



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Gemüse und Kartoffeln

DEKRET NR. 12915 VOM 12.08.2026

INHALT

- » I. Präambel
- » II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
Primärprodukte: Blumenkohl, Speisekartoffeln, Spargeln, Salat
Primärprodukte aus besonderen Anbaumethoden: Gemüse aus Aquaponik, Kresse und Sprossen aus Vertikal Farming
Verarbeitete Produkte: gekochte Rohnen, in Essig eingelegte Spargeln, fermentiertes Gemüse, Sauerkraut und Rübenkraut, Blaukraut,
- » III. Anwendungsmodalitäten
- » IV. Kontrollbestimmungen
- » V. Sanktionen
- » VI. Allgemeine Bestimmungen
- » VII. Vorgaben-Übersicht
- » VIII. Anlagen

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

Für die gegenständliche Verordnung kommen all jene Gemüsearten und Speisekartoffeln sowie Spargeln in Betracht, welche durch die geltenden EG-Qualitätsnormen und die Vermarktungsnorm (Verordnung (EG) Nr. 543/2007 (mit Ausnahme der Kartoffel, für die die Norm der UNECE FFV 52 Anwendung findet) geregelt werden. Für Spargeln muss zusätzlich die UNECE-Norm FFV-04 eingehalten werden.

Weiters kann auch verarbeitetes Gemüse das Qualitätszeichen tragen, sofern es aus Gemüse, welches den obgenannten Richtlinien entspricht und im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, verarbeitet wird.

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

2. Qualitätsbestimmungen

a) Handelsklassen

Das Gemüse, die Spargeln und die Speisekartoffeln müssen, falls Handelsklassen definiert sind, den Handelsklassen Extra oder Klasse I entsprechen. Spargel, welche als Minispargel, Risotto-Spargel oder als Spargelspitzen verkauft werden, können auch der Handelsklasse II entsprechen.

b) Betriebsheft

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

c) Düngung

Für jedes Grundstück muss alle 5 Jahre eine Bodenuntersuchung durchgeführt werden.

Höchst zulässige Ausbringungsmengen der Düngung:

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

d) Rückstandsanalysen

Bei Salaten, Blumenkohl, Sauer- und Blaukraut muss je 200t vermarkteter Ware eine zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse durchgeführt werden. Bei Kartoffel und Roter Bete muss je 1000t vermarkteter Ware eine zusätzliche Pflanzenschutzmittelrückstandsanalyse durchgeführt werden. Bei jedem Nutzer des Qualitätszeichens muss pro Gemüseart, bzw. bei Kartoffel und Spargel, mindestens eine Probe pro Jahr gezogen werden, sofern er diese vermarktet. Die gesetzlich zugelassenen Rückstandshöchstwerte müssen eingehalten werden.

Im integrierten Anbau sind gemäß nationalen Richtlinien zum Integrierten Pflanzenschutz (SQNPI) für Spargel die gesetzlichen Rahmenbedingungen einzuhalten. Zusätzlich gelten für Spargel im integrierten Anbau die Einschränkungen in der Anlage A.

Im biologischen Anbau gelten die geltenden EU-Biorichtlinien.

Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

e) Anbaugebiet

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

Ausnahme bilden hierbei der Spargel, die Kressen und Sprösslinge aus Vertikal Farming und Gemüse aus Aquaponik. Diese sind nicht an eine Meereshöhe gebunden. Der Spargel muss auf sandigen, fast gänzlich steinfreien Böden angebaut werden.

f) Zusatzbestimmungen

a. Primärprodukte: Blumenkohl, Speisekartoffeln, Spargeln, Salat

1. Blumenkohl

Der Blumenkohl muss folgenden Eigenschaften entsprechen:

Aussehen Rose: weiß umgeben von frischem Laub

Verpackung: Der Blumenkohl muss in Standardkartonagen zu mindestens 8 Köpfen abgepackt werden.

2. Speisekartoffeln

Die Speisekartoffeln müssen folgenden Eigenschaften entsprechen:

Mindestanforderungen:

- gesund (Oberflächenschorf auf max. 25% Knollenoberfläche)
- ganz
- fest
- sauber (auch ungewaschen)
- schalenfest (ausgenommen Frühkartoffeln)
- unbeschädigt
- normal geformt

Sortierung nach sorteneigenen Kocheigenschaften

- festkochend
- vorwiegend festkochend
- mehligkochend

Sortierung nach Größe

- mindestens 30 mm
- maximal 80 mm

Verpackung:

- Verwendung neuer Verpackungen bis zu 25 kg
- Kennzeichnung mit Sorte und Kochtyp
- sortenrein (eine Toleranz von 2% ist zugelassen)

3. Spargel

Der Spargel muss ganz, gesund, sauber sein und ein frisches, leicht nussartiges Aroma aufweisen.

Eine Temperaturüberwachung am Feld mit dazugehörigem Folienmanagement verhindert Schäden am Spargel.

Unter der Folie darf die Temperatur nicht 44°C überschreiten.

Auf den Feldern werden die Feldkisten mit dem gestochenen Spargel mit feuchten Tüchern bedeckt, um das Produkt vor Hitze und Sonneneinstrahlung zu schützen. Gestochener Spargel muss innerhalb von zwei Stunden zur Vorwäsche und Schockkühlung gebracht werden.

Die Kühlkette des Spargels muss aus folgenden vier Elementen bestehen: Vorwäsche, Schockkühlung, Brucheis und Kühllager.

4. Salat

Salat muss frisch, gesund und sauber sein. Kopfsalat muss einen gut ausgebildeten Kopf aufweisen. Weniger gut ausgebildete Köpfe müssen wenigstens eine Überlappung der inneren Blätter aufweisen.

b. Primärprodukte aus besonderen Anbaumethoden: Gemüse aus Aquaponik, Kresse und Sprossen aus Vertikal Farming

1. Kresse und Sprösslinge aus Vertikal Farming

Die Kresse und Sprösslinge aus Vertikal Farming müssen

- auf biologisch abbaubarem Material (wie beispielsweise Hanf-, Jute-, oder Schafswollfasern), gezüchtet werden.
- mit Wasser bewässert werden, welches den mikrobiologischen Anforderungen aus Teil A der Richtlinie 98/83/EG des Rates erfüllt. Wasserleitungssysteme müssen entsprechend gewartet und gereinigt werden (siehe 1.A.3 und 1.A.4 aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen).
- bei Düngung und Pflanzenschutz die Punkte 1.9 und 1.10 aus Anhang II der VERORDNUNG (EU) 2018/848 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 30. Mai 2018 einhalten. Diese sehen weder den Gebrauch von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, noch den Gebrauch von mineralischen Stickstoffdüngern vor.
- den HACCP-Standards entsprechen.
- frei von sichtbarem Pilzbefall sein.

Um einen hohen Qualitätsstandard garantieren zu können, müssen die Kressen und Sprösslinge in der Produktion einen standardisierten Prozess durchlaufen, welcher eine Rückverfolgbarkeit des Saatguts sowie konstante Wachstumsparameter ermöglicht. Der Prozess ist wie folgt aufgebaut:

- Qualitätssicherung des eingehenden Saatguts nach 1.C.3. aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen.
- Keimung unter sauberen Bedingungen und bei konstanter Temperatur (+/- 3° C) und Luftfeuchtigkeit (+/- 20 %). Die Keimzelle muss mindestens einmal monatlich gereinigt und desinfiziert werden.
- Wachstum bei konstanter Temperatur (+/- 3° C) und Luftfeuchtigkeit (+/- 20 %). Die Wachstumswannen müssen nach jeder Charge gereinigt und desinfiziert werden.
- Lagerung nach 1.H.4 aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen.

2. Gemüse aus Aquaponik

Aquaponik ist eine Polykultur, welche die Aquakultur- und den Hydroponik-Anbau, also die Fischzucht und die bodenunabhängige Lebensmittelproduktion, in einem geschlossenen Kreislaufsystem kombiniert mit dem Ziel große Mengen an Wasser einzusparen sowie die Wiederverwendung organischer Nährstoffe aus dem Abwasser der Fischzucht zu organisieren. Aquaponik ist somit ein ressourcenschonendes, geschlossenes, zirkuläres System, bestehend aus Fischzucht und Gemüseanbau.

Beim Anbau von Gemüse aus Aquaponik müssen folgende Kriterien eingehalten werden:

- Beim Gemüse aus Aquaponik müssen alle Produktionsschritte zu 100 % im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, erfolgen, (Fischzucht, Wasseraufbereitung, Pflanzenaufzucht)
- Verwendung von Pflanzsubstraten aus 100 % biologisch abbaubarem Material;
- Produktion im geschlossenen Kreislauf: Wasser wird nicht an die Umwelt abgeleitet. Dadurch wird die Nährstoffverfügbarkeit für die Pflanzen sowie das Tierwohl in den Becken sichergestellt
- Beim Ankauf neuer Jungfische werden diese für 6-10 Tage in einem vom System abgekoppelten Quarantänebecken gehalten, um keine Krankheiten einzuschleppen;
- Die zur Produktion von Gemüse in Aquaponikkulturen notwendige Energie wird zu 100% aus erneuerbaren Energiequellen bezogen;
- bei Düngung und Pflanzenschutz die Punkte 1.9 und 1.10 aus Anhang II der VERORDNUNG (EU) 2018/848 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 30. XXXDiese sehen weder den Gebrauch von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, noch den Gebrauch von mineralischen Stickstoffdüngern vor.
- Verpackungsmaterial, welches zu 100 % biologisch abbaubar ist.
- Folgende aus Aquaponik hergestellte Lebensmittel dürfen das Qualitätszeichen mit Herkunftsangabe tragen: Salat, Kohlgemüse, Basilikum, Rucola, Pak-Choi, Koriander, Majoran, Petersilie, Schnittlauch, Fruchtgemüse

c. Verarbeitete Produkte: gekochte Rohnen, Sauerkraut und Rübenkraut, in Essig eingelegter Spargel, fermentiertes Gemüse, Blaukraut,

1. Gekochtes Gemüse

1.1. Rohnen

Im Koch- und Verpackungsprozess dürfen außer der Zitronensäure keine Zusatzstoffe verwendet werden. Die Rohnen müssen im fertigen Zustand gleichmäßig durchgekocht sein.

1.2. Blaukraut

Blaukraut wird aus Rotkohl, unter Verwendung von anderen Lebensmitteln, z.B. Apfelstücke und Apfelsaft, Rotwein aus dem Land oder Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, Preiselbeerkompott, Essig und Zucker sowie Gewürzen und Salz hergestellt, gekocht, in Gläser abgefüllt und pasteurisiert.

Zusatzstoffe wie z.B. Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Verdickungsmittel werden nicht verwendet.

Blaukraut ist:

- von ausreichend fester Konsistenz
- von leuchtendem, rot-violetten Aussehen und
- von einem typischen Geschmack

2. In Essig eingelegter Spargel

Er wird in Gärungsessig, der in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe steht, hergestellt wird, hergestellt. Dieser kann, muss aber nicht das Qualitätszeichen mit Herkunftsangabe tragen.

Die Spargeln sind Spargeln aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe steht, mit Spitze, welche auf die Länge des Glases zurechtgeschnitten und in einem Essig-Sud eingekocht werden. Dabei dürfen Gewürze und Salz verwendet werden. Der Essig für den Sud ist ein Gärungsessig, der aus Rohstoffen des Landes oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe steht, hergestellt werden muss. Dabei ist es wichtig, dass der pH-Wert des Spargels $\leq 4,5$ betragen muss. Die Verwendung von verdünnter Essigsäure ist nicht erlaubt. Es sind keine Zusatzstoffe laut EU-VO 1129/2011 erlaubt.

Bei der Herstellung von eingelegten Spargeln müssen folgende Kriterien eingehalten werden:

- Die Spargeln müssen aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe steht, stammen und das Qualitätszeichen tragen.
- Die Spargel sind frisch und frei von braunen Stellen. Die gewaschenen Spargel werden evtl. geschält, in die richtige Länge geschnitten und in die Gläser gefüllt.
- Der Sud wird aus Gärungsessig und anderen Zutaten zusammengemischt und die Gläser damit aufgefüllt. Die Verwendung von verdünnter Essigsäure ist nicht erlaubt. Anschließend werden die gefüllten Gläser pasteurisiert.
- Der pH-Wert des eingelegten Spargels muss $\leq 4,5$ betragen, um das Wachstum von Clostridium botulinum und anderen pathogenen Mikroorganismen zu verhindern.

3. Fermentiertes Gemüse

Fermentiertes Gemüse ist ein mittels Gärungsprozesses haltbar gemachtes Gemüse und kann als alte und natürliche Konservierungsmethode verstanden werden. Alle Produktionsschritte müssen zu 100 % im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, erfolgen.

Bei der Herstellung von fermentiertem Gemüse müssen folgende Kriterien eingehalten werden:

- Das Rohprodukt weist folgende Eigenschaften auf:
 - feste Konsistenz
 - gesundes Aussehen, frei von Faulstellen
 - von arttypischem, kräftigem Geruch und Geschmack
- Die Fermentation erfolgt spontan unter Zugabe von Salz, wobei eine Zugabe von Kulturen nicht zulässig ist.

- Zusatzstoffe wie z.B. Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Verdickungsmittel, künstliche Aromen und Zuckerzusätze dürfen beim Fermentierungsprozess nicht verwendet werden.
- Die Gärlake macht höchstens 10 % des Gewichtes aus.
- Zusätzlich zum Gemüse können dem Produkt vor der Fermentation auch Obststücke aus Äpfeln oder Birnen beigemischt werden.
- Fermentiertes Gemüse muss zu 100 % aus dem Land oder der Region, das auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen. Gewürz- und Geschmacksmittel können von anderen Regionen zugekauft werden. Darunter fallen: Knoblauch, Salz, Pfeffer, Öle, Gewürzmischungen.
- Erhitzen ist nicht erlaubt.
- Der Anbau erfolgt in echter Erde.

4. Sauerkraut und Rübengraut

Sauerkraut und Rübengraut ist das Erzeugnis, das aus geschnittenem Weißkohl, Kohlrüben oder eine Mischung von beiden nach Zusatz von 0,8 – 1,8 % Kochsalz (auf die Rohware gemessen), inklusive Jodsalz, ausschließlich durch natürliche Gärungsvorgänge entsteht.

Als Zutaten sind Kochsalz, Jodsalz oder gesättigte Salzlake vorgesehen.

Sauerkraut und Rübengraut ist:

- genügend vergoren und von ausreichend fester Konsistenz
- von hellem Aussehen
- von arttypischem, kräftigem Geruch und Geschmack

Der Säuregehalt (berechnet als Milchsäure) der Gärlake beträgt mindestens 1 g/100 ml. Die Gärlake macht höchstens 10% des Gewichtes aus.

Die Bezeichnung "frisch" oder "roh" ist für Sauerkraut oder Rübengraut ohne Haltbarmachung durch Hitzebehandlung zulässig.

Sauerkraut kann zusätzlich mit Speck g.g.A. verfeinert werden. Der Speck wird in gewürfelter Form in Samenöl angebraten.

3.) Herkunftsbestimmungen

Gemüse und Kartoffeln 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. Dies gilt auch für Gemüse, das gekocht, fermentiert bzw. zu Sauer- bzw. Rübengraut verarbeitet wird.

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. Jede Einzelverpackung, bzw. jedes Sammelgebinde darf nur Gemüse gleicher Art, Klasse und gleichen Reifegrades enthalten.

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 Gemüsearten und Kartoffeln 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, am Feld 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

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 Benutzungsbeziehung 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 Benutzungsbeziehung. 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 Benutzungsbeziehung 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 Gemüse

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft Keine Vorgabe	Gemüse und Kartoffeln 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 Mitteilung Markennutzer an Kontrollstelle	100% aller Markennutzer auf Anfrage
Betriebsheft	Erzeuger müssen ein Betriebsheft mit allen Pflanzenschutz- und Pflegemaßnahmen und Düngung führen Die verwendeten Pflanzenschutzgeräte müssen nachweislich den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.	Betriebskontrolle Erzeuger Dokumentenprüfung Betriebskontrolle Erzeuger Dokumentenprüfung	√(aller Erzeuger) √(aller Erzeuger)
Handelsklassen Handelsklassen Extra, I und II	Nur Handelsklasse Extra und I	Produktkontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte
Düngung Keine gesetzliche Vorgabe	Bodenuntersuchung alle 5 Jahre (Ausnahmen bilden hierbei die Kresen und Sprösslinge aus Vertikal Farming und Gemüse aus Aquaponik). 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 Kopfdüngung	Dokumentenkontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger)

Rückstandsanalysen Gesetzliche Kontrollen durch die zuständigen Behörden	Spargel: Im integrierten Anbau sind gemäß nationalen Richtlinien zum Integrierten Pflanzenschutz (SQNPI) die gesetzlichen Rahmenbedingungen einzuhalten. Zusätzlich gelten die Einschränkungen in der Anlage A. Kressen und Sprösslinge aus Vertikal Farming und Gemüse aus Aquaponik: Keine chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel. Im biologischen Anbau gelten die geltenden EU-Biorichtlinien.	Laboranalyse Laboranalyse Dokumentenprüfung Erzeuger Laboranalyse	Mindestens 1 Probe pro Jahr pro Markennutzer: für jede angebaute vermarktete Gemüsesort sowie Kresse und Sprösslinge Dabei gilt: je 200t vermarkteter Ware von: - Salat - Kohl, Sauer- und Blaukraut je 1000t vermarkteter Ware von: -Kartoffeln -Rote Beete
Anbaugebiet Keine gesetzlichen Vorgaben	Mind. 600 m.ü.d.M. (außer Spargel, Kressen und Sprösslinge aus Vertikal Farming und Gemüse aus Aquaponik) Sandige, fast steinfreie Böden für Spargel aufweisen.	Dokumentenprüfung Erzeuger: Höhenangabe im Betriebsheft Betriebskontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger) √(aller Erzeuger)
Blumenkohl	Aussehen Rose: Weiß umgeben von frischem Laub. Verpackung: der Blumenkohl muss in Standardkartonagen zu min. 8 Köpfen abgepackt werden.	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte
Speisekartoffel	- gesund (Oberflächenschorf auf max. 25% Knollenoberfläche) - ganz - fest - sauber (auch ungewaschen) - schalenfest (ausgenommen Frühkartoffeln) - unbeschädigt - normal geformt	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte

	Richtlinie 98/83/EG des Rates erfüllt. Wasserleitungssysteme müssen entsprechend gewartet und gereinigt werden (siehe 1.A.3 und 1.A.4 aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen). - bei Düngung und Pflanzenschutz die Punkte 1.9 und 1.10 aus Anhang II der VERORDNUNG (EU) 2018/848 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 30. Mai 2018 einhalten. Diese sehen weder den Gebrauch von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, noch den Gebrauch von mineralischen Stickstoffdüngern vor. - den HACCP-Standards entsprechen. - frei von sichtbarem Pilzbefall sein. - Qualitätssicherung des eingehenden Saatguts nach 1.C.3. aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen. - Keimung unter sauberen Bedingungen und bei konstanter Temperatur (+/- 3° C) und Luftfeuchtigkeit (+/- 20 %). Die Keimzelle muss mindestens einmal monatlich gereinigt und desinfiziert werden. - Wachstum bei konstanter Temperatur (+/- 3° C) und Luftfeuchtigkeit (+/- 20 %). Die Wachstumswannen müssen nach jeder Charge gereinigt und desinfiziert werden. - Lagerung nach 1.H.4 aus der ESSA Hygiene-Leitlinie für die Erzeugung von Sprossen und von Samen.	
--	--	--

Gemüse aus Aquaponik	- Pflanzsubstrate aus 100 % biologisch abbaubarem Material - Produktion im geschlossenen Kreislauf: - Energie wird zu 100% aus erneuerbaren Energiequellen bezogen - Keine chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel - Verpackungsmaterial zu 100 % biologisch abbaubar	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte
Fermentiertes Gemüse	- Fermentation erfolgt ohne Zugabe von Kulturen. - Keine Zusatzstoffe beim Fermentierungsprozess - Die Gärlake macht höchstens 10 % des Gewichtes aus.		100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte
Gekochtes Gemüse	Keine Verwendung von Zusatzstoffen im Koch- und Verpackungsprozess - außer Zitronensäure	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte
In Essig eingelegte Spargel	Spargeln mit Qualitätszeichen mit Herkunftsangabe Gärungssessig mit Herstellung in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht. Keine Essigsäure erlaubt, muss aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, stammen. pH-Wert muss $\leq 4,5$ betragen	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte
Sauerkraut und Rübengraut	Erlaubte Zutaten: Kochsalz, Jodsalz oder gesättigte Salzlake. Zusatz von 0,8 – 1,8 % Kochsalz, inklusive Jodsalz (auf die Rohware gemessen). Säuregehalt (berechnet als Milchsäure) der Gärlake mindestens 1 g/100 ml.	Betriebskontrolle Markennutzer Dokumentenprüfung	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte

	Gärlake macht höchstens 10% des Gewichtes aus.		
Blaukraut	Keine Zusatzstoffe	Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte
		Betriebskontrolle Markennutzer	100% aller Markennutzer: Stichprobe der am Kontrolltag verfügbaren Produkte

VIII. Anlagen

Anlage A

Folgende Einschränkungen betreffen nur den integrierten Spargelanbau. Alle anderen im Pflichtenheft genannten Gemüsekulturen und Kartoffel sind von diesen Einschränkungen nicht betroffen.

Cypermethrin (Wirkstoff) – max. 1 Einsatz pro Jahr

Deltamethrin (Wirkstoff) – max. 2 Einsätze pro Jahr