



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Kräuter und Gewürze

DEKRET NR. 21152 VOM 26.10.2018

INHALT

- » I. Präambel
 - » II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
 - » III. Anwendungsmodalitäten
 - » IV. Kontrollbestimmungen
 - » V. Sanktionen
 - » VI. Allgemeine Bestimmungen
 - » VII. Vorgaben-Übersicht
- Produkt: Kräuter und Gewürze



I. Präambel

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

- a) für landwirt- 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 Informationen und Werbemaßnahmen näher zu bringen,
- c) das Handelsmarketing und den Absatz dieser Erzeugnisse zu unterstützen und zu fördern.

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

II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereich

Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ kann nur für jene Kräuter und Gewürze verwendet werden, die in diesem Pflichtenheft enthalten sind. Sie müssen die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllen.

Das Pflichtenheft beschreibt die Verwendung des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“, die Anforderungen an die Qualität der Kräuter und Gewürze, die entsprechenden Kontrollen des Betriebes, Kräuter und Gewürze sowie die Aufgaben der Fachkommission und letztendlich die Sanktionen bei Nichteinhaltung der Vorschriften.

Der Nutzer des Qualitätszeichens ist verpflichtet, ein Produktionsprotokoll mit Angabe der hergestellten Menge zu führen.

2. Qualitätsbestimmungen

2.1. Rohware

Die Kräuter und Gewürze zur Herstellung von Kräuterprodukten müssen aus ökologischer dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen.

Die Kräuter und Gewürze müssen in Höhenlagen von über 500 Meter ü.d. M. angebaut werden.

Die Kräuter und Gewürze müssen weitgehend frei von Erde und Unkräutern geerntet werden. Sie müssen bei Bedarf nach der Ernte sortiert, sollen aber nicht gewaschen werden, einzige Ausnahme bilden die Wurzeln. Sie müssen zum balsamischen Zeitpunkt geerntet werden.

2.2. Verarbeitung

Die Kräuter und Gewürze müssen in Gefriertrocknungsanlagen, Entfeuchtungs- oder Warmluftanlagen getrocknet werden oder können frisch verarbeitet werden. Die Trocknungstemperatur darf +40°C nicht überschreiten. Ausnahme bilden Wurzeln und Samen, die bis 60°C getrocknet werden dürfen. Die Restfeuchte der Kräuter und Gewürze darf maximal 40% betragen.

Die Kräuter und Gewürze müssen mit Rebel- und Schneidemaschinen oder mit Kräutermühlen aufbereitet werden. Fremdanteile (Unkräuter, anorganische Bestandteile, Holzteile) dürfen in einem Ausmaß von max. 2 g/100 g in den Kräuterprodukten vorkommen. Der Stängelanteil von max. 3 g/100 g darf nicht überschritten werden.

Die getrockneten oder fertig verpackten Kräuter müssen für mindestens 48 Stunden bei -18°C tiefgekühlt werden, damit eventuell vorhandene Insektenlarven und -eier abgetötet werden.

2.3. Lagerung

Die Lagerung der getrockneten Kräuter und Gewürze muss in trockenen, dunkeln Räumen bei maximal 20°C erfolgen. Die Behältnisse müssen für Lebensmittel sein, laut D.P.R. 23.8.82 n. 777). Der Lagerraum muss frei von Lagerschädlingen (Insekten, Spinnen und Wirbeltiere) sein. Die relative Luftfeuchte darf maximal 60% betragen.

2.4. Zusatzstoffe

Das Verwenden von Zusatzstoffen (z. B. Säuerungsmittel oder Feuchthaltemittel) und Aromen ist nicht erlaubt.

2.5 Gentechnikfreiheit

Die Rohware muss gentechnikfrei sein.

2.5. Endprodukt

Produkte	Begriffsbestimmung
1. Einzelkräuter	Blüten oder Kräuter
2. Kräutermischungen	Vollständig aus Blüten und Blättern oder aus Samen und Wurzeln zusammengesetzt (laut Landesgesetz vom 14. Dezember 1999, Nr. 10 und den dazugehörigen Durchführungsbestimmungen für die Direktvermarktung gemäß dem Dekret des Landeshauptmannes vom 7. April 2003).

3. Herkunftsbestimmungen

Die Kräuter und Gewürze 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.

Wenn die Abpackung sowie ausschließlich zur Abpackung dazugehörige Arbeitsschritte außerhalb des Landes oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, erfolgen, bedarf es einer ausdrücklichen Genehmigung der zuständigen Landesabteilung, nach Anhören der zuständigen Fachkommission;

4. Verwendung des Qualitätszeichens

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

III. Anwendungsmodalitäten

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.

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.

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 Kräuter und Gewürze in der geforderten Qualität erzeugen, abfüllen und vermarkten zu können.

Geprüft wird die räumliche und hygienische Voraussetzung zur Herstellung von Kräuterprodukten gemäß der Verordnung in Durchführung der Artikel 1 Absatz 1 und 2 bis des Landesgesetzes vom 14. Dezember 1999, Nr. 10 und den dazugehörigen Durchführungsbestimmungen für die Direktvermarktung laut dem Dekret des Landeshauptmannes vom 7. April 2003, Nr. 10. Für den Wiederverkauf oder handelstätige Betriebe gelten die Bestimmungen des Lebensmittelrechtes (Legge 30 aprile 1962, n. 283, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, der VO (EG) 852/2004 sowie die sanitären Landesbestimmungen.

D.L. 26 maggio 1997, n. 155, D.L. 21 maggio 2004, n. 164) und der Anlagen gemäß dem Stand der Technik.

Der Prüfer erstellt ein Prüfprotokoll und leitet dies der Fachkommission zu. Das Protokoll ist eine Voraussetzung zur Aufnahme neuer Qualitätszeichennutzer.

Zudem werden drei Kräuterprodukte auf die Übereinstimmung mit den Vorgaben geprüft. Der Analysebericht ist integraler Bestandteil der Zulassungsprüfung.

Der Antrag zur Nutzung des Qualitätszeichens (Anlage B) 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 Protokolle der durchgeführten Prüfungen werden mindestens 5 Jahre aufbewahrt. Ein bei der jährlichen Prüfung des Ursprungs und der Qualität behobenes und versiegeltes Warenmuster wird beim beauftragten Prüfer für 1 Jahre aufbewahrt.

5. Anerkennung Kontrollen

Davon unberührt bleibt die Anerkennung vergleichbarer Kontrollen in den Mitgliedsstaaten der Gemeinschaft.

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, 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

Kräuterprodukte - Qualitätszeichen Südtirol

Übersicht der Qualitäts- und Kontrollbestimmungen

Produkt: Kräuter und Gewürze – Qualitätszeichen Südtirol

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl Kontrollen
Herkunft Keine Vorgaben	Die Kräuter und Gewürze 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.	Betriebskontrolle Erzeuger/ Markennutzer	100% aller Erzeuger/ Markennutzer
Anbau Keine Vorgabe	Anbau mind. 500 m.ü.d.M.	Betriebskontrolle Erzeuger/ Markennutzer Dokumentenkontrolle	100% aller Erzeuger/ Markennutzer
Ernte Keine Vorgaben	Zum balsamischen Zeitpunkt	Betriebskontrolle Erzeuger/ Markennutzer Dokumentenkontrolle	100% aller Erzeuger/ Markennutzer
Qualität der Kräuter Keine Vorgaben	Gesundes, nicht verunreinigtes Kraut (frei von Erde und Unkräutern). Die Kräuter dürfen nach der Ernte nicht gewaschen werden, einzige Ausnahme bilden die Wurzeln	Betriebskontrolle Erzeuger/ Markennutzer Produktkontrolle Betriebskontrolle Erzeuger/ Markennutzer Produktkontrolle	100% aller Erzeuger/ Markennutzer Stichprobe des am Kontrolltag vorhandenen Produktes 100% aller Erzeuger/ Markennutzer

<p>Verarbeitung Keine Vorgaben</p> <p>Keine Vorgaben</p>	<p>Sachgerechte Trocknung mittels Gefriertrocknungsanlagen, Entfeuchtungs- oder Warmluftanlagen (Die Trockentemperatur darf 40°C nicht überschreiten, eine Ausnahme bilden Wurzeln und Samen, diese dürfen bis 60°C getrocknet werden.</p> <p>Restfeuchte max. 40%</p> <p>Die Kräuter und Gewürze müssen mit Rebel- und Schneidemaschinen oder mit Kräutermühlen aufbereitet werden. Fremddanteile (Unkräuter, anorganische Bestandteile, Holzteile) dürfen in einem Ausmaß von max. 2g/100g in den Kräuterprodukten vorkommen. Der Stängelanteil von max. 3g/100g darf nicht überschritten werden.</p> <p>Die getrockneten oder fertig verpackten Kräuter müssen für mindestens 48 Stunden bei -18°C tiefgekühlt werden, damit eventuell vorhandene Insektenlarven und -eier abgetötet werden.</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer</p> <p>Laboranalyse</p> <p>Betriebskontrolle Markennutzer Produktkontrolle</p> <p>Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung</p>	<p>Erzeuger/ 100% aller Erzeuger/ Markennutzer</p> <p>Erzeuger/ 100% aller Erzeuger/ Markennutzer Stichprobe des am Kontrolltag vorhandenen Produktes</p> <p>Erzeuger/ 100% aller Erzeuger/ Markennutzer Stichprobe des am Kontrolltag vorhandenen Produktes</p> <p>Erzeuger/ 100% aller Erzeuger/ Markennutzer</p>
<p>Lagerung</p>	<p>Die Lagerung der getrockneten Kräuter und Gewürze muss in trockenen, dunkeln Räumen bei maximal 20°C erfolgen. Die Behältnisse müssen für Lebensmittel sein, laut D.P.R. 23.8.82 n. 777). Der Lagerraum muss frei von Lagerschädlingen (Insekten, Spinnen und Wirbeltiere) sein. Die relative Luftfeuchte darf maximal 60% betragen.</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer</p>	<p>Erzeuger/ 100% aller Erzeuger/ Markennutzer</p>

<p>Zusatzstoffe und Aromen: Alle Lebensmittel, Zusatzstoffe und Aromen gemäß Gesetz Decr. Lgs. 25 gennaio 1992 n. 107 (Aromi) Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996 n. 209 (Additivi alimentari)</p>	<p>Andere, nicht in der Anlage A genannte Lebensmittel, die aus dem Land oder der Region stammen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, können in einem Ausmaß von maximal 10% zugemengt werden. Keine Zusatzstoffe und Aromen</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung</p>	<p>Erzeuger/ 100% aller Erzeuger/ Markennutzer Stichprobe des am Kontrolltag vorhandenen Produktes</p>
<p>Gentechnikfrei: Regolamento CE 1139/98, 1829/2003 und 1830/2003 (Organismi geneticamente modificati)</p>	<p>Rohware muss gentechnikfrei sein</p>	<p>Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung</p>	<p>Erzeuger/ 100% aller Erzeuger/ Markennutzer</p>