



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Brot, Back- und Teigwaren, Cerealien und Mahlprodukte

- > Brot, Back- und Teigwaren, Cerealien und Mahlprodukte
 - > I. Präambel
 - > II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
 - > III. Anwendungsmodalitäten
 - > IV. Kontrollbestimmungen
 - > V. Sanktionen
 - > VI. Allgemeine Bestimmungen
 - > VII. Vorgaben-Übersicht
- Produkt: Brot- und Backwaren
Anlage 1: Prinzipielle Anbau Richtlinien
Anlage 2: Qualitätskriterien

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

Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ kann unter Beachtung der unten genannten Grundsätze auf folgende Produktkategorien angewandt werden:

- Brot und Gebäck (pane)
- Feinbackwaren (prodotti dolciari da forno)
- Backwaren (prodotti da forno)
- Teigwaren (paste alimentari)
- Ganzes Korn, Mahlprodukte und Cerealien

1.1 Anmeldungen Produkte

Jeder Produzent verpflichtet sich mindestens ein Produkt mit dem Qualitätszeichen anzumelden. Die Meldung erfolgt in schriftlicher Form und enthält folgende Informationen:

- Name Produkt
- Zutatenliste laut lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- Frequenz der Produktion (z.B. tägliche Produktion oder jeden Dienstag)
- Produktionszeitraum

Betriebe, die Brot und Strudel mit dem Qualitätszeichen Südtirol herstellen, verpflichten sich, diese Produkte das ganze Jahr über mindestens einmal wöchentlich, immer freitags, in ihren Filialen anzubieten. Davon abgesehen werden kann, wenn ein witterungsbedingtes Ausnahmejahr eine fehlende Verfügbarkeit an regionalem Getreide zur Folge hat. In diesem Fall muss die Fachkommission einen Antrag an das Qualitätskomitee stellen, welches über die Situation befindet. In diesem Falle sind keine Sanktionen vorgesehen.

Die Meldung erfolgt schriftlich direkt an IDM-Südtirol und behält bis auf Widerruf ihre Gültigkeit.

Jeden Produzenten steht es frei, saisonal oder für kurze Zeit weitere Produkte anzubieten. Diese unterliegen nicht der Meldepflicht. Die Vorgaben des Pflichtenheftes und dessen Kontrollierbarkeit müssen aber zu jedem Zeitpunkt garantiert werden.

2. Qualitätsbestimmungen

2.1 Getreide und Mahlerzeugnisse

Getreide und Mahlerzeugnisse, müssen folgenden Kriterien entsprechen:

- Der Anbau darf ausschließlich im Land oder der Region erfolgen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht
- Der Anbau muss nach festgelegten Kriterien erfolgen (siehe Anlage 1).
- Es dürfen folgende Getreidearten angebaut bzw. verwendet werden:
 - Roggen

- Dinkel
- Gerste
- Buchweizen
- Hafer

Hybridsorten sind nicht erlaubt.

- Die Getreidequalität muss den festgelegten Qualitätskriterien entsprechen (siehe Anlage 2). Sollte die Getreidequalität in einem witterungsbedingten Ausnahmejahr nicht gegeben sein, legt die Fachkommission neue Parameter fest, die jedoch immer ein einwandfreies und qualitativ wertvolles Mahlprodukt garantieren, und stellt einen Antrag an das Qualitätskomitee, welches über die Situation befindet.
- Der gesamte Warenfluss muss jederzeit nachvollziehbar sein (z.B. zwischen Bauer, Mühle und Bäcker) und wird durch eine externe, unabhängige, akkreditierte Kontrollstelle überprüft.
- Die Reinigung, Verarbeitung und das Mischen des Getreides oder der Mahlprodukte erfolgt über eine IFS (International Food Standard) -zertifizierte Mühle aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht.

2.2 Verarbeitung

Alle wesentlichen Herstellungsschritte, einschließlich des Mischens der Zutaten, die Herstellung des Teiges, das Backen und das Abpacken müssen zur Gänze im Land oder der Region erfolgen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht.

Das Herstellen und Aufarbeiten des Teiges, sowie das Backen desselben, muss durch den Nutzer des Qualitätszeichens geschehen.

2.2.1 Mehl und Mahlprodukte

- a. Der Gesamtanteil aller Mehlbestandteile und Mahlprodukte muss mindestens 75% an Getreide aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, betragen.
- b. Die restlichen 25% an Getreide und Mahlprodukten können aus anderer Herkunft stammen, dies gilt nicht für jene Getreidearten, welche im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, angebaut werden.
- c. Unter der Definition Mahlprodukte versteht man das ganze Korn, Flocken, Schrote, Griese, Vollkorn- und Auszugsmehle.

Die Berechnung des Getreideanteils (75%) aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, erfolgt im Trockenzustand der Zutaten und anhand der Rezeptur.

Als Berechnungsgrundlage gilt die klassische Netto-Teigausbeuten-Berechnung (Summe aller Mehlbestandteile).

2.2.2 Zutaten

- a. Der Gesamtanteil der Trockensubstanz, Trockenzutaten und Schüttflüssigkeiten muss zu 60% aus Produkten aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen. Wasser fließt nicht mit in die Berechnung ein.
- b. Die Herkunft aller Zutaten aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, muss rückverfolgbar sein.

Als Grundlage für das Gewicht der Zutaten aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, gilt der Zeitpunkt der Verwendung für die Erstellung der Teige laut Rezeptur.

Als Berechnungsgrundlage gilt die klassische Brutto-Teigausbeuten-Berechnung (Summe aller Rezeptbestandteile und Schüttflüssigkeiten außer Wasser).

2.2.3 Zusatz- und Hilfsstoffe

Im Gesamtprodukt dürfen ausschließlich Lebensmittel-Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, welche laut Verordnung für die ökologische/ biologische Produktion zugelassen sind, verwendet werden bzw. vorhanden sein.

Sollten trotz Anwendung der guten handwerklichen Praxis weitere Zusatz- und Hilfsstoffe feststellbar sein, so muss das Vorhandensein derselben zufällig oder technisch nicht vermeidbar sein.

Ausgenommen sind eventuelle Spuren von weiteren Zusatz- und/oder Hilfsstoffen (z.B. Emulgatoren), die nachweislich durch die Verwendung von Trennfetten in das Gesamtprodukt gelangt sind.

2.3 Apfelstrudel und Buchweizentorte

2.3.1 Allgemeine Bestimmungen (gilt nur für den Apfelstrudel)

In den Geschäften und Filialen der Markennutzer darf es nur mehr eine Qualität von Apfelstrudel geben (mit oder ohne Qualitätszeichen).

D.h. wenn der Apfelstrudel in einer oder mehreren Teigarten (Mürb-, Blätter-, oder Ziehteig) mit Qualitätszeichen gemeldet wurde, darf der Hersteller keine andere Teigart ohne Qualitätszeichen produzieren.

Sollte ein Markennutzer die Notwendigkeit haben Apfelstrudel ohne Qualitätszeichen für einen Wiederverkäufer zu produzieren, so muss zur Genehmigung ein schriftliches Ansuchen an die Fachkommission des Sektors gestellt werden.

2.3.2 Zutaten und Verarbeitung

Für den Apfelstrudel und die Buchweizentorte greift die Regelung Punkt 2.2.1 „Verwendung von mindestens 75% an Getreide aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, auf den Gesamtanteil an Mehlbestandteilen und Mahlerzeugnissen“ nicht. Es wird dort ausschließlich die Regel Punkt 2.2.2 „Der Gesamtanteil der Trockensubstanz, Trockenzutaten und Schüttflüssigkeiten muss zu 60% aus Produkten aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen“ angewandt. Außerdem muss gewährleistet sein, dass Butter mit Qualitätszeichen Südtirol und beim Apfelstrudel Äpfel aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen. Margarine ist nicht zulässig. Zudem sind beim Apfelstrudel nur frische Äpfel zulässig, welche entweder direkt vom Nutzer des Qualitätszeichens oder von einem Obstverarbeitungsbetrieb frisch geschält werden.

3. Herkunftsbestimmungen

Die Produkte 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.

Der Kontrollplan ist Bestandteil des Pflichtenhefts.

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 Produkte 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 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 Benutzungsbechtigung 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 Benutzungsbechtigung. 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 Benutzungsbechtigung 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 Brot und Backwaren

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl Kontrollen
Anmeldung Produkte			
Keine Vorgaben	<p>Jeder Produzent verpflichtet sich, mindestens ein Produkt mit dem Qualitätszeichen anzumelden. Die Meldung erfolgt in schriftlicher Form an IDM-Südtirol und enthält folgende Informationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Name Produkt - Zutatenliste laut lebensmittelrechtlichen Vorgaben - Frequenz der Produktion - Produktionszeitraum <p>Betriebe, die Brot und Strudel mit dem Qualitätszeichen Südtirol herstellen, verpflichten sich, diese Produkte das ganze Jahr über mindestens einmal wöchentlich, immer freitags, in ihren Filialen anzubieten. Davon abgesehen werden kann, wenn ein witterungsbedingtes Ausnahmejahr eine fehlende Verfügbarkeit an regionalem Getreide zur Folge hat.</p> <p>In diesem Fall muss die Fachkommission einen Antrag an das Qualitätskomitee stellen, welches über die Situation befindet. In diesem Falle sind keine Sanktionen vorgesehen.</p>	Meldung an IDM, Dokumentenprüfung	100% Markennutzer
Rückverfolgbarkeit und Warenfluss			
VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002	Der gesamte Warenfluss muss jederzeit nachvollziehbar sein (z.B. zwischen Bauer, Mühle und Bäcker)	Betriebskontrolle bei Mühle und Markennutzer, Dokumentenprüfung	100% der Mühlen 100% der Mehl- und Mahlerzeugnis verarbeitenden Betriebe 30% Markennutzer, wobei im Zyklus von 4 Jahren jeder kontrolliert wird

Qualitätskriterien Getreide und Mahlerzeugnisse			
Keine Vorgaben	<p>Es dürfen folgende Getreidearten angebaut bzw. verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Roggen - Dinkel - Gerste - Buchweizen - Hafer <p>Hybridsorten sind nicht erlaubt</p>	Betriebskontrolle Mühle, Dokumentenkontrolle	100% der Mühlen 100% der Mehl- und Mahlerzeugnis verarbeitenden Betriebe
Keine Vorgaben	Die Reinigung, Verarbeitung und das Mischen des Getreides oder der Mahlprodukte erfolgt über eine IFS (International Food Standard) zertifizierte Mühle aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht.	Betriebskontrolle Mühle, Dokumentenkontrolle	100% der Mühlen 100% der Mehl- und Mahlerzeugnis verarbeitenden Betriebe
Keine Vorgaben	Bestätigung durch die Mühle, dass die Getreidequalität den festgelegten Qualitätskriterien entspricht (siehe Anlage 2) und Getreide und Mahlerzeugnisse aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen.	Betriebskontrolle Mühle, Dokumentenkontrolle	100% der Mühlen
Herstellungsrichtlinien, Zusatz- und Hilfsstoffe			
Verordnung (EU) 2018/848 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen	<p>Alle wesentlichen Herstellungsschritte, einschließlich des Mischens der Zutaten, die Herstellung des Teiges, das Backen und das Abpacken müssen zur Gänze im Land oder der Region erfolgen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht. Das Herstellen und Aufarbeiten des Teiges, sowie das Backen desselben, muss durch den Nutzer des Qualitätszeichens geschehen.</p> <p>Im Gesamtprodukt dürfen ausschließlich Lebensmittel-Zusatzstoffe und</p>	Betriebskontrolle Markennutzer	30% Markennutzer, wobei im Zyklus von 4 Jahren jeder kontrolliert wird

	<p>Hilfsstoffe, welche laut Bio-Verordnung für die ökologische/ biologische Produktion zugelassen sind, verwendet werden bzw. vorhanden sein.</p> <p>Sollte trotz Anwendung der der guten handwerklichen Praxis weitere Zusatz- und Hilfsstoffe feststellbar sein, so muss deren Anteil zufällig oder technisch nicht vermeidbar sein. Ausgenommen sind eventuelle Spuren von weiteren Zusatz- und/oder Hilfsstoffen (z.B. Emulgatoren), die nachweislich durch die Verwendung von Trennfetten in das Gesamtprodukt gelangt sind.</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer, Dokumentenprüfung</p> <p>Laboranalyse</p>	<p>30% Markennutzer, wobei im Zyklus von 4 Jahren jeder kontrolliert wird</p> <p>Stichprobe (bei Feststellung von weiteren Rückständen Gutachten durch externen Experten)</p>
Mehl und Mahlprodukte			
Keine Vorgaben	<p>Auf den Gesamtanteil aller Mehlbestandteile und Mahlprodukte müssen mindestens 75% an Getreide aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, verwendet werden.</p> <p>Die restlichen 25% an Getreide und Mahlprodukten können aus anderer Herkunft stammen, dies gilt nicht für jene Getreidearten, welche im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, angebaut werden.</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung</p> <p>Die Berechnung des Getreideanteils (75%) aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, erfolgt im Trockenzustand der Zutaten und anhand der Rezeptur.</p> <p>Als Berechnungsgrundlage gilt die klassische Netto-Teigausbeuten-Berechnung (Summe aller Mehlbestandteile).</p>	<p>30% Markennutzer, wobei im Zyklus von 4 Jahren jeder kontrolliert wird</p>
Weitere Zutaten			
VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002	Der Gesamtanteil der Trockensubstanz, Trockenzutaten und Schüttflüssigkeiten muss zu 60% aus Pro-	Betriebskontrolle Markennutzer, Dokumentenprüfung	30% Markennutzer, wobei im Zyklus von 4 Jahren jeder kontrolliert wird

	<p>dukten aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen. Wasser fließt nicht mit in die Berechnung ein.</p> <p>Die Herkunft aller Zutaten aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, muss rückverfolgbar sein.</p>	<p>Als Grundlage für das Gewicht der Zutaten aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, gilt der Zeitpunkt der Verwendung für die Erstellung der Teige laut Rezeptur.</p> <p>Als Berechnungsgrundlage gilt die klassische Brutto-Teigausbeuten-Berechnung (Summe aller Rezeptbestandteile und Schüttflüssigkeiten außer Wasser).</p>	
Apfelstrudel und Buchweizentorte			
Keine Vorgaben	<p>In den Geschäften und Filialen der Markennutzer darf es nur mehr eine Qualität von Apfelstrudel geben (mit oder ohne Qualitätszeichen). D.h. wenn der Apfelstrudel in einer oder mehreren Teigarten (Mürb-, Blätter-, oder Ziehteig) mit Qualitätszeichen gemeldet wurde, darf der Hersteller keine andere Teigart ohne Qualitätszeichen produzieren.</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung</p>	<p>30% Markennutzer, wobei im Zyklus von 4 Jahren jeder kontrolliert wird</p>
Keine Vorgaben	<p>Für den Apfelstrudel und die Buchweizentorte greift die Regelung Punkt 2.2.1 „Verwendung von mindestens 75% an Getreide aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, auf den Gesamtanteil an Mehlbestandteilen und Mahlerzeugnissen“ nicht. Es wird dort ausschließlich die Regel Punkt 2.2.2 „Der Gesamtanteil jeglicher Trockensubstanz, Trockenzutaten und Schüttflüssigkeiten muss zu 60% aus Produkten aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen“ an-</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung</p> <p>Laboranalyse</p>	<p>30% Markennutzer, wobei im Zyklus von 4 Jahren jeder kontrolliert wird</p> <p>Stichprobe des am Kontrolltag vorhandenen Produktes</p>

	<p>gewandt. Außerdem muss gewährleistet sein, dass Butter mit Qualitätszeichen Südtirol und beim Apfelstrudel Äpfel aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen. Margarine ist nicht zulässig. Zudem sind nur frische Äpfel zulässig, welche entweder direkt vom Nutzer des Qualitätszeichens oder von einem Obstverarbeitungsbetrieb frisch geschält werden.</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung</p>	<p>30% Markennutzer, wobei im Zyklus von 4 Jahren jeder kontrolliert wird</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

- 1 Gesetz Nr. 580 vom 4. Juli 1967 (Mehlgut, Brot und Teigwaren)
- 2 Ministerialdekret Nr. 209 vom 27. Februar 1996
(Lebensmittelzusatzstoffe)
VERORDNUNG (EG) Nr. 1333/2008 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- 3 D.P.R. 30.11.1998 Nr. 502
(Verarbeitung und Vermarktung von Brot)
- 4 VO (EU) 1169/2011
(Lebensmittelkennzeichnung)
- 5 D.P.R. 9.2.01 Nr. 187 – Verordnung für die Überarbeitung der Bestimmungen zur Produktion und Vermarktung von Mehlgut und Teigwaren im Sinne des Art. 50 des Gesetzes Nr. 146 vom 22.2.94
- 6 Verordnung (EU) 2018/848 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen
- 7 VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 - VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Anlage 1: Prinzipielle Anbaurichtlinien

- Verzicht auf jede Art von Pflanzenschutzmitteln bei Getreide (Ausnahme: konventionelle Betriebe dürfen gebeiztes Saatgut verwenden)
- Kein Einsatz leichtlöslicher Mineraldünger und kein Klärschlamm

Anlage 2: Qualitätskriterien

Roggen

- max. 14,5 % Feuchtigkeit
- spezifisches Gewicht von mind. 72 kg/hL I
- Fallzahl von mind. 180 sec (ICC 107/1)

Dinkel

- max. 14,5 % Feuchtigkeit
- spezifisches Gewicht von mind. 40 kg/hL im Spelz
- Fallzahl von mind. 280 sec (ICC 107/1)
- Schrot-Feuchtklebergehalt von mind. 35% (ICC 155)

Gerste

- max. 14,5 % Feuchtigkeit
- spezifisches Gewicht von mind. 66 kg/hL I

Buchweizen

- max. 13 % Feuchtigkeit
- spezifisches Gewicht von min. 55 kg/hl

Hafer

- max. 13,5 % Feuchtigkeit
- spezifisches Gewicht von min. 52 kg/hl (Schälhafer)
- spezifisches Gewicht von min. 60 kg/hl (Nackthafer)

Zusätzlich gilt für Roggen, Dinkel, Gerste, Buchweizen und Hafer

- Rückstände an Pflanzenschutzmitteln innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut Dekret vom 27.08.2004 u.n.Ä., Mykotoxin-Gehalte innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006, gentechnikfrei laut EG 1829/2003 und EG 1813/2003 (und nachfolgenden Änderungen)
- Bei regionalem Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau laut Verordnung (EU) 2018/848 ist das entsprechende, aktuell gültige Zertifikat erforderlich.