



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Beeren und Steinobst

DEKRET NR. 23088 VOM 18.12.2025

INHALT

- > Erdbeeren – Himbeeren Süßkirschen - Marillen
- > I. Präambel
- > II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
- > III. Anwendungsmodalitäten
- > IV. Kontrollbestimmungen
- > V. Sanktionen
- > VI. Allgemeine Bestimmungen
- > VII. Vorgaben-Übersicht – Produkt Beerenobst
- > Vorgaben-Übersicht – Kirschen
- > Vorgaben Übersicht - Marillen

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 Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren, Süßkirschen sowie Marillen.

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

2. Qualitätsbestimmungen

2.1 Beerenobst

a) Allgemeine Anforderungen

- Erdbeeren müssen der Handelsklasse Extra entsprechen.
- Himbeeren müssen einen Durchmesser (gemessen nach größter Fruchtbreite) von mindestens 14 mm aufweisen.
- Heidelbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren: ausgeglichene Größe, homogene Reife, gesund, sauber und frei von Fremdkörpern.
- substratlose Kulturen (Hydroponik) sind ausgeschlossen.
- Folgende Substrate dürfen beim Anbau von Beerenobst verwendet werden: Holzfaser, kompostierte Rindenprodukte, Kokosfaser, Perlit, Blähton, kompostbasierte Substrate (z. B. auf Basis von Grünkompost), torfhaltige Substrate, Reisspelzen, Miscanthus sowie Sphagnum.

b) Betriebsheft

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

c) Düngung

Die Notwendigkeit einer Düngung im Bodenanbau muss durch eine Bodenuntersuchung, die höchstens 5 Jahre zurückliegen darf, begründet werden. Würden auf derselben Anlage bereits Beeren angebaut, darf die Bodenuntersuchung 5 Jahre zurückliegen. Die Düngeplanung muss aufgrund der Bodenuntersuchungen im Betriebsheft vermerkt werden. Im Stellagenanbau muss anstelle der Bodenprobe das technische Datenblatt des eingesetzten Substrates vom Lieferanten vorgelegt werden.

Höchstzulässige Ausbringungsmengen:

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

d) Kulturdauer und Fruchtfolge bei Erdbeeren

Die Kulturdauer darf bei Erdbeeren im Bodenanbau maximal drei Ernten nicht überschreiten, um nachlassende Fruchtqualität und zunehmenden Krankheits- und Schädlingsbefall zu vermeiden.

Nach maximal 6 Jahren Erdbeeranbau im Boden ist eine Zwischenkultur von mindestens einem Jahr einzuschieben. Als Zwischenkulturen eignen sich Gemüse, Grünland oder Getreide. Eine Fruchtfolge mit Kartoffeln als Wirtspflanze ist aufgrund von Wurzelkrankheiten abzulehnen.

e) Rückstandsanalysen

Je 100 t vermarkteter Ware muss eine zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse durchgeführt werden. Bei jedem Nutzer des Qualitätszeichens muss pro Beerenart mindestens eine Probe pro Jahr gezogen werden, sofern er diese vermarktet. Die gesetzlich zugelassenen Rückstandshöchstwerte müssen eingehalten werden.

Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

f) Zuckergehalt

Die Erdbeeren müssen einen Zuckergehalt von mindestens 6 Grad Brix aufweisen.

g) Anbaugebiet

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

2.2 Steinobst

a) Allgemeine Anforderungen

Süßkirschen

Die Kirschen müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

- gesund, vollreif mit sortentypischer einheitlicher Farbausprägung
- Mindestdurchmesser 22 mm
- mit dem gesamten Stiel händisch gepflückt
- ohne Schalenfehler, mit Glanz (Glanz setzt glatte Haut voraus)
- frei von Schädlingen
- ohne Saftaustritt und trocken, mit grünem Stängel
- nicht aufgesprunge

Die Süßkirschen werden frisch vermarktet, sie können bis zu 10 Tage gelagert werden. Eine Lagerung unter Schutzgas ist nicht gestattet.

Marillen

Die Marillen müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

- ganz
- gesund und sauber
- händisch gepflückt
- genügend entwickelt und ausreichend reif
- mit einheitlicher, sortentypischer Farbausprägung
- Mindestdurchmesser 35 mm
- frei von Fremdstoffen und Schädlingen
- frei von Schäden durch Schädlinge
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack

Die Marillen dürfen nur leichte Schalenfehler aufweisen.

Die Gütetoleranz beträgt 5 % (berechnet auf das Gewicht), die Größentoleranz beträgt 10 %.

b) Betriebsheft

Jeder Produzent muss ein Betriebsheft führen, in welchem die Düngung und alle Pflanzenschutz- und Pflegemaßnahmen aufgezeichnet werden, darunter auch die Pflege der Pflanzenschutzgeräte.

c) Düngung

Die Notwendigkeit einer Düngung muss durch eine Bodenuntersuchung, die höchstens 5 Jahre zurückliegen darf, begründet werden. Die Düngeplanung muss aufgrund der Bodenuntersuchungen erfolgen, die Düngung im Betriebsheft vermerkt werden.

Höchstzulässige Ausbringungsmengen pro ha/Jahr für Kirschen:

- 25 t gut verrotteter Stallmist und/oder folgende Mineraldünger:
 - 120 kg Stickstoff
 - 50 kg Phosphor
 - 40 kg Magnesium
- sowie die notwendigen Spurenelemente.

Höchstzulässige Ausbringungsmengen pro ha/Jahr für Marillen:

- 50 t gut verrotteter Stallmist* oder:
- 90 kg Stickstoff
- 65 kg Phosphor
- 200 kg Kalium

*Bei der Düngung mit Stallmist ist zu berücksichtigen, dass der im Mist enthaltene Stickstoff über mehrere Jahre freigegeben wird.

d) Rückstandsanalysen

Je 100 t vermarkteter Ware muss eine zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse durchgeführt werden. Bei jedem Nutzer des Qualitätszeichens muss mindestens eine Probe pro Jahr gezogen werden, sofern er diese vermarktet.

Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

e) Zuckergehalt

Die Kirschen müssen einen Zuckergehalt von mindestens 14 Grad Brix aufweisen. Die Marillen müssen einen Zuckergehalt von mindestens 11 Grad Brix aufweisen.

f) Anbaugebiet

Das Anbaugebiet muss auf einer Meereshöhe von mindestens 500 m ü.d.M. liegen.

3. Herkunftsbestimmungen

Beeren und Steinobst 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

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 Beeren- und Steinobst in der geforderten Qualität erzeugen, sortieren, verpacken, lagern 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. Allgemeines

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

5. Anerkennung Kontrollen

Davon unberührt bleibt die Anerkennung vergleichbarer Kontrollen in den Mitgliedsstaaten.

V. Sanktionen

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.

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.

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.

Der zeitweilige oder ständige Entzug der Benutzungsberechtigung führt, falls der Nutzer des Qualitätszeichens Mitglied der Fachkommission ist, zum sofortigen Ausschluss aus dieser.

VI. Allgemeine Bestimmungen

Für Zusammensetzung, Funktion und Aufgaben der Fachkommission werden die Bestimmungen des Landesgesetzes in der jeweils geltenden Fassung angewandt.

VII. Vorgaben-Übersicht – Produkt Beerenobst

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft Keine Vorgaben	Beeren 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 Markennutzer übermitteln auf Anfrage eine Liste aller Erzeuger an die Kontrollstelle	Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung	100% Markennutzer 100% aller Markennutzer
Allgemeine Anforderungen Erdbeeren: Handelsklassen Extra, I und II Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren: keine Handelsklassen laut EU definiert Keine Vorgaben	Erdbeeren: nur Handelsklasse Extra Himbeeren: Mindestgröße nach größter Fruchtbreite gemessen 14 mm Heidelbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren: ausgeglichene Größe, homogene Reife, gesund, sauber und frei von Fremdkörpern Substratlose Kulturen sind nicht erlaubt. Folgende Substrate sind erlaubt: Holzfaser, kompostierte Rindenprodukte, Kokosfaser, Perlit, Blähton, kompostbasierte Substrate (z. B. auf Basis von Grünkompost), torfhaltige Substrate, Reisspelzen, Miscanthus sowie Sphagnum.	Betriebskontrolle Markennutzer Betriebskontrolle Markennutzer Betriebskontrolle Erzeuger	100% Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte 100% Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte 100% Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte ✓ aller Erzeuger

Düngung Keine gesetzlichen Vorgaben	Notwendigkeit einer Düngung belegt durch Bodenuntersuchung, welche höchstens 5 Jahre zurückliegen darf Düngung, Pflanzenschutz- und Pflegemaßnahmen werden im Betriebsheft festgehalten Höchstzulässige Ausbringungsmengen: 24 t gut verrotteter Stallmist plus 12 cbm Jauche/ha/Jahr oder 40 cbm Gülle/ha/Jahr, 50 kg Rein-Stickstoff (N) je Düngung	Dokumentenprüfung Erzeuger Dokumentenprüfung Erzeuger Dokumentenprüfung Erzeuger	√ aller Erzeuger √ aller Erzeuger √ aller Erzeuger
Rückstandsanalyse Gesetzliche Kontrollen durch die zuständige Behörde	zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse zur Überprüfung der Einhaltung der gesetzlich zugelassenen Rückstandshöchstwerte. Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.	Laboranalyse Betriebskontrolle Erzeuger/ Dokumentenprüfung	Je 100 t vermarkteter Ware; Bei jedem Markennutzer muss min. eine Probe pro Beerenart und Jahr gezogen werden √ aller Erzeuger
Zuckergehalt Beeren Keine gesetzlichen Vorgaben	mindestens 6 Grad Brix	Messung vor Ort beim Produzenten	100% Markennutzer: mindestens eine Stichprobe pro Beerenart. Bei negativem Ergebnis muss die Stichprobe um zwei Partien erweitert werden, um schlussendlich die Konformität des Markennutzers zu belegen
Anbaugebiet Keine gesetzlichen Vorgaben	Anbaugebiet auf einer Meereshöhe von mindestens 600 m ü.d.M.	Betriebskontrolle Erzeuger/ Dokumentenprüfung	√ aller Erzeuger
Kulturdauer und Fruchtfolge bei Erdbeeren	Max. 3 Ernten im Bodenanbau nach max. 6 Jahren Zwischenkultur von mind. 1 Jahr im Bodenanbau	Betriebskontrolle Erzeuger/ Dokumentenprüfung	√ aller Erzeuger

Vorgaben-Übersicht - Steinobst

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
---------------------------------	--	----------------------	---------------------------------

Herkunft Keine Vorgaben	Steinobst 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 Markennutzer übermitteln auf Anfrage eine Liste aller Erzeuger an die Kontrollstelle	Betriebskontrolle Markennutzer Mitteilung Markennutzer an Kontrollstelle	100% Markennutzer auf Anfrage
Allgemeine Anforderungen Größe und visuelle Eigenschaften nicht festgelegt Verordnung (EG) Nr.851/2000 Vermarktungsnorm für Aprikosen/Marillen Nur UNECE-Norm für Aprikosen FFV-02 (2014)	Kirschen: -gesund, vollreif mit guter sortentypischer, einheitlicher Farbausprägung - Minstdurchmesser 22 mm - mit ganzem Stiel händisch gepflückt - frei von Schalenfehlern, mit Glanz - frei von Schädlingen - ohne Saftaustritt und trocken, mit grünem Stiel - nicht aufgesprungen Marillen: - ganz, gesund und sauber - händisch gepflückt - genügend entwickelt und ausreichend reif - mit einheitlicher, sortentypischer Farbausprägung - Minstdurchmesser 35 mm - frei von Fremdstoffen und Schädlingen - frei von Schäden durch Schädlinge - frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit	Betriebskontrolle Markennutzer Betriebskontrolle Markennutzer	100% Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte 100% Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte

	maximal 10 Tage		
Anbauggebiet Keine gesetzlichen Vorgaben	Anbauggebiet auf einer Meereshöhe von mindestens 500 m ü.d.M.	Betriebskontrolle Erzeuger/ Dokumentenprüfung	√(aller Erzeuger)