



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Fleisch

DEKRET NR. 14728 VOM 25.08.2026

INHALT

- » I. Präambel
- » II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
 - Fleisch: Rind-, Kalb-, Schweine und Wildfleisch, Schaf-, und Ziegenfleisch, Geflügel
 - Verarbeitete Fleischprodukte: Kaminwurzeln, gefriergetrocknetes Rindfleisch
- » III. Anwendungsmodalitäten
- » IV. Kontrollbestimmungen
- » V. Sanktionen
- » VI. Allgemeine Bestimmungen
- » VII. Vorgabenübersicht Kalb- und Rindfleisch
- » VIII. Vorgabenübersicht Schweinefleisch
- » IX. Vorgabenübersicht Schaf- und Ziegenfleisch
- » X. Vorgaben-Übersicht Wildfleisch
- » XI. Vorgaben-Übersicht Geflügelfleisch
- » XII. Vorgabenübersicht Kaminwurzeln
- » XIII. Vorgabenübersicht gefriergetrocknetes Rindfleisch
- » Anlage

I. Präambel

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

Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ kann für Schweine-, Wild-, Schaf-, Ziegen-, Geflügel-, Kalb- und Rindfleisch verwendet werden. Außerdem darf es für die Herstellung von Kaminwurzeln aus den genannten Fleischarten – mit Ausnahme von Geflügel – sowie für die Herstellung von gefriergetrocknetem Rindfleisch angewandt werden.

Neben den geltenden EU-, nationalen und Landesbestimmungen darf das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ nur von Produzenten verwendet werden:

- deren Produkt dem vorliegenden Pflichtenheft entspricht
- deren Produkt im Land oder der Region, welches auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ aufscheint, geboren, gehalten, geschlachtet, zerlegt, verarbeitet und verpackt wird.
- deren Betrieb die Eingangskontrolle bestanden hat und von der Fachkommission positiv bewertet worden ist.

Für Fleisch aus biologischer Landwirtschaft gelten zusätzlich folgende Regelungen:

EG-Öko-Verordnung für die Biologische Landwirtschaft Verordnung (EU) 2018/848 (und ihre Folgeverordnungen). Der gesamte Betrieb muss biologisch bewirtschaftet werden.

Die geographischen Bezeichnungen laut Präambel dürfen nicht übersetzt werden.

Die Markennutzer verpflichten sich die Vorgaben des Pflichtenheftes allen an der Produktionskette beteiligten Betrieben mitzuteilen. Außerdem übermitteln die Markennutzer der Kontrollstelle eine Liste aller an der Produktionskette beteiligten Betriebe sowie jede Änderung derselben.

2. Tierhaltung (Primärprodukte: Kalb- und Rindfleisch, Schweinefleisch, Schaf- und Ziegenfleisch, Geflügel, Wild)

2.1 Erzeuger Kalb- und Rindfleisch

2.1.1 Herkunft

Alle vermarkteten Tiere müssen in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, geboren, gemästet und geschlachtet werden. Auch die Alpung muss in im Land oder der Region, welches auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ aufscheint, oder einer der angrenzenden Nachbarregionen stattfinden.

Überdies ist für alle Kategorien die Mindestverweildauer im Betrieb geregelt:

Milchkälber und Jungrinder	60 Tage
Stiere, Kalbinnen, Jungkühe und Ochsen	180 Tage

Alle Tierrassen sind zugelassen insofern sie mindestens die EUROP-System Klassifizierung „R“ erreichen

2.1.2 Haltung

Für Rindfleisch sind folgende Produktkategorien erlaubt: Kalb, Jungrind, Ochse, Kalbin, Jungkuh und Stier. Für die Kategorien Ochse, Kalbin, Jungkuh und Jungrind ist eine freie Bewegung von 110 Tagen verpflichtend. Diese kann durch Alping oder entsprechende Freilaufmöglichkeiten am Hof erfolgen. Alle Kälber unter sechs Monate müssen sich ganztägig frei bewegen können und auf Tiefstreu aufgestellt sein. Ab dem 8. Lebenstag muss den Kälbern in Einzelboxen ständiger Zugang zu Frischwasser geboten werden. Ab dem 14. Lebenstag muss den Kälbern Heu zur Verfügung stehen. Darüber hinaus müssen die Einzelboxen für Kälber bis 8 Wochen eine Mindestfläche von 1,5 m² aufweisen. Von 8 Wochen bis 6 Monaten unterliegt die Größe der Box dem Körpergewicht der Tiere. Dabei ist folgendes einzuhalten:

- 1,70 m²/Tier bei einem Körpergewicht von bis zu 150 kg
- 1,90 m²/Tier bei einem Körpergewicht zwischen 150 bis 220 kg • 2,00 m²/Tier bei einem Körpergewicht von mehr als 220 kg

Die Tiere dürfen nicht angebunden werden, mit Ausnahme in der Zeit der Fütterung.

Rinder, die älter als 6 Monate sind, müssen auf einer weichen, trittsicheren Liegefläche aufgestellt sein, die aus einer mind. 2,5 cm dicken Gummimatte oder aus Tiefstreu besteht. Bei allen Altersgruppen ist ein Liegeplatz-Tierverhältnis von mindestens 1:1 einzuhalten. Standplatzbreiten und Standplatzlängen müssen laut Dekret (Dekret des Abteilungsdirektors Nr. 23977/2023 vom 12.12.2023) umgesetzt sein. Sollten Anpassungen am Tierwohldekret durchgeführt werden, so müssen sich die Tierhalter der neuen Gesetzeslage anpassen.

2.1.3 Fütterung

In den letzten 60 Tagen vor der Schlachtung ist die Verfütterung von Gärfutter verboten. Die Rationsgestaltung muss so gewählt werden, dass die Ration aus mindestens 60 Prozent am eigenen Hof produziertem Futter besteht. Der Raufutteranteil an der Trockenmasse-Jahresration im Stalldurchschnitt muss mindestens 75 % betragen. Zu den maximalen 25 % Kraftfutter bzw. Ausgleichsfutter zählen folgende Komponenten: Getreide: Weizen, Gerste, Hafer, Triticale, Roggen und Mais in marktüblicher Form, z.B. Kleie, Pellets; Ackerbohnen, Futtererbsen, Lupine, Ölfrüchte und Extraktionsschrote bzw. Presskuchen.

Milchkälber dürfen nur mit Milch in Form von Vollmilch gefüttert werden. In Betrieben, die Kälber mästen, sind Milchaustauscher verboten. Betriebe, die keine Milchkälber mästen, können Milchaustauscher in der Aufzucht verwenden. Sämtlicher Futterzukauf muss dokumentiert werden. Es sind nur gentechnisch nicht veränderte Futtermittel erlaubt.

2.2 Erzeuger Schweinefleisch

2.2.1 Herkunft Mastschweine

Der Rohstoff muss von Schweinen stammen, die in der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Zudem müssen die Mastschweine mindestens 70 Tage vor der Schlachtung in einem der Kontrollstelle gemeldeten Mastbetrieb gehalten werden.

Rassen

Es dürfen nur reinerbig, stressresistente Tiere zur Produktion der Masttiere verwendet werden.

Folgende Rassen sind für die Produktion der Mastferkel zugelassen: Landrasse, Edelschwein, Duroc und seltene Rassen wie Mangalica, Wollschwein und Alpenschwein.

Die Mastferkel müssen mind. 50 % Duroc-Blutanteil (Vaterlinie) aufweisen. Der Vater der Mastferkel muss also ein reinrassiges Duroc-Schwein sein. Um die Abstammung der Mastferkel zu garantieren, darf der Zukauf der Mastferkel nur von Ferkelproduzenten erfolgen, die in der der Kontrollstelle gemeldeten Liste enthalten sind. Zudem müssen die Ferkel bereits im Herkunftsbetrieb neben dem Betriebskodex mit einer fortlaufenden individuellen Nummer mittels Ohrmarke gekennzeichnet werden.

2.2.2 Haltung

Allen Schweinen sind Sozialkontakte mit ihren Artgenossen zu gewährleisten. Einzelhaltung ohne Sicht- und Geruchskontakten zu anderen Schweinen ist nicht erlaubt. Kranke oder verletzte Tiere können jedoch zu Behandlungszwecken vorübergehend getrennt gehalten werden. Zudem müssen alle Tiere die Möglichkeit haben, sich gleichzeitig im Liegebereich in Seitenlage hinzulegen und Kopf und Gliedmaßen auszustrecken. Der Liegebereich muss planbefestigt sein. Daher sind Vollspaltenböden nicht zugelassen. Der Liegebereich ist dem Bedarf der Tiere entsprechend einzustreuen. Als Einstreu können Stroh oder andere organisch,

staubarme Stoffe wie Holzteile, Heu oder Laub verwendet werden, welche das Wühlverhalten ermöglichen. Die Einstreumenge ist je nach Außentemperatur zu bemessen, mit dem Ziel, den Tieren ein artgerechtes Liegeverhalten zu ermöglichen und die Liegeflächen möglichst trocken zu halten. In Buchten mit separatem Kotbereich ist eine regelmäßige Entmistung (Richtwert: mindestens einmal pro Woche) und Reinigung Pflicht. Schutz vor Kälte muss gegeben sein.

Zusätzlich muss den Tieren noch Stroh oder Dürrfutter als Beschäftigungsmaterial in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.

Zuchtschweine

Zuchtsauen dürfen nicht angebunden sein. Die Gruppenhaltung wird empfohlen. Bei einer Bestandsgröße von mehr als 9 Zuchtsauen ist sie zwingend vorgeschrieben. Für die Haltung von Zuchtsauen gelten folgende Mindestmaße:

- a) Einzeltierhaltung (bis max. 9 Sauen) Abferkelbucht einschließlich Ferkelnest: min. 6m²
Von der 4. Woche nach dem Decken bis 1 Woche vor dem voraussichtlichen Abferkeltermin: min. 4 m²
- b) Gruppenhaltung: Buchtenfläche min. 3 m² pro Sau und die Abferkelbucht gleich wie bei Einzeltierhaltung

Die Eberbucht muss auch eine Buchtenfläche von 6 m² haben.

Mastschweine

Die Unterbringung in Einzelboxen ist bei Mastschweinen verboten, außer wenn dies bei einzelnen Tieren aus tierärztlichen Gründen gerechtfertigt und zeitlich begrenzt ist. Anbindehaltung ist verboten.

Um den Mastschweinen ein artgerechtes Verhalten zu ermöglichen, sind in Abhängigkeit vom Aufstallungssystem folgende Mindestflächen an nutzbarer Bodenfläche pro Tier zu gewährleisten:

Lebendgewicht	Buchten mit separatem Kotbereich (Liegefläche mind. 60 %)
Bis 30kg	0,4 m ²
30 – 70 kg	0,7 m ²
70 – 100 kg	0,9 m ² 100
– 130 kg	1,2 m ² über 130
kg	1,5 m ²

Lebendgewicht	Tiefstreustall/Kompoststall (Eingestreute Fläche max. 65 %)
Bis 30 kg	0,55 m ²
30 – 70 kg	1,0 m ²
70 – 100 kg	1,2 m ² 100
– 130 kg	1,6 m ²
über 130 kg	2,0 m ²

Bei separatem Auslauf sind folgende Mindestflächen im Auslauf pro Mastschwein vorzusehen:

Lebendgewicht	Auslaufläche
30 – 70 kg	0,45 m ² 70
– 100 kg	0,65 m ²
über 100 kg	0,85 m ²

Ist der Auslauf ständig für die Tiere zugänglich, so kann die Buchtenfläche im Stall um 25% reduziert werden. Der Auslauf muss zu mindestens 50 % überdacht sein.

Bestandsobergrenzen und Viehbesatz

In Anlehnung an die traditionelle bäuerliche Schweinehaltung und im Sinne einer nachhaltigen Landwirtschaft ist folgende maximale Anzahl von Schweinen pro Betrieb erlaubt:

Zuchtschweine: 50 Sauen und Eber

Schweinemast: 200 Mastplätze

Gemischtes System (Zucht + Mast): 200 Mastplätze minus (Zuchtsauenplätze x 3,4).

Der im Sinne des Beschlusses der Landesregierung vom 28.02.2023 Nr. 177 (Richtlinien für die Berechnung des Viehbesatzes) berechnete maximal zulässige durchschnittliche jährliche Viehbesatz (GVE/ha) in Abhängigkeit der Höhenlage der Futterflächen darf nicht höher sein, wie in nachfolgender Tabelle angegeben:

Gewichtete durchschnittliche Höhe der Futterflächen (m.ü.d.M.)	Maximal zulässiger durchschnittlicher jährlicher Viehbesatz (GVE/ha)
bis inklusive 1.250 m.ü.d.M.	2,5
über 1.250 m.ü.d.M. bis inklusive 1.500 m.ü.d.M.	2,2
über 1.500 m.ü.d.M. bis inklusive 1.800 m.ü.d.M.	2,0
über 1.800 m.ü.d.M.	1,8

2.2.3 Fütterung

Eine ausreichende und regelmäßige Fütterung der Mastschweine muss jederzeit gewährleistet sein. Um dies sicher zu stellen, ist bei ad-libitum-Fütterung über Futterautomaten folgendes maximales Tier-Fressplatz-Verhältnis einzuhalten:

Trockenfutterautomaten	max. 5 Tiere pro Fressplatz
Breifutterautomaten	max. 12 Tiere pro Fressplatz *
Rohrbreiautomaten	max. 12 Tiere pro Fressplatz *

* Verfügen die Futterautomaten über keine direkte Wasserzufuhr, dann halbiert sich die Anzahl Tiere pro Fressplatz.

Bei Trogfütterung sind folgende Troglängen pro Tier zu gewährleisten:

30 – 70 kg LG mind. 33 cm 70 – 110 kg LG mind.
35 cm über 110 kg LG mind. 37 cm

Zusätzlich muss den Tieren noch Stroh oder Dürrfutter als Beschäftigungsmaterial in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Silagen sind in der Mast verboten. Dies gilt auch für die Zuchttiere.

Eine ausreichende Wasserversorgung muss jederzeit gewährleistet sein. Für jeweils max. 12 Tiere ist eine Selbsttränke vorzusehen. Sind die Futterautomaten an der Wasserleitung angeschlossen, dann genügt eine Selbsttränke für max. 18 Tiere.

Zulässig sind nur Futtermittel und Zusatzstoffe, die in der Positivliste aufgelistet sind (siehe Anlage A). Mischfutter dürfen nur die in der Positivliste aufgeführten Komponenten enthalten. Alle anderen Futtermittel, die nicht angeführt sind, sind nicht zulässig. Weiters müssen die Mischfutter den in der Positivliste angegebenen Qualitätsanforderungen bezüglich Energie, Aminosäuren, Poly- und Monoensäuren, Mineralstoffen und Vitaminen entsprechen.

Die Lagerung und Verwendung von Zusatzstoffen zur Wachstums- und Leistungsförderung, von Tier- und Knochenmehlen und von Beruhigungsmitteln sind verboten.

2.3 Erzeuger Schaf- und Ziegenfleisch

Zugelassen sind alle in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, heimischen Ziegenrassen sowie Bergschafassen und deren Kreuzungen.

2.3.1 Herkunft

Alle vermarkteten Tiere müssen in der Provinz, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, geboren, gemästet und geschlachtet werden.

2.3.2 Haltung

Für alle Schafe und Ziegen ist eine Weidehaltung von 60 Tagen verpflichtend, insofern die Witterungsbedingungen und jahreszeitlichen Bedingungen und der Zustand des Bodens dies erlauben. Die Wintermonate sind von dieser Verpflichtung ausgenommen. Diese kann durch Alpung oder entsprechende Weidemöglichkeiten am Hof erfolgen. Der maximale Besatz von 2,5 GVE pro ha darf nicht überschritten werden, dadurch wird gewährleistet, dass Überweidung, Zertrampeln des Bodens, Erosion und Umweltbelastung verursacht durch die Tiere oder die Ausbringung des von ihnen stammenden Wirtschaftsdüngers möglichst geringgehalten werden.

Bei veterinärmedizinischer Notwendigkeit können Tiere einzeln gehalten werden. Die Unterbringung von Lämmern oder Kitzen in Einzelboxen ist nach der ersten Lebenswoche verboten, außer wenn dies bei einzelnen Tieren aus tierärztlichen Gründen gerechtfertigt und zeitlich begrenzt ist. Dabei muss es in Bereichen mit

festem Boden gehalten werden, die mit Stroh ausgelegt sind. Das Lamm oder Kitz muss sich leicht drehen und der ganzen Länge nach bequem niederlegen können.

Die Besatzdichte in Stallgebäuden muss den Tieren Komfort und Wohlbefinden gewährleisten und gestatten, dass die Tiere ihre artspezifischen Bedürfnisse ausleben können. Dazu gehört das natürliche Stehen, bequemes Abliegen, Umdrehen, Strecken oder Putzen.

2.3.3 Fütterung

Der Großteil (mindestens 60% der Trockenmasse) der Futtermittel müssen aus dem Betrieb selbst stammen. Dazu zählt frisches, getrocknetes oder siliertes Raufutter und Maissilage. In den letzten 60 Tagen vor der Schlachtung ist die Silage-Fütterung verboten. Sämtlicher Futterzukauf muss dokumentiert werden. Es sind nur gentechnisch nicht veränderte Futtermittel erlaubt.

Milchlämmer und Kitze dürfen nur mit Muttermilch aufgezogen werden. Milchaustauscher sind nicht erlaubt. Erlaubt ist das Zufüttern von Getreidemischungen. Raufutter muss allen Tieren zur Verfügung stehen.

2.4 Erzeuger Geflügelfleisch

Die Vorschriften gelten für alle Geflügelarten, spezielle Anforderungen werden extra angemerkt.

2.4.1 Herkunft

Alle vermarkteten Tiere müssen in der Provinz, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, gemästet und geschlachtet werden. Alle Rassen und genetischen Linien sind zugelassen.

Der maximal zulässige durchschnittliche jährliche Viehbesatz (GVE/ha) darf nicht überschritten werden. Werden auf demselben Betrieb unterschiedliche Tierarten und/oder verschiedene Geflügelarten gehalten, müssen diese räumlich und organisatorisch klar voneinander getrennt sein. Zudem sind die aktuellen Biosicherheitsmaßnahmen, die je nach Betriebsgröße strenger ausfallen können, strikt einzuhalten.

2.4.2 Haltung

Der Stall soll so ausgestattet sein, dass den Tieren folgendes gewährleistet wird:

- Alle Tiere müssen die Möglichkeit haben gleichzeitig zu fressen und zu trinken
- eine dem Alter angemessene Umgebungstemperatur (nicht unter 10°C für erwachsene Hennen)
- genug natürliches Licht (Fenster mit natürlichem Licht müssen mindestens 3% der gesamten Stallfläche ausmachen)
- einen planbefestigten und gut eingestreuten Boden, damit die Tiere ihr artgemäßes Verhalten ausüben können (scharren, staubbaden)
- lockere und trockene Einstreu, dessen Menge je nach Außenklima und Zustand des Stallklimas anzupassen ist
- Gänse und Enten müssen Einrichtungen haben, um mindestens den Kopf unter Wasser tauchen zu können
- es muss die Möglichkeit bestehen, kranke oder schwache Tiere im Stallbereich zu separieren
- Zusätzliche erhöhte Ebenen, Beschäftigungsmaterial oder Deckungsmöglichkeiten sollen je nach Geflügelart angeboten werden

Nach jedem Durchgang müssen die Stallungen gründlich gereinigt, desinfiziert und mindestens die Dauer der gesetzlichen Leerstehzeiten eingehalten werden.

Maximale erlaubte Tierdichte pro m² (LG = Lebendgewicht)

- Masthühner und Puten: 30 kg LG/m²
- Gänse: 15 kg LG/m²
- Enten und Perlhühner: 25 kg LG/m²
- Wachteln: 5,5 kg LG/m²

Ein freier Zugang zum Auslauf muss während der Vegetationszeit gewährleistet sein. Ausnahmen können beispielsweise bei staunassen Böden, ungünstigen Wetterereignissen oder behördlich vorgegebenen Einschränkungen gemacht werden. Bei Gänsen muss das Freigelände so gestaltet sein, dass die Tiere jederzeit ihrem Bedürfnis Gras zu fressen nachkommen können. Außerhalb der Vegetationszeit und bei Ausnahmen, müssen die Tiere tagsüber Zugang zu einem Wintergarten haben. Wachteln sind von der

Auslaufpflicht ausgenommen, müssen aber einen Wintergarten mit ganzjährigem und täglichem Zutritt zur Verfügung haben. Der Auslauf (Voliere und Grünfläche) muss folgenden Standards pro Tier entsprechen

- Masthühner 4 m²
- Puten 10 m²
- Gänse 15 m² (Mastgans), bis zu 100 m² für Weidegänse
- Enten 4,5 m²
- Perlhühner 4 m²

Masthühner, Gänse, Enten, Perlhühner und Wachteln, die das Qualitätszeichen tragen, werden nicht hormonell behandelt. Auch die vorbeugende Behandlung mit Antibiotika ist untersagt. Die Tiere werden nur bei diagnostizierter Notwendigkeit behandelt und die gesetzlichen Bestimmungen werden eingehalten.

Mindestverweildauer am Betrieb

- Masthühner: 30 Tage
- Puten: 90 Tage
- Gänse: 90 Tage
- Enten: 30 Tage
- Wachteln: 30 Tage
- Perlhühner: 40 Tage

Eine längere Masthaltung mit mehr Bewegungsmöglichkeiten verbessert die Struktur und den Geschmack des Fleisches.

Mobile Mastgeflügelhaltung

Für einen Mobilstall müssen mind. drei vollständig voneinander getrennte Standplätze zur Verfügung stehen und in Rotation genutzt werden. Bei Mastgeflügel muss der Mobilstall mindestens nach jeder Mastperiode umgesetzt werden, damit sich die Grünauslauffläche regenerieren kann und der Nährstoffeintrag und -entzug im Gleichgewicht stehen. Die maximal erlaubte Besatzdichte entspricht der maximal erlaubten Tierdichte in den Stallungen.

2.4.3 Fütterung

- Futter und Wasser müssen ad libitum zur Verfügung stehen
- Alle Futtermittel müssen GMO frei sein
- Der Tagesration von Geflügel ist frisches, getrocknetes oder siliertes Raufutter beizugeben, sowie auch eine freie Körnergabe in die Einstreu; diese Maßnahme dient als Beschäftigungsmaterial und für die Verbesserung der Verdauung
- Zur Unterstützung der Verdauung muss den Tieren Grit zur freien Verfügung stehen (ausgenommen Masthühner und Wachteln). Grit sind kleine, unverdauliche Steinchen, die im Muskelmagen die Mahlfunktion unterstützen.
- Im Fertigfutter dürfen keine leistungsfördernden Substanzen wie Kokzidiostatika und Antibiotika eingemischt sein

2.5 Erzeuger Wildfleisch

2.5.1 Herkunft

Beim Wildfleisch ist der Nachweis der kundigen Person vorzuweisen, um sicherzustellen, dass es sich um Wildfleisch aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, handelt. Alle in der Provinz Bozen erlegten Tiere, die auf Landesgebiet vermarktet werden, müssen vor der Vermarktung zumindest einer Kontrolle durch eine „kundige Person“ laut der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterzogen werden. Die „kundige Person“ kontrolliert das Wild anhand der gesetzlich vorgegebenen Rahmenbedingungen.

3. Schlachtbetrieb und selbst schlachtende Metzger mit EU Zulassung

3.1 Anforderungen an den Betrieb

Die Schlachtkörper mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ müssen im Schlachtbetrieb gekennzeichnet werden. Der Schlachtbetrieb führt eine nachvollziehbare Trennung des mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ gekennzeichneten Fleisches vom Fleisch anderer Herkunft durch.

Der Schlachtbetrieb ist verpflichtet zur:

- Einholung der Erklärung von der Vorstufe und zur Weitergabe an den Markennutzer
- Führung eines Schlachtprotokolls mit Zuordnung der Schlachtnummer zur Ohrmarkennummer des geschlachteten Tieres sowie zur Angabe des Schlachtgewichtes.
- Angabe auf dem Transportdokument an den nächsten Abnehmer, dass das Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ ist.

Es wird garantiert, dass:

- Die Angaben auf den Erklärungen mit den geforderten Merkmalen des Tieres übereinstimmen;
- Die Unterlagen für die im Rahmen des Kontrollprogramms für das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ vorgesehenen Kontrollen über einen Zeitraum von zwei Jahren aufbewahrt werden.

3.2 Transport und Schlachtung

Tiere, die unter dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ vermarktet werden, müssen in einem nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen genormten sowie in der EU-zertifizierten Schlachthof bzw. mobile Schlachtung geschlachtet werden.

Um die hohe Fleischqualität nicht zu beeinträchtigen, müssen das Verladen, der Transport und die Schlachtung stressarm erfolgen. Schweine von verschiedenen Stallungen müssen getrennt gehalten werden.

Die reine Fahrtzeit bei den Schlachttiertransporten darf nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachtstätte) höchstens vier Stunden betragen,

Sauberkeit des Schlachtviehs als vorbeugende Hygienemaßnahme.

Schlachthöfe und selbstschlachtende Metzger mit EU Zulassung, bei denen Rinder von Biobetrieben geschlachtet werden, müssen sich zusätzlich dem Kontrollverfahren der EG-Öko-Verordnung unterziehen (Möglichkeit der Lohnverarbeitung Vermerk Nr. 91868 22.11.2005 Landwirtschaftsministerium)

3.3 Qualitätskriterien Kalb- und Rindfleisch

Schlachtkörperqualität - Klassifizierung

Die Schlachtkörperqualität wird nach der Schlachtung durch einen Fachmann festgestellt und dokumentiert. Die Bereiche Altersklassen, Fleischigkeit, Fettgewebe und pH-Wert werden beurteilt. Folgende Mindeststandards müssen erreicht werden, damit das Fleisch unter dem Qualitätszeichen vermarktet werden kann.

Altersklassen Rindfleisch

Kalb	< 8 Monate
Jungrind	8-12 Monate
Stiere	< 24 Monate
Kalbinnen	< 36 Monate
Jungkühe	< 36 Monate
Ochsen	< 36 Monate

Fleischigkeit

Die Fleischigkeit wird laut Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 - festgestellt und nach dem (S)EUROP-System (E = vorzüglich, ..., P = gering) beurteilt. Die Klassifizierung „R“ muss mindestens erreicht werden.

Fettgewebe

Die Fettgewebeklasse beschreibt die Stärke der äußeren Fettabdeckung sowie der Fetteinlagerungen in der Brusthöhle mit den Punkten von 1 – 5 (1 = sehr gering, ..., 5 = sehr stark). Die Fettabdeckung darf nicht zu gering und auch nicht zu stark sein. Sie muss mit der Klasse 2 – 4 beurteilt werden.

pH-Wert

Der pH- Wert des Fleisches muss nach 24 h auf mindestens 5,8 (m. longissimus dorsi) gesunken sein. Das Fleisch darf keine DFD-Eigenschaften aufweisen.

3.4 Qualitätskriterien Schweinefleisch

Schlachtkörperqualität – Klassifizierung

Die Schlachtkörper müssen ein Mindestschlachtgewicht von 85 kg warm aufweisen. Die Schlachtkörperqualität wird nach der Schlachtung gemäß den EU-Vorschriften (Durchführungsbeschluss der Kommission 2014/38/EU) durch einen Fachmann festgestellt und dokumentiert.

pH-Wert

Der pH-Wert darf folgende Grenzwerte nicht unterschreiten: 60 Minuten post mortem (pH $\geq$ 5,8) im Kaiserteil gemessen.

3.5 Qualitätskriterien Schaf- und Ziegenfleisch

Schlachtkörperqualität – Klassifizierung

Die Schlachtkörperqualität wird nach der Schlachtung durch einen Fachmann festgestellt und dokumentiert. Die Bereiche Altersklassen, Fleischigkeit und Fettgewebe werden beurteilt. Es werden nur Schlachtkörper mit einer ausreichenden Bemuskelung und erwünschten Fettabdeckung unter dem Qualitätszeichen vermarktet.

Altersklasse Schaf und Ziege

Milchlamm	< 4 Monate	Milchkitz	< 2 Monate
Weidelamm	4-10 Monate	Weidekitz	2-8 Monate
Schaf	ab 10 Monate	Ziege	ab 8 Monate

3.6 Qualitätskriterien Geflügelfleisch

Transport, Schlachtung

Für den Transport von Geflügel müssen waschbare Kisten deren Größe der Geflügelart angepasst ist, oder zugelassene Transportanhänger verwendet werden.

Während dem Transport dürfen die Tiere nie Temperaturen unter 5°C und nicht über 30°C im Innenbereich des Transportmittels ausgesetzt werden. Die Tiere müssen so transportiert werden, dass sie nicht durch den Kot der anderen Tiere verschmutzt werden. Können die Temperaturrichtlinien nicht eingehalten werden, so darf kein Transport erfolgen. Es wird daher empfohlen den Transport morgens, oder abends durchzuführen, sollten tagsüber zu hohe Temperaturen herrschen.

Schlachtbetrieb: Der Wartebereich des Schlachthofes muss ruhig und dunkel sein.

Schlachtkörperqualität

Qualität der Schlachtkörper: keine Knochenfraktur, keine Verbrühungen der Haut/Muskulatur, intakte Haut, keine Blutergüsse.

Herzen, Muskelmägen und Leber dürfen, wenn vom „Amtstierarzt“ freigegeben, zum Konsum verwendet werden.

3.7 Qualitätskriterien Wildfleisch

Schlachtkörperqualität

Die kundige Person kontrolliert das Wild und stellt die Qualität anhand der gesetzlich vorgegebenen Rahmenbedingungen fest.

4. Zerlegebetrieb

4.1 Anforderungen an den Betrieb

Der Zerlegebetrieb garantiert, dass das von ihm verkaufte und abgegebene Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ ist.

Der Zerlegebetrieb trennt die Zerlegung von Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ von anderem Fleisch und bewahrt erst genanntes Fleisch separat auf. Er stellt die Trennung von Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ in geschlossenen Partien oder durch eindeutige Kennzeichnung sicher.

Der Zerlegebetrieb ist verpflichtet zur

- Einholung der Schlachtdokumente und Weitergabe der erforderlichen Angaben an den nächsten Abnehmer.
- Protokollierung des gesamten Fleischeingangs- und -ausgangsgewichts mit Charge-Nummer, getrennt nach Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ und anderem Fleisch.
- Der Zerlegebetrieb garantiert die Herkunft des von ihm abgegebenen und verkauften Fleisches mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“.
- Angabe auf dem Transportdokument an den nächsten Abnehmer, dass das Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ ist.

5. Verarbeitungsbetrieb

5.1 Anforderungen an den Betrieb

Bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln sind die aktuellen Verordnungen in Bezug auf Lebensmittelzusatzstoffe, Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel einzuhalten.

5.2 Herstellung von Kaminwurzeln

5.2.1 Produktbeschreibung

Bei der Kaminwurzeln handelt es sich um eine traditionell hergestellte Rohwurst. Sie wird aus rohem Fleisch (Rind-, Schweine- Schaf- Ziegen- oder Wildfleisch) unter Zugabe von Gewürzen hergestellt. Kaminwurzeln werden anschließend geräuchert und einem Trocknungsverfahren unterzogen. Sie gelangen in unerhitztem Zustand in den Verkauf.

5.2.2 Rohware

Der Rohstoff muss von Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen stammen, die in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Der Rohstoff für die Wildkaminwurzeln muss von in freier Wildbahn lebendem Wild (Rot-, Reh-, Gams- und Steinwild) aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht stammen.

5.2.3 Rezepturen und Zutaten

5.2.3.1 Schwein und Rind

Die Kaminwurzeln müssen nach dem folgenden Rezept hergestellt werden:

- Mindestanteil von 40 % Rindfleisch
- Restlicher Fleischanteil besteht aus Schweinefleisch und den anderen zugelassenen Fleischarten

5.2.3.2 Rezept (Schwein und Wild)

Die Kaminwurzeln müssen nach dem folgenden Rezept hergestellt werden:

- Mindestanteil von 40 % Wildfleisch
- Restlicher Fleischanteil besteht aus Schweinefleisch und den anderen zugelassenen Fleischarten

5.2.3.3 Rezept (Schwein und Schaf/Ziege)

Die Kaminwurzeln müssen nach dem folgenden Rezept hergestellt werden:

- Mindestanteil von 40% Schaf- oder Ziegenfleisch
- Restlicher Fleischanteil besteht aus Schweinefleisch und den anderen zugelassenen Fleischarten

Folgende Gewürze und Zusatzstoffe können den oben genannten Rezepturen beigemischt werden:

- Salz
- Gewürze wie z.B. Pfeffer gemahlen, Wacholder, Koriander gemahlen, Knoblauch frisch oder in Pulverform, Piment, Nelken, etc.
- Zucker
- Natriumnitrit (E 250)
- Kaliumnitrat (E 252)
- Starterkulturen
- Buchenholzrauch
- Nitritpökelsalz und Natriumascorbat (die eingesetzte Menge muss den gesetzlichen Parametern der EU-VO 2108/2023 entsprechen)

Die Kaminwurzeln dürfen nur in Naturdärme, nicht aber in Kunstdärme gefüllt werden.

5.2.4 Zusatzstoffe

Verboten ist der Einsatz von Farbstoffen sowie von natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromastoffen.

5.2.5 Mikrobiologische und chemisch-physikalische Parameter für Kaminwurzeln

Parameter	Zulässige Werte
aw-Wert	< 0,92
Trocknungsverlust	mind. 30 %
Nitrit	45 mg/kg Ion NO ₂ - (Höchstrestmenge Nitrit)
Nitrat	90 mg/kg Ion NO ₃ -*
Benzo(a)pyren	2,0 µg/kg
Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen	12,0 µg/kg
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g
Listeria monocytogenes	100 KbE/g

* Höchstmengen, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf. Bei Überschreitung der Höchstrestmenge von 90 mg/kg NO₃- während der Haltbarkeitsdauer muss der Lebensmittelunternehmer die Ursache dafür untersuchen.

5.2.6 Verpackung

Die fertig gereiften Kaminwurzeln dürfen auch unter Vakuum oder unter modifizierter Atmosphäre verpackt werden.

5.3 Herstellung von gefriergetrockneten Rindfleisch-Produkten

5.3.1 Produktbeschreibung

Gefriergetrocknetes Rindfleisch ist ein verarbeitetes Fleischerzeugnis, stückig oder in Pulverform, welches durch Gefriertrocknung (Lyophilisation) haltbar gemacht wurde.

5.3.2 Rohware

Der Rohstoff für gefriergetrocknetes Rindfleisch

- Muss von Rindern stammen, die gemäß den Bestimmungen dieses Pflichtenheftes in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ ausgewiesen ist, geboren, gehalten und geschlachtet wurden.
- Kann abweichend von den Bestimmungen gemäß Punkt 3.3 (Qualitätskriterien Rindfleisch – Schlachtkörperklassifizierung) auch von Rindern stammen, welche die dort festgelegten Altersklassen, Fleischigkeits- oder Fettklassifizierungen nicht erfüllen, sofern das Fleisch für eine Veredelung durch Weiterverarbeitung bestimmt ist.

5.3.3 Herstellungsprozess

5.3.3.1 Thermische Vorverhandlung:

Wird das Endprodukt als verzehrfertig in Verkehr gebracht, d.h. ohne weiteren Erhitzungsschritt durch den Konsumenten vor dem Verzehr, muss vor der Gefriertrocknung eine geeignete thermische Vorbehandlung des Fleisches verpflichtend durchgeführt werden, um die mikrobiologische Sicherheit zu gewährleisten bzw. um evtl. vorhandene pathogene Mikroorganismen sicher abzutöten.

5.3.3.2 Gefriertrocknung:

Die Haltbarmachung des Rindfleisches erfolgt ausschließlich durch Gefriertrocknung (Lyophilisation).

Während des Gefriertrocknungsprozesses:

- darf die Temperatur der Heizpaneele maximal 55°C erreichen. Am Ende des Gefriertrocknungsprozesses:
- muss die Wasseraktivität des Produktes (aw-Wert) $\leq 0,50$ liegen.

5.3.3.3 Aromatisierung:

Nach Abschluss des Gefriertrocknungsprozesses kann das Produkt einer Aromatisierung durch Raucharomen unterzogen werden.

Dabei sind folgende Vorgaben einzuhalten:

- Die Behandlung erfolgt ausschließlich nach der Gefriertrocknung
- Die Produkttemperatur darf während dieses Prozesses 55°C nicht überschreiten
- Kein physikalisches bzw. direktes Räuchern, sondern nur Aromatisierung durch Einsatz von Rauchkondensaten / Raucharomen

5.3.4 Rezepturen und Zutaten

Zusätzlich zu Rindfleisch (gemäß Punkt 5.3.2) dürfen ausschließlich folgende Zutaten verwendet werden:

- Salz
- Gewürze
- Kräuter
- andere pflanzliche Zutaten

Die genannten zusätzlichen Zutaten dürfen insgesamt 25 % der Trockenmasse des Endproduktes nicht überschreiten.

5.3.5 Zusatzstoffe

Nicht zulässig ist die Zugabe von:

- künstlichen Konservierungsstoffen
- künstlichen Geschmacksverstärkern
- künstlichen Farbstoffen

5.3.6 Produkteigenschaften

Gefriergetrocknetes Rindfleisch darf verzehrfertig oder zur weiteren Verarbeitung in folgender Form in Verkehr gebracht werden:

- stückig
- pulverförmig

5.3.7 Mikrobiologische und chemisch-physikalische sowie sensorische Parameter

Das gefriergetrocknete Endprodukt muss folgende Parameter erfüllen:

- Wasseraktivitätswert (aw) $\leq 0,50$
- gleichmäßige, vollständige Durchtrocknung
- keine sensorisch wahrnehmbaren Fehlgerüche oder Fehlfarben
- keine sichtbare mikrobiologische Beeinträchtigung

5.3.8 Verpackung

Die Verpackung des gefriergetrockneten Rindfleisches muss derart sein, dass

- die mikrobiologischen und chemischen Parameter
- die qualitativen (physikalisch/sensorischen) Eigenschaften des Produktes gemäß Punkt 5.3.7 während der gesamten Haltbarkeitsdauer gewährleistet sind.

6. Endverkaufsbetriebe

6.1 Anforderungen an den Betrieb

Der Endverkaufsbetrieb hat die Kontinuität der Kühlkette zu gewährleisten. Vakuumverpacktes, frisches Fleisch darf bis maximal 6 Wochen gelagert werden.

6.2 Herkunft

Die Endverkaufsbetriebe sind verpflichtet:

- das Transportdokument mit der Angabe, dass es sich um Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ handelt, von der Vorstufe einzuholen und für die Kontrolle des Fleisches mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ aufzubewahren;
- sofern sie das Primärprodukt Rindfleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ anbieten, im Durchschnitt 2 Stück Rinder pro Monat zu verarbeiten, sodass in einem Jahr mindestens 24 Rinder verarbeitet werden. Dies dient dazu, ein kontinuierliches Angebot zu gewährleisten. Sollte diese Mindestmenge nicht erfüllt werden können, müssen mindestens 50% des angebotenen Rindfleisches mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ gekennzeichnet sein. Dieses Fleisch muss den Richtlinien unter 2.1 entsprechen.

7. Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Es gelten die gesetzlich vorgegebenen Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit und Etikettierung. Zusätzlich können für Fleisch über ein freiwilliges Etikettierungssystem Angaben zur Herkunft, zur Rasse und zur Schlachtung der Tiere getätigt werden.

8. Verwendung des Qualitätszeichens durch andere Mitgliedsstaaten

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 genehmigt werden.
- Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ 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 von einer unabhängigen und akkreditierten Kontrollstelle durchgeführt, die von der Fachkommission in Absprache mit 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 des Pflichtenheftes durchgeführt, das für die verschiedenen Erzeugniskategorien vorgesehen ist.

Für die Kontrolle über die Einhaltung der Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen für biologisch wirtschaftende Betriebe sind die gemäß Landesgesetz zur Regelung des Ökologischen Landbaus anerkannten ÖkoKontrollstellen des Landes, das auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, zugelassen.

2. Aufnahmekontrolle

Es wird vor Übertragung der Rechte zur Nutzung des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“ überprüft, ob der Betrieb über ausreichende räumliche, technische und hygienische Voraussetzungen und Einrichtungen verfügt, um das laut diesem Pflichtenheft erlaubte Frischfleisch sowie Kaminwürsten der geforderten Qualität erzeugen, abpacken 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 gesetzlichen Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Fleisch sind einzuhalten. Die Überprüfung der Qualität und der Herkunft erfolgt stichprobenweise im Betrieb selbst oder am Markt. Der Zeichennutzer hat auf Anforderung des Kontrollorgans jederzeit genauen Nachweis über die Herkunft des mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ 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 Kontrollorgane in Anwendung dieses Pflichtenheftes treffen, sind endgültig und für alle Beteiligten verbindlich. Berufung kann beim Direktor/der Direktorin der zuständigen Landesabteilung eingereicht werden.

Der Kontrolldienst ist bei Kontrollen in den Betrieben der Markenbenutzer an keine Voranmeldung gebunden. Der Leiter des Betriebes oder eine von ihm beauftragte Person sind verpflichtet, bei der Kontrolle zugegen zu sein. Die Kontrolleure haben Zutritt zu allen Teilen des Betriebes und dürfen in alle Unterlagen und

Aufzeichnungen Einsicht nehmen. Die mit der Kontrolle beauftragten Personen sind gegenüber unbefugten Dritten an die Schweigepflicht gebunden. Der Kontrolldienst führt Protokoll über jede durchgeführte Kontrolle.

6. 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 zeitweiligem oder endgültigem Widerruf der Benutzungsberechtigung bestraft.
- Die nicht termingerechte Bezahlung des Werbebeitrages, den der einzelne Nutzer des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“ alljährlich für die Werbung des jeweiligen Sektors aufgrund eines Beschlusses der zuständigen Fachkommission bezahlen muss, rechtfertigt den Entzug der Benutzungsberechtigung. Der Nutzer des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“, der 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

Fachkommission

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

VII. Vorgabenübersicht Kalb- und Rindfleisch

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Kontrollierte Betriebe und jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft nicht definiert	Alle Tiere in der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, geboren, gemästet und geschlachtet Alpung muss im Land oder der Region, welches auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ aufscheint, oder angrenzenden Nachbarregionen stattfinden. Mindestverweildauer: Milchkälber und Jungrinder 60 Tage Stiere, Kalbinnen, Jungkühe und Ochsen 180 Tage Alle Tierrassen zugelassen; Müssen EUROP-System Klassifizierung „R“ erreichen. Die Endverkaufsbetriebe sind verpflichtet sofern sie das Primärprodukt Rindfleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ anbieten, im Durchschnitt 2 Stück Rinder pro Monat zu verarbeiten, so dass in einem Jahr mindestens 24 Rinder verarbeitet werden. Dieses Fleisch muss den Richtlinien unter 2.1 entsprechen.	Betriebskontrolle Produktionskette Dokumentenkontrolle Erzeuger bei Markennutzer (Stichprobe)	Erzeuger ✓ (aller Betriebe) Schlachthof 100% aller Betriebe Zerlegebetrieb 100% aller Betriebe Verkaufspunkte 100% aller Betriebe Markennutzer 100%
Kennzeichnung EU Verordnung 1760/2000 EU Verordnung 653/2014	Rückverfolgbarkeit muss entlang gesamter Produktionskette gewährleistet werden. Markennutzer übermitteln der Kontrollstelle eine Liste aller an der Produktionskette beteiligten Betriebe sowie jede Änderung derselben. Kennzeichnung der Schlachtkörper mit Qualitätszeichen mit nachvollziehbarer Trennung des mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ gekennzeichneten Fleisches vom Fleisch anderer Herkunft	Dokumentenkontrolle Markennutzer (Stichprobe) Mitteilung Markennutzer an Kontrollstelle Betriebskontrolle Schlachthof	Markennutzer 100% Laufend 100% aller Schlachthöfe (100% der am Kontrolltag verfügbaren Schlachtkörper) 100% Zerlegebetriebe

	Protokollierung des gesamten Fleischeingangs- und -ausgangsgewichts mit Charge-Nummer, getrennt nach Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ und anderem Fleisch. Kennzeichnung der Ware	Betriebskontrolle und Dokumentenprüfung Zerlegebetrieb (Stichprobe) Verkaufspunkte	100% Verkaufspunkt
Haltung Nicht definiert Landesgesetz Nr. 9 vom 15.05.2000 (Tierschutz) TS Kälber: RL 2008/119/CE L.D. 7 luglio 2011, nr. 126 Dekret des Abteilungsdirektors Nr. 23977/2023 vom 12.12.2023)	Erlaubte Produktkategorien: Kalb, Jungrind, Kalbin, Ochse, Jungkuh, Stier freie Bewegung (Alpung, Freilaufmöglichkeit am Hof): 110 Tage jährlich für Ochsen, Kalbinnen, Jungkühe und Jungrinder. Alle Kälber unter sechs Monate müssen sich ganztägig frei bewegen können und auf Tiefstreu aufgestallt sein. Ab dem 8. Lebenstag muss den Kälbern in Einzelboxen ständiger Zugang zu Frischwasser geboten werden. Und ab dem 14. Lebenstag muss den Kälbern Heu zur Verfügung stehen. Darüber hinaus müssen die Einzelboxen für Kälber bis 8 Wochen eine Mindestfläche von 1,5 m² aufweisen. Von 8 Wochen bis 6 Monaten unterliegt die Größe der Box dem Körpergewicht der Kälber. Rinder, die älter als 6 Monate sind, müssen auf einer weichen, trittsicheren Liege-Fläche aufgestallt sein, die aus einer mind. 2,5 cm dicken Gummimatte oder aus Tiefstreu besteht. Bei allen Altersgruppen ist ein Liegeplatz-Tierverhältnis von mindestens 1:1 einzuhalten. Sollten Anpassungen am Tierwohldekret durchgeführt werden, so müssen sich die Tierhalter der neuen Gesetzeslage anpassen.	Betriebskontrolle Schlachthof Betriebskontrolle Erzeuger	100% aller Schlachthöfe (100% der am Kontrolltag verfügbaren Schlachtkörper) √ (aller Erzeuger)

Fütterung Futtermittel + Gentechnikfreiheit L.G. 1/2001 in geltender Fassung zur Gentechnikfreiheit	Nur zertifiziert gentechnikfreie Futtermittel werden eingesetzt. Keine Silage 60 Tage vor der Schlachtung	Betriebskontrolle, Dokumentenprüfung Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
	Ausschließlich Milch in Form von Vollmilch für Milchkälber Verbot von Milchaustauscher für Betriebe, welche Kälber mästen	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
der Futtermittel	Tägliche Ration aus mindestens 60 Prozent aus selbstproduziertem Futter; maximal 40 Prozent Futter dürfen zugekauft werden. Kraffutteranteil der täglichen Ration darf 25 Prozent nicht übersteigen.	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
Nicht definiert	Raufutteranteil an der Trockenmasse-Jahresration im Stalldurchschnitt mindestens 75 Prozent.	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
Transport EU Verordnung 1/2005	Reine Fahrtzeit bei Schlachttransporten nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachtstätte): 4 Stunden	Dokumentenkontrolle Schlachthof (Modell 4) (Stichprobe)	100% Schlachthöfe
Altersklassen der Tiere Keine	Kalb < 8 Monate Jungrind 8 -12 Monate Stiere < 24 Monate Kalbinnen < 36 Monate Ochsen < 36 Monate Jungkühe < 36 Monate	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% Schlachthöfe
Schlachtkörper – Fleischigkeit Keine	Fleischklasse: E-R Jeder Schlachtkörper wird von einer qualifizierten Person klassifiziert	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% Schlachthöfe
Schlachtkörper – Fettgewebe Keine	Fettklasse: 2-4 Jeder Schlachtkörper wird von einer qualifizierten Person klassifiziert	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% Schlachthöfe

Schlachtkörper – pH-Wert Keine	pH-Wert m. longissimus dorsi: < 5,8 nach 24h; Keine Anzeichen von DFD Der pH-Wert wird von einer qualifizierten Person gemessen	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% Schlachthöfe
Lagerdauer bei vakuumverpackter Ware Keine	Maximal 6 Wochen	Betriebskontrolle Verkaufspunkt	100% der Verkaufspunkte (100% des am Kontrolltag vorhandenen Produktes)

VIII. Vorgabenübersicht Schweinefleisch

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Kontrollierte Betriebe und jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft nicht definiert	Alle Tiere in der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, geboren, gemästet und geschlachtet. Zukauf von Mastferkeln nur von Ferkelproduzenten, die in der der Kontrollstelle gemeldeten Liste enthalten sind. Zudem müssen Ferkel bereits im Herkunftsbetrieb neben dem Betriebskodex mit individueller Nummer mittels Ohrmarke gekennzeichnet werden. Mindestverweildauer in Mastbetrieb: 70 Tage vor der Schlachtung	Betriebskontrolle Produktionskette Dokumentenkontrolle Erzeuger	Erzeuger ✓ (aller Betriebe) Schlachthof 100% aller Betriebe Zerlegebetrieb 100% aller Betriebe Verkaufspunkte 100% aller Betriebe Erzeuger ✓ (aller Betriebe)

Kennzeichnung D.L. 5 agosto 2022, n. 134/2022 EU-Verordnung 429/2016 Dekret des Direktors des Dienstes vom 29.5.2008 N. 31.12 EU Verordnung 1169/2011 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013	Rückverfolgbarkeit muss entlang gesamter Produktionskette gewährleistet werden.	Dokumentenkontrolle Produktionskette (Stichprobe)	100% Markennutzer
	Markennutzer verpflichten sich die Betriebe der Produktionskette und jegliche Änderungen in der Produktionskette an die Kontrollstelle zu übermitteln.	Mitteilung Markennutzer an Kontrollstelle	laufend
	Kennzeichnung der Schlachtkörper mit Qualitätszeichen mit nachvollziehbarer Trennung des mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ gekennzeichneten Fleisches vom Fleisch anderer Herkunft	Betriebskontrolle Schlachthof	100% aller Schlachthöfe (100% der am Kontrolltag verfügbaren Schlachtkörper)
	Protokollierung des gesamten Fleischeingangs und - Ausgangsgewichts mit Charge-Nummer, getrennt nach Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ und anderem Fleisch.	Betriebskontrolle und Dokumentenprüfung Zerlegebetrieb, Verkaufspunkt (Stichprobe)	100% aller Betriebe
	Kennzeichnung der Ware im Endverkauf	Verkaufspunkte	100% Verkaufspunkte

Haltung Richtlinie 2008/120/EG D.Lvo vom 7.07.2011 N. 122	Maximale Anzahl Schweine pro Betrieb: Zuchtschweine: 50 Sauen und Eber Schweinemast: 200 Mastplätze Gemischtes System: 200 Mastplätze minus (Zuchtsauenplätze x 3,4)	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)											
	Nur reinerbig stressresistente Tiere zur Produktion der Masttiere. Zugelassene Rassen: Landrasse, Edelschwein, Duroc und seltene Rassen wie Mangalica, Wollschwein und Alpenschwein. Mastferkel müssen mind. 50 % Duroc-Blutanteil (Vaterlinie) aufweisen.	Betriebskontrolle Erzeuger (Prüfung der Dokumente)	√ (aller Erzeuger)											
	Allen Schweinen sind Sozialkontakte mit ihren Artgenossen zu gewährleisten. Einzelhaltung ohne Sicht- und Geruchskontakten zu anderen Schweinen ist nicht erlaubt.. Alle Tiere müssen die Möglichkeit haben, sich gleichzeitig im Liegebereich in Seitenlage hinzulegen und Kopf und Gliedmaßen auszustrecken.	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)											
	Liegebereich muss planbefestigt sein. Der Liegebereich ist dem Bedarf der Tiere entsprechend einzustreuen. Als Einstreu können Stroh oder andere organisch, staubarme Stoffe wie Holzteile, Heu oder Laub verwendet werden. Einstreumenge ist je nach Außentemperatur zu bemessen. In Buchten mit separatem Kotbereich regelmäßige Entmistung: mindestens einmal pro Woche. Schutz vor Kälte muss gegeben sein.	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)											
	Mindestflächen an nutzbarer Bodenfläche pro Tier: <table><tr><td>Lebendgewicht</td><td>Buchten mit separatem Kotbereich*</td></tr><tr><td>Bis 30kg</td><td>0,4 m²</td></tr><tr><td>30 – 70 kg</td><td>0,7 m²</td></tr><tr><td>70 – 100 kg</td><td>0,9 m²</td></tr><tr><td>100 – 130 kg</td><td>1,2 m² über 130</td></tr><tr><td>kg</td><td>1,5 m²</td></tr></table> * Liegefläche mind. 60 %	Lebendgewicht	Buchten mit separatem Kotbereich*	Bis 30kg	0,4 m²	30 – 70 kg	0,7 m²	70 – 100 kg	0,9 m²	100 – 130 kg	1,2 m² über 130	kg	1,5 m²	Betriebskontrolle Erzeuger
Lebendgewicht	Buchten mit separatem Kotbereich*													
Bis 30kg	0,4 m²													
30 – 70 kg	0,7 m²													
70 – 100 kg	0,9 m²													
100 – 130 kg	1,2 m² über 130													
kg	1,5 m²													
	<table><tr><td>Lebendgewicht</td><td>Tiefstreustall/Kompoststall*</td></tr><tr><td>Bis 30 kg</td><td>0,55 m²</td></tr></table>	Lebendgewicht	Tiefstreustall/Kompoststall*	Bis 30 kg	0,55 m²									
Lebendgewicht	Tiefstreustall/Kompoststall*													
Bis 30 kg	0,55 m²													

	30 – 70 kg	1,0 m ²		
	70 – 100 kg	1,2 m ²		
	100 – 130 kg	1,6 m ²		
	über 130 kg	2,0 m ²		
	* Eingestreute Fläche max. 65 %			
	Bei separatem Auslauf:			
	Lebendgewicht	Auslauffläche		
	30 – 70 kg	0,45 m ²		
	70 – 100 kg	0,65 m ²		
	über 100 kg	0,85 m ²		

Fütterung Futtermittel + Gentechnikfreiheit L.G. 1/2001 in geltender Fassung zur Gentechnikfreiheit der Futtermittel	Eine ausreichende und regelmäßige Fütterung Ad-libitum-Fütterung über Futterautomaten folgendes maximales Tier-Fressplatz-Verhältnis einzuhalten: Trockenfutterautomaten: max. 5 Tiere pro Fressplatz Breifutterautomaten: max. 12 Tiere pro Fressplatz * Rohrbreiautomaten: max. 12 Tiere pro Fressplatz *	Betriebskontrolle Dokumentenprüfung Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
	Für Futterautomaten ohne direkte Wasserzufuhr: halbe Anzahl Tiere pro Fressplatz.	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
	Bei Trogfütterung sind folgende Troglängen pro Tier zu gewährleisten: 30 – 70 kg LG mind. 33 cm 70 – 110 kg LG mind. 35 cm über 110 kg LG mind. 37 cm	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
	Stroh oder Dürffutter muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Silagen sind in der Mast verboten. Dies gilt auch für die Zuchttiere.	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
	Ausreichende Wasserversorgung. Für jeweils max. 12 Tiere ist eine Selbsttränke vorzusehen. Futterautomaten an der Wasserleitung angeschlossen, genügt eine Selbsttränke für max. 18 Tiere.	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
	Zulässig sind nur Futtermittel und Zusatzstoffe, die in der Positivliste aufgelistet sind (siehe Anlage).	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
	Lagerung und Verwendung von Zusatzstoffen zur Wachstums- und Leistungsförderung, von Tier- und Knochenmehlen und von Beruhigungsmitteln sind verboten.	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)

Transport Verordnung 1/2005	Fahrtzeit bei Schlachttransporten: höchstens 4 Stunden	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe
Schlachtkörper Mindestgewicht Keine Vorgaben	Mindestschlachtgewicht 85 kg warm	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe
Schlachtkörper – pH-Wert Keine Vorgaben	60 Min. Post mortem pH $\geq 5,8$	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe
Klassifizierung (Durchführungsbeschluss der Kommission 2014/38/EU)	Die Schlachtkörperqualität wird gemäß EU-Vorschriften durch einen Fachmann festgestellt und dokumentiert.	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe

IX. Vorgabenübersicht Schaf- und Ziegenfleisch

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Kontrollierte Betriebe und jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft nicht definiert	Alle vermarkteten Tiere müssen in der Provinz, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, geboren, gemästet und geschlachtet werden.	Betriebskontrolle Produktionskette Dokumentenkontrolle Erzeuger	Erzeuger √ (aller Betriebe) Schlachthof 100% aller Betriebe Zerlegebetrieb 100% aller Betriebe Verkaufspunkte 100% aller Betriebe Erzeuger √ (aller Betriebe)
Haltung	Weidehaltung von 60 Tagen verpflichtend, sofern durch äußere Bedingungen möglich (ausgenommen Wintermonate). Besatzzahlen müssen gewährleisten, dass Überweidung, Zertrampeln des Bodens, Erosion und Umweltbelastung verursacht durch die Tiere, oder die Ausbringung des von ihnen stammenden Wirtschaftsdüngers möglichst geringgehalten werden. Einzelhaltung bei medizinischer Notwendigkeit. Die Unterbringung in Einzelboxen ist nach der ersten Lebenswoche verboten, außer wenn dies bei einzelnen Tieren aus tierärztlichen Gründen gerechtfertigt und zeitlich begrenzt ist. Die Besatzdichte in Stallgebäuden muss den Tieren Komfort und Wohlbefinden gewährleisten und gestatten, dass die Tiere ihre artspezifischen Bedürfnisse ausleben können.	Betriebskontrolle Erzeuger	√ (aller Erzeuger)

Fütterung Futtermittel + Gentechnikfreiheit L.G. 1/2001 in geltender Fassung zur Gentechnikfreiheit der Futtermittel	Mindestens 60% der Trockenmasse der Futtermittel stammen aus dem Betrieb selbst Verbot von Silage Fütterung in den letzten 60 Tagen vor der Schlachtung. Nur gentechnisch nicht veränderte Futtermittel erlaubt.	Betriebskontrolle Dokumentenprüfung Erzeuger	√ (aller Erzeuger)
Transport Verordnung 1/2005	Fahrtzeit bei Schlachtttransporten: höchstens 4 Stunden	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe

X. Vorgaben-Übersicht Wildfleisch

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Kontrollierte Betriebe und jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft nicht definiert	Mindestens eine Kontrolle durch eine „kundige Person“ laut Verordnung (EG) Nr. 853/2004..	Betriebskontrolle Produktionskette Dokumentenkontrolle	

XI. Vorgaben-Übersicht Geflügelfleisch

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Kontrollierte Betriebe und jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft nicht definiert	Alle Tiere müssen in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, gemästet und geschlachtet werden. Alles Rassen und genetischen Linien sind zugelassen. Der maximal zulässige durchschnittliche jährliche Viehbesatz (GVE/ha) darf nicht überschritten werden. Unterschiedliche Tierarten und/oder verschiedene Geflügelarten, müssen räumlich und organisatorisch klar voneinander getrennt sein.	Betriebskontrolle Produktionskette Dokumentenkontrolle	Erzeuger √ (aller Betriebe) Schlachthof 100% aller Betriebe Zerlegebetrieb 100% aller Betriebe Verkaufspunkte 100% aller Betriebe Erzeuger √ (aller Betriebe)
Haltung Durchführungsverordnung 29 Juli 2003 Nr. 267 Legislatives Dekret 146/2001 Classyfarm Check Listen und manuali EU VO 848/2018 Legislativdekret vom 27. September 2010 Nr. 181 für Masthühner	Der Stall soll so ausgestattet sein, dass den Tieren folgendes gewährleistet wird: • Alle Tiere müssen die Möglichkeit haben gleichzeitig zu fressen und zu trinken. • Eine dem Alter angemessene Umgebungstemperatur (nicht unter 10°C für erwachsene Hennen) • Eine gute Luftqualität und genug natürliches Licht (Fenster mit natürlichem Licht müssen mindestens 3% der gesamten Stallfläche ausmachen) • Einen planbefestigten und gut eingestreuten Boden, damit die Tiere ihr artgemäßes Verhalten ausüben können (scharren, staubbaden)	Betriebskontrolle	Erzeuger √ (aller Betriebe)

Wassergeflügel (DLG Merkblatt 436, Broschüre Gänsehaltung in Südtirol, Europaratsempfehlungen zur Nutztierhaltung https://www.verbrauchergesund-heit.gv.at/tiere/recht/eu/nt_haltung.html) Ministerialdekret vom 30. Mai 2023 über die Biosicherheitsmaßnahmen für Geflügelbe-triebe REGOLAMENTO (CE) N. 543/2008 DELLA COMMISSIONE del 16 giugno 2008	• Lockere und trockene Einstreu, dessen Menge je nach Außenklima und Zustand des Stallklimas anzupassen ist • Gänse und Enten müssen Einrichtungen haben, um mindestens den Kopf unter Wasser tauchen zu können • Es muss die Möglichkeit bestehen, kranke oder schwache Tiere im Stallbereich, zu separieren • Zusätzliche erhöhte Ebenen, Beschäftigungsmaterial oder Deckungsmöglichkeiten sollen je nach Geflügelart angeboten werden Nach jedem Durchgang müssen die Stallungen gründlich gereinigt, desinfiziert und mindestens die Dauer der gesetzlichen Leerstehzeiten eingehalten werden. Maximale erlaubte Tierdichte pro m² (LG = Lebendgewicht): • Masthühner und Puten: 30 kg LG/m² • Gänse: 15 kg LG/m² • Enten und Perlhühner: 25 kg LG/m² • Wachteln: 5,5 kg LG/m² • Ein freier Zugang zum Auslauf während Großteil der Vegetationszeit gewährleistet. Ausnahmen: staunasse Böden, ungünstige Wetterereignisse oder behördlich vorgegebene Einschränkungen. • Gänsen müssen jederzeit ihrem Bedürfnis Gras zu fressen nachkommen können. Außerhalb der Vegetationszeit: Tagsüber Zugang zu einem Wintergarten; Ausgenommen Wachteln. Mindestauslauffläche pro Tier: • Masthühner 4 m² • Puten 10 m² • Gänse 15 m² (Mastgans), bis zu 100 m² für Weidegänse • Enten 4,5 m²		
---	---	--	--

	• Perlhühner 4 m2 • Hormonelle Behandlung & Antibiotika verboten (Ausnahme: Tierärztliche Behandlung)		
	Mindestverweildauer am Betrieb: • Masthühner: 30 Tage • Puten: 90 Tage • Gänse: 90 Tage • Enten: 30 Tage • Wachteln: 30 Tage • Perlhühner: 40 Tage Mobile Mastgeflügelhaltung: • Mobilstall: min. drei vollständig voneinander getrennte Standplätze. Mobilstall mindestens nach jeder Mastperiode umgesetzt.		
Fütterung Legislatives Dekret 146/2001 Landesgesetz Nr. 1/2001 EU Bio VO 848/2018 Bioland Richtlinien Legislatives Dekret 7 dicembre 2023 , n. 218	• Futter und Wasser ad libitum zur Verfügung • Futtermittel GMO frei • Der Tagesration von Geflügel ist frisches, getrocknetes oder siliertes Raufutter beizugeben, sowie auch eine freie Körnergabe in die Einstreu • Den Tieren muss Grit zur freien Verfügung stehen (ausgenommen Masthühner und Wachteln). • Im Fertigfutter dürfen keine leistungsfördernden Substanzen (wie Kokzidiostatika und Antibiotika) eingemischt sein	Betriebskontrolle	Erzeuger ✓ (aller Betriebe)

Transport Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates vom 22. Dezember 2004	- Für den Transport von Geflügel waschbare Kisten, deren Größe der Geflügelart angepasst ist, oder zugelassene Transportanhänger. - Während dem Transport nie Temperaturen unter 5 und über 30 Grad Celsius. - Tiere dürfen nicht durch den Kot anderer Tiere verschmutzt werden. - Der Wartebereich des Schlachthofes muss ruhig, dunkel und frisch sein.	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe
Schlachtkörper Keine Vorgaben	Qualität der Schlachtkörper: - Keine Knochenfraktur - Keine Verbrühungen der Haut/ Muskulatur - Keine Blutergüsse	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe

XII. Vorgabenübersicht Kaminwurzeln

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Kontrollierte Betriebe und jährliche Anzahl der Kontrollen

Herkunft nicht definiert	Im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ geboren, gemästet und geschlachtet. Rohstoff für die Wildkaminwurzeln muss von in freier Wildbahn lebendem Wild (Rot-, Reh-, Gams- und Steinwild) aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht stammen.	Betriebskontrolle Produktionskette Dokumentenkontrolle Laboranalyse	100% aller Markennutzer
Lebensmittelsicherheit: VO (EG) 853/2004 VO (EG) 2073/2005	Abtrocknung mind. 30%, chemisch/mikrobiologische Werte lt. gesetzlichen Vorgaben	Laboranalyse	Risikobasiert lt. Eigenkontrollplan
Zusatzstoffe Nicht definiert	Ohne Zusatz von Farbstoffen sowie von natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromastoffen	Dokumentenkontrolle (Rezeptur, Etikette, Begleitdokumente)	

XIII. Vorgabenübersicht gefriergetrocknetes Rindfleisch

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Kontrollierte Betriebe und jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft nicht definiert	Im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ geboren, gemästet und geschlachtet.	Betriebskontrolle Produktionskette Dokumentenkontrolle (Wareneingang/ LS)	100% aller Markennutzer
Lebensmittelsicherheit: VO (EG) 853/2004 VO (EG) 2073/2005	Endprodukt: aw-Wert $\leq 0,50$ Mikrobiologische Werte lt. gesetzlichen Vorgaben	Laboranalyse	100% aller Markennutzer risikobasiert lt. Eigenkontrollplan
Zusatzstoffe Nicht definiert	ohne künstliche Konservierungsstoffe ohne künstliche Geschmacksverstärker ohne künstliche Farbstoffe	Dokumentenkontrolle (Rezeptur, Etikette, Begleitdokumente)	100% aller Markennutzer

Anlage

SCHWEINEFLEISCH Zugelassene Einzelfuttermittel Mastbetriebe	CARNE SUINA Alimenti permessi Allevamenti ingrasso
Grundfutter und andere betriebseigene Futtermittel • Dürrfutter und Heublumen • Wiesenfutter und Luzerne heißluftgetrocknet • Stroh (Gerste, Hafer, Roggen, Triticale, Weizen) • Milch und Nebenprodukte der Milchverarbeitung (Nebenprodukte auch von Molkereien) • Kartoffeln (entsprechend gereinigt) • Futterrüben (entsprechend gereinigt)	Foraggi ed altri alimenti prodotti in azienda • Fieno e fiorume • Erba fresca ed erba medica disidratata • Paglia (orzo, avena, segale, triticale, frumento) • Latte e sottoprodotti della lavorazione di latte (sottoprodotti anche di latterie) • Patate (opportunamente pulite) • Barbabietole da foraggio (opportunamente pulite)
Einzelkraftfuttermittel • Getreide: Gerste, Hafer, Mais, Roggen, Triticale, Weizen • Mühlennachprodukte sowie Nebenprodukte aus der Stärkegewinnung der zugelassenen Getreidearten • Ackerbohnen • Erbsen • Lupinen • Extraktionsschrote und Kuchen folgender Ölsaaten: Sojabohnen, Rapssamen, Sonnenblumen und Leinsamen • Kartoffeleiweiß • Hefen und Bakterieneiweiß • Wiesenfutter und Luzerne heißluftgetrocknete • Trockenschnitzel • Sojabohnenschalen • Biertreber • Malzkeime • Johannisbrot • Melasse	Mangimi semplici • Cereali: orzo, avena, mais, segale, triticale, frumento • Sottoprodotti della lavorazione dei cereali ammessi • Fave • Piselli • Lupini • Farina d'estrazione e pannelli dei seguenti semi oleosi: soia, colza, lino e girasole • Proteine di patate • Proteine di lievito e di batteri • Erba ed erba medica disidratata • Polpe secche di barbabietola • Bucces di soia • Trebbie di birra • Radichette di malto • Carrube • Melasso
Zusatzstoffe • Pflanzenöle und -fette (nur in der Anfangsmast) • Organische Säuren, Aminosäuren, Enzyme, Pre- und Probiotika • Natürliche Stoffe, die die Verdaulichkeit des Futters erhöhen und/oder die Umweltbelastung reduzieren • Mineralstoffe und Vitamine	Additivi • Oli e grassi vegetali (solo nella prima fase d'ingrasso) • Acidi organici, aminoacidi, enzimi, pre- e probiotici • Sostanze naturali che aumentano la digeribilità del mangime e/o riducono l'impatto ambientale • Sali minerali e vitamine

Mischkraftfutter dürfen nur die in dieser Liste aufgeführten Komponenten enthalten. Alle anderen Futtermittel, die nicht angeführt sind, sind nicht zulässig. Neben den vom Gesetz vorgeschriebenen Angaben muss auch der Energiegehalt in MJ ME/kg Futtermittel, das Aminosäurenprofil, der Gehalt an Polyensäuren (PUFA)

Mangimi composti

Devono essere composti solo da alimenti contenuti nell'elenco precedente. Altri alimenti, non contenuti nell'elenco, non sono ammessi. Oltre alle indicazioni previste dalla legge devono essere indicate anche l'energia espressa in MJ ME/kg di mangime, il profilo degli aminoacidi, il contenuto degli acidi grassi

32

und Monoensäuren (MUFA) sowie jener der Mineralstoffe angegeben sein bzw. der Beratungsstelle mitgeteilt werden.

Aminosäurenprofil

Lysin : Methionin + Cystin : Threonin : Tryptophan = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2
*Methionin mind. 55 %

Max. Gehalt an Polyensäuren (PUFA) und Monoensäuren (MUFA) max. 1,7 g/MJ ME ;
Berechnung: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME

Vitamin E + Selen

Mindestergänzung pro kg Mischfutter: 0,3 mg Selen + 45 mg Vitamin E
Endmast: 0,3 mg Selen + 180 mg Vit. E

poliinsaturi (PUFA) e monoinsaturi (MUFA) e i minerali. In sostituzione delle indicazioni sul cartellino i valori possono essere trasmessi al servizio di assistenza tecnica.

Profilo degli aminoacidi

Lisina : metionina + cistina : treonina : triptofano = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2
*metionina min. 55 %

Contenuto massimo di acidi grassi poliinsaturi (PUFA) e monoinsaturi (MUFA)

max. 1,7 g/MJ ME;
calcolo: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME

Vitamina E + selenio

Integrazione minima per kg di mangime: 0,3 mg selenio + 45 mg vitamina E
Finissaggio: 0,3 mg selenio + 180 mg vit. E

Richtwerte für Alleinfutter (Inhaltsstoffe pro kg Kraftfutter)

Valori indicativi per i mangimi composti (contenuto per kg di mangime)

Phase fase	Lebendgewicht Peso vivo	g Rohprotein Proteina grezza in g	g Lysin Lisina in g	ME MJ	g Lysin/ MJ ME Lisina g/MJ ME
1	30 – 70 kg	165 – 175	mind. / min. 10,5	13,0	mind. / min. 0,80
2	70 – 110 kg	145 – 155	mind. / min. 9,0	12,5	mind. / min. 0,72
3	über / oltre 110 kg	125 – 135	mind. / min. 7,2	11,8	mind. / min. 0,60

Es muss gentechnikfreie Fütterung im Sinne des Landesgesetzes Nr. 1/2001 garantiert werden!!!

Deve essere garantita un'alimentazione geneticamente non modificata ai sensi della legge provinciale nr. 1/2001!!!