



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Obstprodukte

INHALT

- » Fruchtsaft und Fruchtnektar – Fruchtessig - Frische Apfelstücke – Trockenfrüchte – Konfitüren, Fruchtaufstriche, Gelee und Maronenkreme – Apfel Cider
- » I. Präambel
- » II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
- » III. Anwendungsmodalitäten
- » IV. Kontrollbestimmungen
- » V. Sanktionen
- » VI. Allgemeine Bestimmungen
- » VII. Vorgaben-Übersicht



I. Präambel

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

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

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

II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

1. Anwendungsbereich

Das Pflichtenheft beschreibt die Verwendung des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“ für den Bereich Obstverarbeitung.

Obstprodukte müssen neben den allgemeinen gesetzlichen Vorgaben die in diesem Pflichtenheft festgelegten Qualitätsbestimmungen erfüllen.

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

2. Qualitätsbestimmungen

2.1 Fruchtsaft und Fruchtnektar

2.1.1 Rohware

Kernobst, Stein- und Beerenobst müssen aus biologischer Landwirtschaft oder dem integrierten Anbau stammen.

Die Früchte müssen folgenden Kriterien entsprechen:

- Die Früchte müssen vom Baum gepflückt werden.
- Die Früchte müssen einen geeigneten Reifegrad aufweisen (aufgehellte Grundfarbe).
- Die Äpfel müssen folgende Fruchtgrößen haben: großfruchtige Sorten: 60 mm, andere Sorten: 50 mm
- Die Früchte müssen sauber sein und das Fruchtfleisch frei von größeren Mängeln (keine Fäulnis)

2.1.2 Verarbeitung

Die Früchte müssen zur Verminderung der Pestizidbelastung, der mikrobiologischen Kontamination und der eventuellen allgemeinen Verschmutzung gewaschen und zur Entfernung der letzten Reste des Waschwassers mit Trinkwasser nachgewaschen werden.

Zur Safterstellung dürfen die Früchte nach dem Zerkleinern nur gepresst werden, eine Extraktion des Saftes mit Wasser oder Dampf ist nicht zulässig.

Zur Herstellung des Fruchtmarmelades dürfen die Früchte ausschließlich mechanisch mittels einer Passiermaschine zerkleinert werden. Dabei werden alle nicht essbaren Teile wie Kerne, die Pergamenthülle um das Kernhaus und die Stiele sowie die harten Teile der Fruchthaut entfernt.

Bei der Herstellung von naturtrübem Saft darf der sedimentierbare Trub des Saftes nur mittels Absetzen oder Zentrifugieren entfernt werden. Jede Art von Schönung, also die Entfernung des gesamten Trubes mittels Schönungsmittel oder die Anwendung einer Fein- oder Ultrafiltration, ist nicht zulässig.

Zur Herstellung des blanken Saftes dürfen die notwendigen Enzyme und Schönungsmittel – mit Ausnahme von Aktivkohle und PVPP – verwendet werden.

2.1.3 Süßung

Zur Süßung der Nektare darf ausschließlich Zucker und/oder Honig verwendet werden.

Glukosesirup oder Süßstoffe sind nicht zulässig.

Säfte dürfen nicht gezuckert werden.

2.1.4 Zusatzstoffe

Als Zusatzstoff ist ausschließlich das Antioxidationsmittel L-Ascorbinsäure (E 300) zugelassen.

2.1.5 Fertigprodukt

Saft mit dem Qualitätszeichen darf nur Direktsaft sein, eine Rückverdünnung aus Saftkonzentrat ist nicht zulässig.

Desgleichen darf zur Herstellung der Nektare kein rückverdünnter Fruchtsaft oder kein Fruchtmarmkonzentrat verwendet werden.

Apfelsaft und Mehrfruchtsäfte mit Apfelsaft dürfen nur als naturtrüber Saft hergestellt werden.

Chemisch-physikalische Parameter für den naturtrüben Apfelsaft

Parameter	Zulässige Werte
pH	3,0 – 4,0
Gesamtsäure bei pH 8.1	52 – 117 mval/l
Flüchtige Säure	<0,2 g/l (als Essigsäure)
Ascorbinsäure (ohne Deklaration)	<=40 mg/l
Brix	>=11,2

Es gilt jeweils eine Toleranz von 15 %.

Für die Sorte Weirouge gelten die genannten Säurewerte nicht. Sie muss sortentypische Werte aufweisen.

2.1.6 Lagerung und Haltbarkeit

Fruchtsaft und Fruchtnektar werden bei Raumtemperatur oder kühler gelagert. Die Haltbarkeit in der Glasflasche ist auf 14 Monate begrenzt in der Bag-in-Box Verpackung 12 Monate.

2.1. **Fruchtessig**

2.2.1 Rohware und Verarbeitung

Für die Rohware und dessen Verarbeitung (Pressen des Saftes) gelten dieselben Qualitätskriterien wie für Fruchtsaft und Fruchtnektar (Punkt 2.1.1 und Punkt 2.1.2). Nicht zugelassen zur Fruchtessigherstellung sind Trauben.

2.2.2 Alkoholische Gärung und Essigsäuregärung

Die alkoholische Gärung erfolgt kontrolliert und mit Reinzuchthefen. Spontangärungen sind nicht erlaubt. Das Aufspritzen des Produktes (Zufuhr von Alkohol), für eine höhere Säureausbeute ist nicht erlaubt.

Bei der Essigsäuregärung wird ausschließlich mit Umgebungsluft belüftet. Die Belüftung mit reinem Sauerstoff (O₂) für die Essigherstellung ist nicht zugelassen.

Nährlösungen für die Essigsäurebakterien sind ebenfalls nicht erlaubt.

2.2.3 Klärung

Die Klärung des Essigs geschieht ausschließlich mittels mechanischer Verfahren. Der Einsatz von Klärungsmitteln wie z.B. Bentonit, Eiweiß ecc. ist nicht erlaubt.

2.2.4 Zusatzstoffe

Der Fruchtsaft sowie der Fruchtessig müssen frei von jeglichen Zusatz-, Farb- und Konservierungsstoffen sein. Den Produzenten steht es aber frei, den Essig mit Kräutern, Früchten und/ oder Gewürzen zu veredeln. Die Kräuter, Früchte und/ oder Gewürze müssen aus dem Land der Region stammen, welche auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht.

2.2.5 Standardisierung und Lagerung

Außer Wasser sind keine Mittel zur Standardisierung erlaubt.

Der Fruchtessig muss vor der Abfüllung auf mindestens 50°C erhitzt werden. Eine Entkeimungsfiltration ist nicht erlaubt.

Der Fruchtessig muss für mindestens 8 Wochen gelagert werden. Dann darf er in Glasflaschen abgefüllt werden. Behälter aus Kunststoff sind für die Lagerung und Abfüllung von Essig mit Qualitätszeichen nicht erlaubt.

2.3 Frische Apfelstücke zum Direktverzehr

2.3.1. Rohware

- Äpfel müssen im Herkunftsgebiet des Qualitätszeichens geerntet, gelagert und verarbeitet werden.
- Die Äpfel müssen der Handelsklasse 1 oder Extra entsprechen.
- Die Äpfel müssen aus biologischer Landwirtschaft oder dem integrierten Anbau stammen.

2.3.2 Verarbeitung

Die Äpfel müssen vor der Verarbeitung gewaschen und anschließend mit Trinkwasser abgeduscht werden

Die Äpfel werden anschließend von den nicht essbaren Teilen befreit und in Segmente, Würfel oder Scheiben geschnitten.

Die geschnittenen Apfelstücke müssen mit Trinkwasser abgeduscht werden.

Als einzige Zusatzstoffe dürfen die Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (E 300), Calciumascorbat (E 302) sowie Calciumcarbonat E (170) verwendet werden.

2.3.3 Verpackung

Die frischen Apfelstücke werden ohne Aufgussflüssigkeit - mit oder ohne Schutzatmosphäre – in Folienbeutel, -becher oder Schalen verpackt.

2.3.4 Lagerung und Haltbarkeit

Die frischen, geschnittenen Apfelstücke müssen gekühlt gelagert werden. Die Haltbarkeit ist auf 31 Tage begrenzt.

2.4 Trockenfrüchte

2.4.1. Rohware

Die Früchte zur Herstellung der Trockenfrüchte müssen im Herkunftsgebiet des Qualitätszeichens geerntet, bei Bedarf gelagert und verarbeitet werden.

Die Früchte müssen, soweit Handelsklassen dafür vorgesehen sind, mindestens der Handelsklasse 2 entsprechen. Früchte für die keine Handelsklassen vorgesehen sind müssen pflückreif, gesund und frei von Schäden sein.

Die Früchte müssen aus biologischer Landwirtschaft oder dem integrierten Anbau stammen.

2.4.2 Verarbeitung

Die Früchte müssen zur Verminderung des Schmutzes und der Pestizidbelastung vor der Verarbeitung gewaschen und anschließend mit Trinkwasser abgeduscht und sortiert werden.

Die Früchte werden anschließend von den nicht essbaren Teilen befreit und eventuell in Segmente, Würfel oder Scheiben geschnitten.

Als einziger Zusatzstoff darf das Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (E 300), verwendet werden.

Die Trocknung der Früchte bzw. Fruchtstücke muss schonend erfolgen.

Folgende Trockenverfahren können verwendet werden:

- Trockenschrank/Hordentrockner mit und ohne Vakuum.
Maximale Lufttemperatur 55 °C.
- Kontinuierliche Bandrockner mit und ohne Gegenstromlüftung.
Maximale Lufttemperatur 55 °C.
- Gefriertrockner

2.4.3 Verpackung

Die getrockneten Früchte werden mit oder ohne Schutzatmosphäre – in Folienbeutel, -becher oder Schalen verpackt.

2.4.4 Lagerung und Haltbarkeit

Die getrockneten, verpackten Früchte müssen bei Raumtemperatur (max. 25 °C) und trocken gelagert werden. Die Haltbarkeit ist auf 12 Monate begrenzt.

2.5 Konfitüren, Fruchtaufstriche, Gelee und Maronenkreme

2.5.1 Rohware

Kernobst, Stein- und Beerenobst sowie Kastanien müssen aus biologischer Landwirtschaft, dem integrierten Anbau, der extensiven Landwirtschaft (für Kastanie) oder aus Wildsammlung (für Preiselbeere) stammen.

Die Rohware müssen folgende Kriterien erfüllen:

- Die Früchte müssen gepflückt werden.
- Die Früchte müssen einen geeigneten Reifegrad und sortentypische Farben aufweisen.
- Die Früchte müssen sauber sein und frei von größeren Mängeln.
- Das Anbaugebiet muss auf einer Meereshöhe von mind. 600 m ü. d. M liegen.
- Die Rohware muss folgenden Mindestzuckergehalt aufweisen:

Rohware	Grad Brix
Erdbeeren, Himbeeren	7,0
Süßkirschen	16,0
Aprikosen (Marillen)	12,0
Rote Johannisbeere	10,0
Schwarze Johannisbeere	11,0
Kastanie	42,0
Quitte	15,5
Brombeere	9,0
Heidelbeere	10,0
Apfel	11,2
Birne	12,0
Pflaume	10,0
Pfirsich	10,0
Sauerkirsche	14,0
Preisebeere	9,0
Granatapfel	14,5

Für den Anbau der Rohwaren muss ein Betriebsheft sowie ein Düngeplan geführt werden.

2.5.2 Verarbeitung

Die Früchte müssen zur Verminderung der Pestizidbelastung, der mikrobiologischen Kontamination und der eventuellen allgemeinen Verschmutzung gewaschen und mit Trinkwasser nachgespült werden.

Die Früchte werden von allen nicht essbaren Teile (z. B Kernhaus, Fruchstiele) befreit werden. Kastanien werden gekocht oder gebraten und anschließend geschält.

Die Früchte müssen im geeigneten Reifegrad frisch oder tiefgefroren verarbeitet werden.

Die Früchte für Konfitüren und Fruchtaufstriche können als stückige Ware oder passiert (Fruchtmark) verwendet werden. Nicht zulässig ist die Verwendung von Fruchtmarkkonzentrat oder Fruchtmark aus Konzentrat. Gelee darf nur als Direktsaft hergestellt werden.

Folgende Fruchtmindestmengen sind vorgeschrieben:

Mindest-Fruchtgehalt je kg Konfitüre, Fruchtaufstrich, Gelee, Maronenkreme:

- 500 g im Allgemeinen (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Süßkirschen, Aprikosen, Brombeere, Apfel, Birne, Pflaume, Pfirsich, Sauerkirsche)
- 450 g Kastanien
- 400 g rote oder schwarze Johannisbeere, Quitte
- 100 g Granatapfel

2.5.3 Süßung

Die Süßung darf ausschließlich mit Zucker (Saccharose oder Fruktose) Fruchtsaftkonzentraten oder sonstigen pflanzlichen Saftkonzentraten (z.B. Ahornsirup, Agavensirup) sowie Südtiroler Honig, nicht jedoch mit Glukose-Fruktosesirup oder Süßstoffen erfolgen.

Der Gesamtzuckergehalt (Fruchtzucker + Zuckerart zum Süßen) darf nicht mehr als 60 % betragen.

2.5.4 Zusatzstoffe

Als Zusatzstoff ist ausschließlich Pektin erlaubt. Die Verwendung von Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen ist verboten.

2.5.5 Sonstige Zutaten

Sonstige Lebensmittel wie z.B. Zitronensaft, Vanilleschoten, Gewürze, Destillate (z.B. Fruchtbrände) sind in kleinen Mengen zur Verfeinerung zulässig.

2.5.6 Endprodukt

Folgende Produktkategorien gem. Richtlinie 2001/113/EG (Decr. Lgs. 20.02.2004 n. 50/R) sind zulässig: Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra, Maronenkreme.

2.5.7 Verpackung

Konfitüren, Fruchtaufstriche, Gelees und Maronenkreme dürfen nur in Glas- oder Porzellanbehälter abgefüllt werden.

2.5.8 Lagerung und Haltbarkeit

Die Produkte müssen kühl gelagert werden. Die Haltbarkeit darf 13 Monate nicht überschreiten.

2.6 **Apfel Cider**

1.1 Anwendungsbereich

Das Qualitätszeichen „Qualität Südtirol“ kann für folgende Produkte verwendet werden:

- Stille Cider
- Schäumende Cider
- Cider mit geschmackgebenden Zutaten
- Dessertcider

Die Produktion muss, neben den allgemeinen gesetzlichen Vorgaben, die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen und Kriterien zur Qualität, Erzeugung und Herkunft sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllen.

Der Nutzer des Qualitätszeichens „Qualität Südtirol“ ist verpflichtet, ein Verarbeitungsprotokoll mit Angabe der verwendeten Rohware und der hergestellten Menge zu führen.

1.2 Qualitätsbestimmungen

Die Einhaltung der in Italien und in der EU geltenden rechtlichen Bestimmungen wird vorausgesetzt.

Zulässige Rohstoffe

a) Rohware aus Südtirol

Pflanzliche Rohstoffe müssen aus der Südtiroler Landwirtschaft stammen.

Die verwendeten Früchte müssen folgende Kriterien erfüllen:

- Pflückware
- aus zertifiziertem Anbau (Integrierter oder biologischer Anbau)
- optimale Reife
- sauber und frei von größeren Mängeln (Fäulnis und Schimmel)

b) Rohware aus anderen Regionen oder Ländern

Zucker und süßende Lebensmittel, die zur Herstellung von Cider mit dem Qualitätszeichen „Qualität Südtirol“ verwendet werden, können - da sie nur in geringer Menge zugegeben werden - außerhalb des Landes oder der Region bezogen werden.

1.3 Verarbeitung und Zusätze

Die Früchte müssen zur Beseitigung von eventuellen Verunreinigungen vor der Verarbeitung gewaschen und zur Entfernung der letzten der letzten Reste des Waschwassers mit Trinkwasser nachgewaschen werden.

Zur Safftherstellung dürfen die Früchte nach dem Zerkleinern nur gepresst werden, eine Extraktion des Saftes mit Wasser, Dampf oder Enzymen ist nicht zulässig. Es darf eine maximale Saftausbeute von 80% erreicht werden. Zur Herstellung des blanken Grundsaftes dürfen die notwendigen Enzyme und Schönungsmittel – mit Ausnahme von Aktivkohle und PVPP – verwendet werden.

Für die Produktion des Grundciders sind Fruchtkonzentrate, künstliche Aromen, Süßungsmittel, Wasser, Destillate und Säuren nicht erlaubt.

1.4 Fertigprodukt

Cider sowie Dessertcider mit dem Qualitätszeichen muss zu 90% aus Kernobst veredelt worden sein und darf ausschließlich in Glasflaschen und Kegs aus Edelstahl abgefüllt werden.

Folgende chemisch-physikalische Werte müssen eingehalten werden, welche sich an den Werten des Südtiroler Weins orientieren:

	Cider	Dessertcider
Min. Vol. Alkohol %	4%	9%
Flüchtige Säure	1,4 g/l	2,4 g/l
Max. ges. SO ₂	150 mg/l	200 mg/l

Es gibt jeweils eine Toleranz von 15%.

2. Herkunftsbestimmungen

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

Die gesamte Rohware, welche zur Herstellung der Cider mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ verwendet werden, muss aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen

Zucker und süßende Lebensmittel, die zur Herstellung von Cider mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ verwendet werden, können - da sie nur in geringer Menge dem Cider zugegeben werden - außerhalb des Landes oder der Region bezogen werden

3. Lagerung und Haltbarkeit

Cider wird bei Raumtemperatur oder kühler gelagert. Laut Reg. UE 1169/2011 ist für alkoholische Produkte mit einem Alkoholgehalt +über 1,2 vol% kein Mindesthaltbarkeitsdatum verpflichtend.

3 Herkunftsbestimmungen

Die Obstprodukte 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.

Die Früchte, die zur Herstellung der Obstprodukte mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ verwendet werden, müssen aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen.

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. Werden auf einer Etikette die beiden Bezeichnungen „Saft“ oder „Nektar“ verwendet, so müssen die Fruchtbezeichnung (z.B. Trauben) und die Klassifizierung (z.B. Nektar) im gleichen Schriftzug und in gleicher Schriftgröße stehen.

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. Die Kontrollstelle muss die Kompetenz zur Durchführung der Kontrollen nach den gültigen europäischen Normen nachweisen. 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 den laut diesem Pflichtenheft erlaubten Fruchtsaft oder Fruchtnektar 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 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 – Obstprodukte

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen
Rohware – Frucht		
Anbau		
Einhaltung der guten Agrarpraxis (GAP) ²	Integrierter Anbau ³ oder biologischer Anbau ⁴ für Kernobst	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Qualität der Früchte		
Keine Vorschrift	Fruchtsaft und Fruchtnektar: Äpfel müssen gepflückt werden, eine Mindestgröße ⁶ und einen geeigneten Reifegrad aufweisen, frei von größeren Mängeln sein. Trockenfrüchte soweit Handelsklassen definiert sind mindestens Handelsklasse 2, frische Fruchtstücke zum Direktverzehr Handelsklasse 1 oder extra.	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Verarbeitung - Vorbehandlung der Früchte		
Keine Vorschrift	Waschen der Früchte, Nachwaschen mit Trinkwasser	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Verwendung von Süßungsmitteln		
Saft: Korrekturzuckerung erlaubt	Saft: keine Korrekturzuckerung	Jährliche analytische Laborprüfung aller angemeldeten Produkte.
Nektar: alle Zuckerarten und Honig	nur Saccharose und Honig	
Fruchtsaft und Fruchtnektar		
Entsaftung¹		
physikalische Methoden und Extraktion	nur physikalische Methoden	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Entfernung des sedimentierbaren Trubes		
Keine Vorschriften	Absetzen, Zentrifugieren, Grobfiltration	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Herstellung des blanken Saftes		
Verwendung von Enzymen, Gelatine, Tannine, Bentonit, Kieselsol, Aktivkohle, PVPP	nur Enzyme, Gelatine, Bentonit, Kieselsol	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Zusatzstoffe^{1,5}		

in dem oben genannten Gesetz vorgegebenen Zusatzstoffe und technische Hilfsmittel	nur Ascorbinsäure	Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte.
Fertigprodukt¹		
Direktsaft und Saft aus Saftkonzentrat Nektare aus rückverdünntem Fruchtmark und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat	nur Direktsaft nur Fruchtmark	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Lagerung und Haltbarkeit Haltbarkeitsdauer nicht festgelegt	Max. 14 Monate in der Glasflasche Max 12 Monate Bag-in-Box	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe
Fruchtmarkherstellung		
Passieren und enzymatische Zerkleinerung	nur passieren	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Fruchtessig¹¹		
Rohware und Verarbeitung Keine besonderen Bestimmungen	Für die Rohware und dessen Verarbeitung gelten dieselben Qualitätskriterien wie für Fruchtsaft und Fruchtnektar (Punkt 2.1.1 und Punkt 2.1.2). Nicht zugelassen zur Fruchtessigherstellung sind Trauben.	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Alkoholische Gärung und Essigsäuregärung Verwendung von Hefe Belüftung durch Sauerstoff erlaubt. Nährlösungen für die Essigsäurebakterien sind erlaubt.	Die alkoholische Gärung erfolgt kontrolliert und mit Reinzuchthefen. Spontangärungen sind nicht erlaubt. Das Aufspritzen des Produktes (Zufuhr von Alkohol), für eine höhere Säureausbeute ist nicht erlaubt. Bei der Essigsäuregärung wird ausschließlich mit Umgebungsluft belüftet. Die Belüftung mit reinem Sauerstoff (O ₂) ist nicht zugelassen. Nährlösungen für die Essigsäurebakterien sind ebenfalls nicht erlaubt.	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Klärung Vom Gesetz zugelassene Klärungsmittel sind erlaubt	Die Klärung des Essigs geschieht ausschließlich mittels mechanischen Verfahren. Der Einsatz von Klärungsmitteln wie z.B. Bentonit, Eiweiß ecc. ist nicht erlaubt.	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Zusatzstoffe⁵ Vom Gesetz zugelassene Zusatz, Farb- und Konservierungsstoffe sind erlaubt	Der Fruchtsaft sowie der Fruchtessig müssen frei von jeglichen Zusatz-, Farb- und Konservierungsstoffen sein. Den Produzenten steht es aber frei, den Essig mit Kräutern, Früchten und/ oder Gewürzen zu veredeln. Die Kräuter, Früchte und/ oder Gewürze müssen aus dem Land der Region stammen, welche auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht.	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.

Standardisierung und Lagerung	Außer Wasser sind keine Mittel zur Standardisierung erlaubt.	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Lagerung ohne Zeitangabe	Der Fruchtsaft muss vor der Abfüllung auf mindestens 50°C erhitzt werden. Eine Entkeimungsfiltration ist nicht erlaubt. Der Fruchtsaft muss für mindestens 8 Wochen gelagert werden. Dann darf er in Glasflaschen abgefüllt werden. Behälter aus Kunststoff sind für die Abfüllung und Lagerung nicht erlaubt.	
Frische Apfelstücke zum Direktverzehr		
Verarbeitung/Zusatzstoffe		
alle gesetzlichen zugelassenen Zusatzstoffe und Hilfsmittel ⁵	nur Ascorbinsäure (E 300) Calciumascorbat (E 302) und Calciumcarbonat (E 170)	Jährliche Analyse
Verpackung		
nicht festgelegt	ohne Aufgussflüssigkeit in Folienbeutel, -becher oder -schalen mit oder ohne Schutzgas	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Lagerung und Haltbarkeit		
nicht festgelegt	gekühlt, max. 31 Tage	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Trockenfrüchte		
Verarbeitung nicht festgelegt	nur Trockenschrank, Hordentrockner, Bandrockner, Gefriertrockner	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Trockentemperatur		
nicht festgelegt	max. 55 °C	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Zusatzstoffe		
alle gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe und Hilfsmittel ⁵	Keine Zusatzstoffe erlaubt	Jährliche Analyse.

Verpackung		
nicht festgelegt	nur Folienbeutel, -becher oder -schalen mit oder ohne Schutzgas	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Lagerung und Haltbarkeit		
nicht festgelegt	bei Raumtemperatur max. 25 °C Haltbarkeit max. 12 Monate	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Rohware – Frucht Konfitüren extra, Konfitüren, Fruchtaufstriche, Gelee und Kastanienkrem		
Anbau		
Einhaltung der agrikulturchemischen Vorschriften ^{8,10} , Wildsammlung	Führung eines Betriebsheftes sowie eines Düngeplanes, integrierter Anbau ⁹ oder biologischer Anbau ⁴ für Kernobst, Wildsammlung ¹⁰ für die Preiselbeere, extensive Landwirtschaft für die Kastanie.	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Qualität der Früchte		
Keine Vorschrift	Nur gepflückte Ware, Einhaltung des Mindestbrixwertes (s. Punkt 2.1)	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Verarbeitung - Vorbehandlung der Früchte		
Keine Vorschrift	Waschen der Früchte, Nachwaschen mit Trinkwasser	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Verarbeitung – Rohware		
Frische, tiefgefrorene, pasteurisierte oder SO ₂ -konservierte Konzentrate und getrocknete Früchte	Nur frische oder tiefgefrorene Früchte. Direktsaft, nicht konzentriertes Fruchtmark	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Verwendung von Süßungsmitteln		
Alle Zuckerarten gem. Decr. Lgs. 20.2.2004, n. 50R ⁷ , Honig, Süßstoffe	Nur Zucker, Fruktose, Honig, Fruchtsaftkonzentrate und andere pflanzliche Saftkonzentrate (z.B. Ahornsirup, Agavensirup)	Jährliche analytische Laborprüfung aller angemeldeten Produkte.
Gesamtzuckergehalt		
Nicht festgelegt	Max. 60 % (Brix)	Jährliche analytische Laborprüfung aller angemeldeten Produkte.
Fruchtmenge		

Gem. Decr. Lgs. 20.2.2004 n. 50/R ⁷	500 g/kg im Allgemeinen 450 g/kg Kastanien 400 g/kg rote, schwarze Johannisbeeren, Quitte 100 g/kg Granatapfel	
Zusatzstoffe ^{7,11}		
in dem oben genannten Gesetz vorgegebenen Zusatzstoffe und technische Hilfsmittel	nur Pektin	Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte.
Verpackung		
Nicht festgelegt	nur in Glas- oder Porzellanbehälter	Jährliche Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte.
Cider		
Anbau		
Pflanzliche Rohstoffe aus allen Anbau- und Produktionsgebieten der Welt sind zugelassen, keine Einschränkung bezüglich der Herkunft der Rohstoffe	Rohstoffe, mit Ausnahme von Zucker und anderen süßenden Lebensmitteln, müssen aus Südtiroler Landwirtschaft stammen	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Qualität der Früchte		
Keine definierten Standards bezüglich der Qualität der verwendeten Früchte. Keine definierten Bestimmungen bezüglich der Anbaumethode der Früchte.	Früchte müssen folgende Kriterien erfüllen: <ul style="list-style-type: none"> • Die Früchte müssen Pflückware sein • Es dürfen keine unreifen Früchte verwendet werden • Früchte müssen sauber und frei von größeren Mängeln (Fäulnis und Schimmel sein) Die verwendeten Früchte müssen aus zertifiziertem Anbau stammen (Integrierter Anbau oder biologischer Anbau)	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Verarbeitung - Vorbehandlung der Früchte		
Keine Vorschrift	Waschen der Früchte, Nachwaschen mit Trinkwasser	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Zusatz von Wasser		
Der Zusatz von Wasser ist erlaubt	Der Zusatz von Wasser ist nicht erlaubt	Jährliche Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte.

Alkoholgehalt		
Das Endprodukt muss gemäß D. Lgs. 29.3.2010 mindestens 1,2 vol% Alkohol aufweisen	Das Endprodukt muss mindestens 4% Alkohol beinhalten Das Endprodukt darf maximal 150 mg/l SO ₂ (mit Ausnahme des Dessertciders) aufweisen	Jährliche Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte.
Saftextraktion		
Nicht festgelegt	Es darf eine maximale Saftausbeute von 80% erreicht werden.	Jährliche Prüfung aller angemeldeten Betriebe.
Lebensmittelzusatzstoffe		
Lebensmittelzusatzstoffe laut Reg. UE 1129/2011 sind bei der Herstellung von Cider zugelassen	Für die Produktion des Grundciders sind keine Lebensmittelzusatzstoffe erlaubt	Jährliche Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte.
Verpackung		
Nicht festgelegt	nur in Glasflaschen oder Kegs	Jährliche Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte.

1. D.Leg. 21 maggio 2004 n. 151 (succhi di frutta e altri prodotti analoghi)
2. Decreto Ministero della Salute 27 agosto 2004 (Residui antiparassitari)
3. Beschluss der Landesregierung Nr. 3341 vom 29. September 2003; Beschluss der Landesregierung Nr. 3937 vom 8. November 2004
4. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 (Biologische Landwirtschaft); Landesgesetz Nr. 3 vom 20. Januar 2003 (Integrierte Landwirtschaft)
5. Verordnung (EU) 1129/2011 der Kommission (Liste der Lebensmittelzusatzstoffe)
6. EU-Verordnung 1234/07 des Rates vom 22. Oktober 2007 und EU-Verordnung 543/2011 der Kommission vom 07. Juni 2011
7. D.Leg. 20 febbraio 2004 n. 50/ (Confetture - Marmellate di frutta - Gelatine)
8. Decr. Ministero della Salute 27 agosto 2004 (Residui antiparassitari)
9. Beschluss der Landesregierung Nr. 3341 vom 29. September 2003; Beschluss der Landesregierung Nr. 3937 vom 08. November 2004
10. Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008; Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 (Produktion und Kennzeichnung biologischer Erzeugnisse); Landesgesetz Nr. 3 vom 20/1/2003 (integrierte Landwirtschaft)
11. Legge 20.02.2006 n. 82 (Produzione aceto)