



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien

DEKRET NR. 21152 VON 2018

INHALT

- > I. Präambel
 - > II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
 - > III. Anwendungsmodalitäten
 - > IV. Kontrollbestimmungen
 - > V. Sanktionen
 - > VI. Allgemeine Bestimmungen
 - > VII. Vorgaben-Übersicht
- Produkt: Eier

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“ darf nur für Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien verwendet werden und ist somit auf Eier aus biologischer Produktion und auf Eier aus Freilandhaltung beschränkt. Das Pflichtenheft beschreibt die Verwendung des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“ für den Bereich Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien. Es sind nur Eier der Kategorie A zugelassen, welche lt. EU-Verordnung geregelt sind.

Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien müssen, neben den allgemeinen gesetzlichen Vorgaben, die in diesem Pflichtenheft festgelegten Qualitätsbestimmungen erfüllen.

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

2. Qualitätsbestimmungen

2.1 Haltung

Die Haltung muss den geltenden EU-, nationalen und den Bestimmungen des Landes, das auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, entsprechen.

Für die Hennen ist ein Auslauf ins Freie, ein Teil davon mit überdachtem Sandplatz, verpflichtend. Der Auslauf auf doppelnutzigen Flächen ist verboten. Die Auslaufläche muss regelmäßig gepflegt werden (z.B. Putzschnitt).

2.2 Fütterung

Es dürfen keine gentechnisch veränderten Futtermittel verwendet werden. Antibiotika und Hormone sind verboten. Für die Fütterung sind nur natürliche Farbstoffe als sensorische Zusatzstoffe zugelassen.

2.3 Frist für das Sortieren, Kennzeichnen und Verpacken der Eier

Die Eier müssen innerhalb 6 Tagen nach dem Legen nach Güte- und Gewichtsklasse sortiert, gekennzeichnet und verpackt werden.

2.4 Gekochte Eier

Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien der Kategorie A dürfen in gekochtem Zustand mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ versehen und verkauft werden.

Zur Osterzeit und zu bestimmten Feiertagen dürfen diese auch gefärbt werden. Für das Färben sind nur natürliche Lebensmittelfarben erlaubt.

3. Herkunftsbestimmungen

Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ für Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien darf nur von Produzenten verwendet werden, deren Produkt dem vorliegenden Pflichtenheft entspricht. Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien 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 Produk-

tions- oder Handelsbetrieben erzeugt, abgepackt und von dort aus in den Verkehr gebracht werden. Die Verarbeitung der Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien zu gekochten Eiern sowie das Färben können auch außerhalb dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, abgewickelt werden. Eine lückenlose Rückverfolgung des Produktes muss entlang der ganzen Produktionskette garantiert werden. Ein Zukauf aus anderen Provinzen oder Ländern ist nicht zulässig.

Die entsprechenden Betriebe müssen die Eingangskontrolle bestanden haben und von der Fachkommission positiv bewertet worden sein.

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 genehmigt werden.
3. 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 16 mm. Ausnahmefälle müssen individuell abgestimmt werden. Richtlinien zur korrekten Anwendung des Qualitätszeichens sind auf dem Qualitätszeichenportal auf den Internetseiten der Landesverwaltung (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen) abrufbar.

IV. Kontrollbestimmungen

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 Öko-Kontrollstellen des Landes, das auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, zugelassen.

1. Betriebskontrolle

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 die laut diesem Pflichtenheft erlaubten Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien der geforderten Qualität erzeugen, abpacken und vermarkten zu können.

Der Antrag zur Nutzung des Qualitätszeichens (Anlage A) ist an die zuständige Landesabteilung zu richten. Die Zulassungsprüfung kann wiederholt werden.

2. Qualitäts- und Herkunftskontrolle

Die gesetzlichen Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit und Etikettierung für Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien 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 Produktes zu erbringen.

3. 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.

4. 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.

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 zeitweiligem oder endgültigem Widerruf der Benutzungsberechtigung bestraft.
3. 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.
4. Der zeitweilige oder ständige Entzug der Benutzungsberechtigung führt, falls der Nutzer des Qualitätszeichens Mitglied der Fachkommission ist, zum sofortigen Ausschluss aus dieser.

VI. Allgemeine Bestimmungen

Fachkommission

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

VII. Vorgaben-Übersicht

Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen
Haltung		
Verordnung (EG) Nr.1234/2007 (1) Verordnung (EG) Nr.589/2008 Anhang II 1/a (2) MIPAF Decreto 11 dicembre 2009, Art.10 (3) Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 (4)	Nur Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien erlaubt (Kategorie A).	Kontrolle durch eine unabhängige Akkreditierte Kontrollstelle
Verordnung (EG) Nr.589/2008 Anhang II (2)	Auslauf mit überdachtem Sandplatz verpflichtend.	Kontrolle durch eine unabhängige Akkreditierte Kontrollstelle
Verordnung (EG) Nr.589/2008 Anhang II 1/b (2)	Keinen Auslauf auf doppelnutziger Fläche. Die Auslaufläche muss regelmäßig gepflegt werden (Putzschnitt).	Kontrolle durch eine unabhängige Akkreditierte Kontrollstelle
Fütterung		
Verordnung (EG) Nr.1829/2003 (5) L.G.1/2001 (6)	Es dürfen keine gentechnisch veränderten Futtermittel verwendet werden, Antibiotika und Hormone sind verboten.	Überprüfung durch eine unabhängige Akkreditierte Kontrollstelle. Regelmäßige Überprüfung seitens der Sanitätseinheit und dem Landestierärztlichen Dienst
Verordnung (EG) Nr.1831/2003 (7)	Nur natürliche Farbstoffe sind für die Fütterung zugelassen.	Überprüfung durch eine unabhängige Akkreditierte Kontrollstelle
Frist Sortieren, Kennzeichnung und Verpacken von Eiern		
Verordnung (EG) Nr.589/2008, Art.6 (2)	Innerhalb 6 Tagen nach dem Legen müssen die Eier nach Güte- und Gewichtsklasse sortiert, gekennzeichnet und verpackt werden.	Kontrolle durch eine unabhängige Akkreditierte Kontrollstelle

Gekochte Eier		
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (8)	Eier von Legehennen mit Auslauf im Freien der Kategorie A dürfen in gekochtem Zustand mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ versehen und verkauft werden. Zur Osterzeit und zu bestimmten Feiertagen dürfen diese auch gefärbt werden. Für das Färben sind nur natürliche Lebensmittelfarben erlaubt.	Kontrolle durch eine unabhängige Akkreditierte Kontrollstelle
Verordnung (EG) Nr. 853/2004 (9)		
Verordnung (EG) 1333/2008 (10)		

1. Verordnung (EG) Nr.1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO);
Abschnitt III –Verfahrensvorschriften Art.121, Punkt d)“ hinsichtlich der Bestimmungen für die Vermarktung von Eiern gemäß Anhang XIV Teil A: vii) Haltungsformen
2. Verordnung (EG) Nr.589/2008: der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier.
Anhang II = Mindestanforderungen an Produktionssysteme bei den verschiedenen Arten der Legehennenhaltung :**1.a)**- die Hennen müssen tagsüber uneingeschränkter Zugang zu einem Auslauf im Freien haben
1.b)- die Auslauffläche im Freien, zu der die Hennen Zugang haben ist zum größten Teil bewachsen und wird nicht zu anderen Zwecken genutzt
Artikel 6: Eier werden innerhalb von zehn Tagen nach dem Legen sortiert, gekennzeichnet und verpackt
3. Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: DECRETO 11 dicembre 2009 –Modalità di applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei regolamenti (CE) n. 1234/2007, del Consiglio e n.589/2008 della Commissione e del decreto legislativo 29 luglio 2003, n.267. **Articolo 10:** Sistemi di allevamento e diciture da apporre sugli imballaggi
4. Decreto Legislativo 29 Luglio 2003, n.267“ Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
5. Verordnung (EG) Nr.1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
6. Landesgesetz vom 22. Januar 2001, Nr.1 über die Kennzeichnung gentechnikfreier Produkte- Art.6 –Futtermittel-(3): „Diesen Tieren dürfen weder Antibiotika, Hormone, Blut oder Knochenmehl noch andere nicht artgerechte Begleitstoffe über Futtermittel verabreicht werden“.
7. Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe zur Verwendung in der Tierernährung
8. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
9. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs Abschnitt X: Eier und Eiprodukte
10. Verordnung (EG) 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16 Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe