprechend gewartet und gereinigt werden (siehe 1.A.3 und 1.A.4 aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen). - bei Düngung und Pflanzenschutz die Punkte 1.9 und 1.10 aus Anhang II der VERORDNUNG (EU) 2018/848 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 30. Mai 2018 einhalten. Diese sehen weder den Gebrauch von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, noch den Gebrauch von mineralischen Stickstoffdüngern vor. - den HACCP-Standards entsprechen. - frei von sichtbarem Pilzbefall sein. <p>Um einen hohen Qualitätsstandard garantieren zu können, müssen die Kressen in der Produktion einen standardisierten Prozess durchlaufen, welcher eine Rückverfolgbarkeit des Saatguts sowie konstante Wachstumsparameter ermöglicht. Der Prozess ist wie folgt aufgebaut:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätssicherung des eingehenden Saatguts nach 1.C.3. aus der 	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte

	<p>ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keimung unter sauberen Bedingungen und bei konstanter Temperatur (+/- 3° C) und Luftfeuchtigkeit (+/- 20 %). Die Keimzelle muss mindestens einmal monatlich gereinigt und desinfiziert werden. - Wachstum bei konstanter Temperatur (+/- 3° C) und Luftfeuchtigkeit (+/- 20 %). Die Wachstumswannen müssen nach jeder Charge gereinigt und desinfiziert werden. - Lagerung nach 1.H.4 aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen. 		
--	--	--	--

Anlage A

- Chlortalonil (jedes in Italien registrierte Mittel mit diesem Wirkstoff) – max. 2 Einsätze pro Jahr
- Cypermethrin - max. 5 Einsätze pro Jahr
- Deltametrin - max. 5 Einsätze pro Jahr