



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

# Pflichtenheft für den Sektor Bier

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: Bier

## I. Präambel

Das Qualitätszeichen „Südtirol“ bzw. „Alto Adige“ sieht Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Lebens-mittelbereich 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 Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ kann nur für Biere bzw. Bierstile verwendet werden, welche in diesem Pflichtenheft enthalten sind. Sie müssen, 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 ist verpflichtet ein Sudprotokoll mit Angabe der verwendeten Rohware und der hergestellten Menge zu führen.

### 2. Qualitätsbestimmungen

Die Einhaltung der in Italien geltenden rechtlichen Bestimmungen wird vorausgesetzt. Darüber hinaus sind die höheren Qualitätsvorgaben, laut Vorgabenübersicht und speziellen Qualitäts- und Prüfungsanforderungen, die für das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ für die verschiedenen Biere festgelegt sind, zu erfüllen. Bei den Prüfungen müssen die Produkte die geforderten Standards erreichen.

#### 2.1. Rohware

##### 2.1.1. Rohware aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht

- Das verwendete Braugetreide muss mindestens den Standards des integrierten Anbaus, des Landes oder der Region die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, entsprechen. Es dürfen keine synthetischen Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger im Anbau eingesetzt werden.
- Zusätzlich werden folgende Standards für das Rohgerste definiert:
  - Wassergehalt < 14,5%
  - Ausputz < 3% (bei mindestens 1x vorgereinigtem Braugerste)
  - Die Gerste muss eine Sortierung bei zwei Sieben von mindestens 2,5 - 2,2 mm aufweisen. Dabei muss der Anteil der ersten Sorte mindestens > 75 % ausmachen und > 2,5 mm sein.
- Alle Malze müssen ohne Zugabe von Gibberellinsäure hergestellt werden
- Für die Malze werden folgende Standards definiert:
  - Wassergehalt < 5,0 %
  - Ausputz < 2,5 %
- Malz- und Hefeextrakte sind nicht zugelassen.
- Wasser (einwandfreie Trinkwasserqualität)
- Weitere Zutaten:

Honig, Kräuter, Gewürze, Gemüse, Früchte, Blüten, Rohgetreide, Milchsäurebakterien, können z.B. für Saisonbiere oder andere Biere mit dem Qualitätszeichen verwendet werden. Sofern vorhanden, müssen Produkte mit dem Qualitätszeichen verwendet werden.

- Lebensmittelzusatzstoffe wie im Dekret des Ministers für Sanität, 27. Februar 1996, Nr. 209 sind nicht zugelassen.

#### 2.1.2 Rohware aus anderen Ländern oder der Regionen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht

Die spezifischen Hopfen und Hopfenprodukte, sowie spezifischen Hefen die zur Herstellung der Biere mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ verwendet werden, können, da sie nur in geringer Menge im Bier zugegeben werden, außerhalb des Landes oder der Region bezogen werden.

Außer natürlichem Doldenhopfen und Hopfenpellets darf Hopfen in keiner anderen Form verwendet werden.

#### 2.1.3 Verarbeitung

Alle Biere dürfen nicht pasteurisiert oder gefiltert werden. Ausnahmen bezüglich einer partiellen mechanischen Filtration und der entsprechenden Filtrationstechnik für Biere, müssen von der Fachkommission genehmigt werden und müssen fundiert begründet sein.

Eine künstliche Stabilisierung des Bieres ist nicht zulässig.

### **3. Herkunftsbestimmungen**

Die Biere 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.

Das gesamte Braugetreide und Wasser, welches zur Herstellung der Biere mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ verwendet werden, müssen aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen.

Die Mälzung und das Abpacken des Getreides, sowie die dazugehörigen Arbeitsschritte sind auch außerhalb des Landes oder der Region die auf dem Qualitätszeichen für Herkunft steht, erlaubt.

Die spezifischen Hopfen und Hopfenprodukte, sowie spezifischen Hefen die zur Herstellung der Biere mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ verwendet werden, können, da sie nur in geringer Menge im Bier zugegeben werden, außerhalb des Landes oder der Region bezogen werden.

### **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 16 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](http://www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen)) abrufbar.

4. Das Qualitätszeichen mit Herkunftsangabe darf auch für Biere verwendet werden die nicht im herkömmlichen Sinn abgefüllt oder verpackt sind und direkt aus der Produktionsanlage kommen (Schanktanks). In diesem Fall, muss das Qualitätszeichen mit Herkunftsangabe an der Zapfhahnetikette angebracht werden.

## **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 die laut diesem Pflichtenheft erlaubten Biere in der geforderten Qualität erzeugen, bzw. 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

| Aktueller gesetzlicher Standard                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Standards für Qualität mit Herkunftsangabe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kontroll-bestimmungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Braugetreide und Malz:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Braugetreide und Malz aus allen Anbau- und Produktionsgebieten der Welt sind grundsätzlich zugelassen</li> <li>Keine definierten Standards bezüglich der Qualität des Braugetreides, des Gerstenmalzes und anderer Malze</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verwendetes Braugetreide und Malz darf nicht außerhalb Südtirols angebaut worden sein und muss dementsprechend ausgewiesen werden</li> <li>Die verwendete Braugetreide muss mindestens den Standards des integrierten Anbaus, wie in der Provinz Bozen geregelt, entsprechen. Es dürfen keine synthetischen Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger im Anbau eingesetzt werden</li> <li>Die Braugerste muss folgende Kriterien erfüllen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Wassergehalt &lt; 14,5%</li> <li>Ausputz &lt; 3% (bei mindestens 1x vorgereinigtem Braugerste)</li> </ul> </li> <li>Die Gerste muss eine Sortierung bei zwei Sieben von mindestens 2,5 - 2,2 mm aufweisen. Dabei muss der Anteil der ersten Sorte &gt; 75 % ausmachen und &gt; 2,5 mm sein.</li> <li>Alle Malze müssen ohne Zugabe von Gibberellinsäure hergestellt werden</li> <li>Für Gerstenmalz werden folgende Standards definiert: <ul style="list-style-type: none"> <li>Der Wassergehalt liegt &lt; 5,0 %</li> <li>Der Ausputz liegt &lt; 2,5 %</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfung der Etiketten und Dokumente (Lieferscheine, Rechnungen)</li> <li>Prüfung der vom Bauer mitgelieferten Erklärungen, Dokumente</li> <li>Analysen der Braugerste</li> <li>Prüfung der von der Mälzerei mitgelieferten Erklärungen</li> <li>Malzanalysen</li> <li>Prüfung durch mechanische Untersuchung</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Bierproduktion:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben und kann von überall her bezogen werden</li> <li>Malz- und Hefeextrakt sind zugelassen</li> <li>Hopfen ist in jeder Form und auch als Extrakt zugelassen</li> <li>Zutaten wie: Honig, Kräuter, Gewürze, Gemüse, Früchte, Blüten, Rohgetreide, Milchsäurebakterien, sind erlaubt und können von überall her bezogen werden</li> <li>Lebensmittelzusatzstoffe laut Dekret des Ministers für Sanität, 27. Februar 1996, Nr.209, sind zugelassen</li> <li>„Deutsches Reinheitsgebot“ nicht vorgeschrieben<br/>* Definition ausschließlich erlaubter Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe</li> <li>Pasteurisation und Filtration sowie künstliche Stabilisierung sind zugelassen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben und darf nur aus Südtirol stammen</li> <li>Malz- und Hefeextrakt sind <u>nicht</u> zugelassen</li> <li>Außer natürlichem Doldenhopfen und Hopfenpellets darf Hopfen in keiner anderen Form verwendet werden.</li> <li>Zutaten wie: Honig, Kräuter, Gewürze, Gemüse, Früchte, Blüten, Rohgetreide, Milchsäurebakterien, sind für gewisse definierte Biere erlaubt. Sofern vorhanden, müssen Produkte mit dem Qualitätszeichen verwendet werden.</li> <li>Folgende Lebensmittelzusatzstoffe wie im Dekret des Ministers für Sanität, 27. Februar 1996, Nr. 209 sind <u>nicht</u> zugelassen: E950, E951, E954, E959, E300, E301, Schwefeldioxid e Sulfite</li> <li>„Deutsches Reinheitsgebot“ ist bei bestimmten Bierstilen die auf der Etikette als Helles, Lager, Märzen, Pils, Dunkel, Schwarzbier, Heller und Dunkler Bock sowie Doppelbock ausgewiesen werden, vorgeschrieben.</li> <li>Alle Biere werden nicht pasteurisiert und nicht gefiltert. (Ausnahmen bezüglich einer partiellen mechanischen Filtration oder der entsprechenden Filtrationstechnik für Biere, müssen vom Qualitätskomitee genehmigt werden und müssen fundiert begründet sein.) Künstliche Stabilisierung ist nicht zugelassen.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfung der Dokumente, Prüfung der Wasseranschlüsse</li> <li>Prüfung der Etiketten und Dokumente</li> <li>Prüfung der Dokumente</li> <li>Prüfung des Sudprotokolls, Prüfung der Rezeptur</li> <li>Prüfung der Dokumente</li> <li>Prüfung durch Laboranalyse</li> <li>Prüfung des Sudprotokolls, Prüfung der Rezeptur</li> <li>Prüfung der Etiketten und Dokumente</li> <li>Prüfung der technischen Anlagen im Betrieb, im Verdachtsfall kann ein Bier auch zur Analyse weitergeleitet werden</li> </ul> |

Es wird beim aktuellen gesetzlichen Standard auf folgende Rechtsquellen Bezug genommen:

Gesetz 16.8.1962 n° 1354; Gesetz 16.7.1974 n° 329; Gesetz 3.7.1976 n° 454; Gesetz 17.4.1989 n° 141; D.M. 1.7.1994 n° 519; D.M. 19.11.1996 n° 682; D.P.R. 30.06.1998 n. 272; D.M. 26.02.1996; D.M. 30.06.1998 n.250;