



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Milch- und Milchprodukte

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: Milch
 - Produkt: Fermentierte Milcherzeugnisse
 - Produkt; Schlagsahne
 - Produkt: Süßrahmbutter, Süßrahmbutter mit Kultur, Sauerrahmbutter, Joghurtbutter
 - Produkt: Käse
 - Produkt: Frischkäse
 - Produkt: Mozzarella

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

Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ kann nur für Milch und Milchprodukte verwendet werden, welche in diesem Pflichtenheft enthalten sind. Sie müssen die in diesem Pflichtenheft festgelegten Bestimmungen zur Qualität, Herkunft und Erzeugung sowie die Bestimmungen über Verfahren und Zeichenverwendung erfüllen.

2. Qualitätsbestimmungen

Die Einhaltung der in Italien geltenden rechtlichen Bestimmungen wird vorausgesetzt. Darüber hinaus sind die höheren spezifischen Qualitätsvorgaben, wie sie im Gütebewertungsschema für das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ für Milch und Milchprodukte festgelegt sind, zu erfüllen. Bei den Prüfungen müssen die Produkte die 1. Güteklasse erreichen.

Die Fütterung der Tiere muss dem Landesgesetz vom 22. Jänner 2001 Nr. 1 zur Kennzeichnung gentechnikfreier Produkte sowie der Durchführungsverordnung über die Kennzeichnung gentechnikfreier Produkte (Dekret des Landeshauptmannes vom 4. Juli 2001 Nr. 38) entsprechen.

3. Herkunftsbestimmungen

Die gesamte Rohmilch, die zur Herstellung der Milch und Milchprodukte mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ verwendet wird, muss aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, stammen, 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. Wenn die Abpackung außerhalb des Betriebes erfolgt, bedarf es einer ausdrücklichen Genehmigung der zuständigen Landesabteilung.

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

Das Qualitätszeichen mit der Herkunftsangabe „Südtirol - Alto Adige“ für Milch und Milchprodukte darf nur von Milch verarbeitenden Betrieben, die ihren Sitz und den entsprechenden Verarbeitungsbetrieb im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, haben, verwendet werden. Die Milch und Milchprodukte, die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet sind, müssen im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, erzeugt, verarbeitet und abgepackt worden sein.

Der Nutzer des Qualitätszeichens darf abgesehen von ggA- bzw. gU- und gtS-Kennzeichnung 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.

Auf Umverpackungen (Sammelpackungen) ist die Anbringung des Qualitätszeichens nur dann zulässig, wenn die darin befindlichen Erzeugnisse selbst den Regelungen des Pflichtenheftes entsprechen.

Das Qualitätszeichen „Südtirol - Alto Adige“ darf nur auf den Eigenmarken der Milch verarbeitenden Betriebe verwendet werden. Auf Handelsmarken ist die Verwendung nicht zulässig.

Auf Verpackungen, welche mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet sind, dürfen keine anderen Wort-Bild-Zeichen verwendet werden, die nach ihrem Äußeren und/oder ihrer Anbringung oder ihrer Aussage mit dem Qualitätszeichen verwechselt werden können.

Für den Verbraucher missverständliche oder widersprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen und/oder Aufmachungen sind untersagt, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Zeichens zu der entsprechenden Ware erfolgen.

Der Einsatz des Qualitätszeichens hat sich nach den Vorgaben des Corporate Design zu richten und muss in graphisch angemessener Form auf der Verpackung integriert werden. Wird das Qualitätszeichen ohne direkte Verbindung zu einem Produkt oder in der Werbung verwendet, muss es mit dem Zusatz „Milch – ohne Gentechnik“ verwendet werden.

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

IV. Kontrollbestimmungen

1. Kontrollorgan

Das Kontrollprogramm wird für jede Erzeugniskategorie von einer unabhängigen und akkreditierten Kontrollstelle durchgeführt, die von der Vereinigung, der Organisation oder dem Konsortium der Erzeuger der jeweiligen Kategorie beauftragt wird und die Kompetenz zur Durchführung der Kontrollen nach den gültigen europäischen Normen nachweisen kann. Das Kontrollprogramm wird unter Beachtung der Pflichtenhefte durchgeführt, die für die verschiedenen Erzeugniskategorien vorgesehen sind. Die unabhängige Prüfeinrichtung überwacht die Einhaltung der Bestimmungen des Pflichtenheftes. Die unabhängige Prüfeinrichtung erfasst alle Daten und Ergebnisse und bewahrt sie auf.

1. 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 Milchprodukte 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

2. Qualitäts- und Herkunftskontrolle

Die Überprüfung der Qualität und der Herkunft erfolgt stichprobenweise im Betrieb selbst oder am Markt. Der Nutzer des Qualitätszeichens hat auf Anforderung der Kontrollorgane jederzeit genauen Nachweis über die Herkunft des mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Produkts zu erbringen.

Die unabhängige Prüfeinrichtung ist für die Durchführung der erforderlichen Produktanalysen verantwortlich. Die Produkte können sowohl im Erzeugerbetrieb als auch im Handel kontrolliert werden.¹

Für die Qualitätsbeurteilung gilt das Gütebewertungsschema.

Bei homogenen Produktgruppen ist es bei den Produktanalysen ausreichend, wenn jeweils nur ein Produkt dieser Gruppe einer genauen Untersuchung unterzogen wird. Das unabhängige Prüfinstitut kann das Produkt bestimmen, das zur Analyse herangezogen wird.

Entspricht ein Produkt nicht der 1. Güteklasse, kann maximal zwei Mal nachgeprüft werden. Diese beiden Nachkontrollen finden innerhalb von drei Monaten statt. Resultieren beide Nachbeurteilungen als unzureichend, hört die unabhängige Prüfeinrichtung den Zeichennutzer an und ordnet für einen maximalen Zeitraum von 3 Monaten eine verstärkte Eigenkontrolle an. Erreicht das Produkt auch nach Verstreichen dieses Zeitraums bei der Qualitätsbeurteilung nicht die 1. Güteklasse, wird das Amt für Handel darüber informiert

Futtermittelkontrolle

Die Futtermittellieferanten müssen die Konformität mit dem Landesgesetz Nr. 1/2001 nachweisen. Entsprechende Hinweise müssen auf den Lieferscheinen und Etiketten ausgewiesen sein.

Jährlich wird auf der Basis einer Risikoanalyse ein Probenahmeplan erstellt, welcher die Grundlage für die Kontrollen bei den Milchproduzenten darstellt. Die Milchhöfe und Sennereigenossenschaften verfügen über interne Regelungen im Falle von Verstößen gegen Landesgesetz Nr. 1/2001 und setzen die entsprechenden Maßnahmen.

Herkunftskontrolle

Zur Überprüfung der Herkunft muss der Betrieb die entsprechenden Aufzeichnungen über den Wareneingang und Warenausgang, Rechnungen und Lieferscheine vorlegen. Zudem wird geprüft, ob mit dem Zeichen nur Milch und Milchprodukte vermarktet werden, die den Bestimmungen des Qualitätszeichens entsprechen.

2. • Ziehung und Bewertung der Laboranalysen

Die Ziehung und Bewertung der Laboranalysen erfolgt gemäß Gütebewertungsschema Milch und Milchprodukte.

3. Anerkennung Kontrollen

Davon unberührt bleibt die Anerkennung vergleichbarer Kontrollen in den Mitgliedsstaaten.

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.

V. Sanktionen

1. Betreffend die missbräuchliche oder unrechtmäßige Nutzung des Qualitätszeichens "Qualität mit Herkunftsangabe" oder den Verstoß gegen die Bestimmungen des Pflichtenheftes oder des Zeichennutzungsvertrages wird Art. 13 des Landesgesetzes Nr. 12 vom 22. Dezember 2005 in Anwendung gebracht.
2. Behinderung der mit der Kontrolle beauftragten Personen in der Ausübung ihres Amtes sowie Verstöße gegen die Person oder die Sachen der Kontrolleure werden mit zeitweiligem oder endgültigem Widerruf der Benutzungsberechtigung bestraft.
3. Die nicht termingerechte Bezahlung der Werbebeiträge, welche der einzelne Nutzer des Qualitätszeichens alljährlich für die Werbung des jeweiligen Sektors aufgrund eines Beschlusses der zuständigen Fachkommission bezahlen muss, rechtfertigt den Entzug der Benutzungsberechtigung. Der Nutzer des Qualitätszeichens, welcher während eines Teils der Absatzkampagne nicht zur Zeichennutzung zugelassen ist, ist trotzdem verpflichtet, den vollen Werbebeitrag für das betreffende Jahr zu leisten.

¹ Abgeändert mit Beschluss Nr. 3706 vom 5-11-2007.

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

- 1) 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 |
|--|--|--|
| <p>Futtermittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Futtermittel nach Futtermittelverordnung - gentechnisch veränderte Futtermittel zugelassen | <ul style="list-style-type: none"> - Die Futtermittel müssen dem Landesgesetz vom 22.Jänner 2001 Nr. 1 (Kennzeichnung von genetisch nicht veränderten Lebensmitteln) sowie dem Beschluss der LR N. 932 vom 20.06.2011 entsprechen - halboffene Deklaration der Futtermittel - Futtermittel nach Positivliste - | <ul style="list-style-type: none"> - Dokumentenprüfung (Lieferscheine, Rechnungen) - Betriebskontrolle - Stichprobenartige Probenentnahme bei den eingesetzten Futtermitteln und Analytik |
| <p>Rohmilch:</p> <p>Gesamtkeimzahl: 2 Proben/Monat Zellzahl: 1 Probe/Monat Hemmstoff: 1 Probe/Monat Harnstoff/Fett/Eiweiß: keine Vorgaben</p> | <p>Gesamtkeimzahl: stichprobenartige Mehrkontrollen aufgrund des Risikoprinzips Hemmstoff: in der Regel mindestens 2 Proben/Monat Zellzahl: in der Regel mindestens 4 Proben/Monat Harnstoff/Fett/Eiweiß: in der Regel mindestens 4 Proben/Monat</p> <p>Gezielte Maßnahmen zur Optimierung der Eutergesundheit</p> | <p>Analytik</p> <p>Durchführung von Melkmaschinenüberprüfungen</p> |
| <p>Sensorische Prüfung: Keine gesetzlichen Vorgaben</p> | <p>1. Güteklasse nach Gütebewertungsschema gemäß Anhang</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer |

Spezielle Qualitäts- und Prüfanforderungen

1. Molkereimäßig behandelte Milch (pasteurisierte Trinkmilch, Trinkmilch angereichert mit lebenden Kulturen)

| Kriterium | Zu erfüllender Wert | Kontrollbestimmungen |
|---|---------------------|---|
| Fettgehalt | Deklaration | Analytik |
| Hemmstoffnachweis | Negativ | Analytik |
| Enterobacteriaceae | <1/ml | Analytik |
| Lactobacillen (nur bei Trinkmilch angereichert mit lebenden Kulturen) | > 1 Mio./ml | Analytik |
| Pathogene Mikroorganismen: - Listerien - Salmonellen | Negativ in 25 g | Analytik |
| E. coli | <1/ml | Analytik |
| Hefen und Schimmelpilze | <1/ml | Analytik |
| Koagulase positive Staphylokokken | <1/ml | |
| Gefrierpunkt | ≤ 0,515°C | Analytik |
| Erhitzungsnachweis Peroxidase | Positiv | Analytik |
| Erhitzungsnachweis Phosphatase | Negativ | Analytik |
| Sensorische Untersuchung | 1. Güteklasse | Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer |

2. UHT-Milch

| Kriterium | Zu erfüllender Wert | Kontrollbestimmungen |
|------------|---------------------|----------------------|
| Fettgehalt | Deklaration | Analytik |

| | | |
|---|-----------------|---|
| Hemmstoffnachweis | Negativ | Analytik |
| Gesamtkeimzahl bei 30°C (nach Bebrütung von 15 Tagen bei einer Temperatur von 30°C) | <100/ml | Analytik |
| Enterobacteriaceae | <1/ml | Analytik |
| Pathogene Mikroorganismen: - Listerien - Salmonellen | Negativ in 25 g | Analytik |
| E. coli | <1/ml | Analytik |
| Hefen und Schimmelpilze | <1/ml | Analytik |
| Koagulase positive Staphylokokken | <1/ml | Analytik |
| Gefrierpunkt | ≤ 0,515°C | Analytik |
| Erhitzungsnachweis Peroxidase | Negativ | Analytik |
| Sensorische Untersuchung | 1. Güteklasse | Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer |

3. Fermentierte Milcherzeugnisse

| Kriterium | Zu erfüllender Wert | Kontrollbestimmungen |
|--|--------------------------|----------------------|
| Anzahl der produkttypischen Mikroorganismen | ≥ 100 Mio./g bei Joghurt | Analytik |
| Pathogene Mikroorganismen: - Listerien - Salmonellen | Negativ in 25 g | Analytik |
| E. coli | <1/g | Analytik |
| Hefen und Schimmelpilze | <1/g | Analytik |
| Koagulase positive Staphylokokken | <1/g | Analytik |

| | | |
|--------------------------|---------------|---|
| Coliforme | <1/g | Analytik |
| Sensorische Untersuchung | 1. Güteklasse | Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer |

4. Schlagsahne

| Kriterium | Zu erfüllender Wert | Kontrollbestimmungen |
|--|--------------------------|---|
| Fettgehalt | Deklaration | Analytik |
| Enterobacteriaceae | <1/ml | Analytik |
| Pathogene Mikroorganismen: - Listerien - Salmonellen | Negativ in 25 g | Analytik |
| E. coli | <1/ml | Analytik |
| Hefen und Schimmelpilze | <1/ml | Analytik |
| Koagulase positive Staphylococcen | <1/ml | Analytik |
| Schlagfähigkeit | Volumenzunahme mind. 80% | Analytik |
| Festigkeit | > 8 Sekunden | Analytik |
| Absetzen | max. 1 ml nach 1 Stunde | Analytik |
| Erhitzungsnachweis Peroxidase | Negativ | Analytik |
| Sensorische Untersuchung | 1. Güteklasse | Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer |

5. Süßrahmbutter, Süßrahmbutter mit Kultur, Sauerrahmbutter, Joghurtbutter

| Kriterium | Zu erfüllender Wert | Kontrollbestimmungen |
|--------------|-------------------------------|----------------------|
| Wassergehalt | ≤ 16% (bei Joghurtbutter laut | Analytik |

| | | |
|--|--|---|
| | Deklaration) | |
| Pathogene Mikroorganismen: - Listerien - Salmonellen | negativ in 25 g | Analytik |
| Coliforme und E. coli | <1/g | Analytik |
| Hefen und Schimmelpilze | <10/g <100/g (bei Butterfass) | Analytik |
| Koagulase positive Staphylokokken | <1/g | Analytik |
| Coliforme | <1/g | Analytik |
| Wasserfeinverteilung | Mind. mittlere Wasserfeinverteilung (=C) nach Vergleichstabelle, bei Joghurtbutter mind. B | Analytik |
| Sensorische Untersuchung | 1. Güteklasse | Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer |

6. Käse

Die analytischen Untersuchungen erfolgen beim verkaufsfertigen Produkt.

| Kriterium | Zu erfüllender Wert | Kontrollbestimmungen |
|---|---|----------------------|
| F.i.T.-Gehalt (nur bei halbfettem Käse und Magerkäse) | Deklaration | Analytik |
| Koagulase positive Staphylokokken | <10/g Bei Käse aus Rohmilch: <1000/g <10.000/g bei Weichkäse mit einer Reifezeit von ≤ 10 Tagen | Analytik |

| | | |
|--|---|---|
| E.coli | <100/g | Analytik |
| Coliforme | <100/g (<1.000/g bei Käse aus Rohmilch) | Analytik |
| Pathogene Mikroorganismen: - Listerien - Salmonellen | negativ in 25 g negativ in 25 g | Analytik |
| Sensorische Untersuchung | 1. Güteklasse | Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer |

7. Frischkäse

| Kriterium | Zu erfüllender Wert | Kontrollbestimmungen |
|--|--|---|
| F.i.T.-Gehalt | Deklaration | Analytik |
| Koagulase positive Staphylokokken | <10/g (<10.000/g bei Käse aus Rohmilch) | Analytik |
| Pathogene Mikroorganismen: - Listerien - Salmonellen | negativ in 25 g | Analytik |
| E. coli | <10/g (<1000/g bei Käse aus Rohmilch) | Analytik |
| Hefen und Schimmelpilze | <10/g (<1.000/g bei Käse aus Rohmilch) <100/g (bei Schmelzkäse) | Analytik |
| Coliforme | <10/g (<1.000/g bei Käse aus Rohmilch) | Analytik |
| Sensorische Untersuchung | 1. Güteklasse | Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer |

8. Mozzarella

Die analytischen Untersuchungen erfolgen beim verkaufsfertigen Produkt.

| Kriterium | Zu erfüllender Wert | Kontrollbestimmungen |
|--|---------------------|---|
| F.i.T.-Gehalt | Deklaration | Analytik |
| Koagulase positive Staphylokokken | <10/g | Analytik |
| Pathogene Mikroorganismen: - Listerien - Salmonellen | negativ in 25 g | Analytik |
| Enterobacteriaceae | <10/g | Analytik |
| E. coli | <10/g | Analytik |
| Hefen und Schimmelpilze | <10/g | Analytik |
| Sensorische Untersuchung | 1. Güteklasse | Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer |

| |
|--|
| |
|--|