



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Grappa

DEKRET NR. 21152 VOM 26.10.2018

INHALT

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



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

Die Grappa mit Qualitätszeichen muss unter den Bezeichnungen „Südtiroler Grappa“ und/oder „Grappa dell'Alto Adige“ gemäß VO (EG) 110/2008 sowie D.M. 13.05.2010 in den Verkehr gebracht werden.

Die Prädikate „Riserva“ nach zweijähriger und „Stravecchio“ nach dreijähriger Lagerung in Holzfässern sind erlaubt. Hervorhebungen der Qualität wie „extra“, „super“ usw. sind nicht erlaubt.

Der Produzent ist verpflichtet, auf Grund der Zolldokumentation die gemeldete Menge zu dokumentieren.

2. Qualitätsbestimmungen

2.1 Grappa

- a. Die Südtiroler Grappa wird aus selektionierten, einwandfreien Traubentretern unter Verwendung von höchstens 25 kg Trub je 100 kg Trester (max. 35% des Alkohols des Fertigerzeugnisses), die mindestens 3,1% Gesamtalkohol (Alkohol + vergärbare Zucker) aufweisen, innerhalb Februar des auf die Ernte folgenden Jahres gewonnen.
- b. Es ist verboten die Südtiroler Grappa zu färben. Ausgenommen bleibt die natürliche Färbung durch das Holz während der Lagerung und durch den Farbstoff Zuckerkulör (E 150a) für „Stravecchio“.
- c. Die Süßung wird im Ausmaß bis 10 g Zucker/l erlaubt. Aufbesserungen und Zusätze anderer Art sind verboten.
- d. Die so genannte Zusammenstellung (Blend, Blending) gemäß VO (EG) 110/2008 ist erlaubt, sofern der Nutzer des Qualitätszeichens seine eigenen Erzeugnisse diesem Verfahren unterwirft.
- e. Die Südtiroler Grappa muss folgenden chemisch-physikalischen Mindestanforderungen gerecht werden:

| | |
|--|--|
| Alkohol | 40-50 % vol |
| Methanol | max. 1000 g/hl r.A. |
| 2-Butanol | max. 100 mg pro 100 ml reinem Alkohol |
| Höhere Alkohole/Fuselöle (gaschromatographisch) | 250-600 mg pro 100 ml |
| Acetaldehyd | max. 100 mg pro 100 ml reinem Alkohol |
| Essigester/Äthylacetat | max. 175 mg pro 100 ml reinem Alkohol |
| Säure (als Essigsäure) | max. 50 mg pro 100 ml reinem Alkohol, bei der mindestens einjährigen Lagerung im Holzfass |
| | max. 150 mg/100 ml r. A. |
| Kupfer | max. 5 mg/l |

Flüchtige Bestandteile min. 140 g/hl r.A.

Für analytische Werte ist eine Abweichung von 5% zugelassen.

- f. Die Südtiroler Grappa muss bei der Sinnenprüfung mindestens 70 von insgesamt 100 Punkten gemäß ANAG-Bewertungssystem (ANAG = Vereinigung der Grappaverkoster Italiens) erreichen:

| Prüfmerkmale | Punkte |
|-----------------------------|---------------|
| Visueller Eindruck | |
| Klarheit, Farbe, Intensität | 6 bis 10 |
| Geruch | |
| Intensität | 6 bis 10 |
| Feinheit | 6 bis 10 |
| Reintönigkeit | 6 bis 10 |
| Geschmack | |
| Harmonie | 6 bis 10 |
| Nachgeschmack | |
| Feinheit | 6 bis 10 |
| Wohlgeschmack | 6 bis 10 |
| Anhaltend | 6 bis 10 |
| Sortentypisch | 6 bis 10 |
| Allgemeiner Eindruck | 6 bis 10 |

6 Punkte werden dann zuerkannt, wenn ein Prüfmerkmal sich im Rahmen des Gewöhnlichen, 10 Punkte, wenn es sich im Rahmen des Außergewöhnlichen hält. Proben, die in einem oder mehreren Prüfmerkmalen abfallen, werden nicht beurteilt.

3. Herkunftsbestimmungen

Die Grappa mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ muss aus dem Land oder der Region stammen, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, in den dortigen Produktions- oder Handelsbetrieben erzeugt, verarbeitet, abgepackt und von dort aus in den Verkehr gebracht werden. Ein Zukauf aus anderen Provinzen oder Ländern ist nicht zulässig.

Das von Betrieben, die nicht Nutzer des Qualitätszeichens sind, zugekaufte Produkt, wird von der Benutzung des Qualitätszeichens "Qualität mit Herkunftsangabe" ausgeschlossen.

Die Traubentrester, die zur Herstellung der Grappa mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ verwendet werden, müssen aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, gewachsenen und gekelterten Trauben stammen.

4. Verwendung des Qualitätszeichens

Die Verwendung des Qualitätszeichens steht Erzeugnissen aus den anderen Mitgliedsstaaten der Gemeinschaft nach den Bestimmungen des geltenden Landesgesetzes offen. Der Text des Qualitätszeichens ist dementsprechend anzupassen.

III. Anwendungsmodalitäten

Der Nutzer des Qualitätszeichens darf neben dem Qualitätszeichen mit Herkunftsangabe keine anderen Ursprungs- oder Gütesiegel verwenden. Ausnahmen wie „Bio“ oder „Roter Hahn“ müssen von der zuständigen Landesabteilung – nach Anhören des Brandmanagements - genehmigt werden. In besonderen Fällen kann das Qualitätskomitee zu Rate gezogen werden.

Das Qualitätszeichen darf auf Verpackungen, Briefbögen und Werbeträgern aller Art benutzt werden. Diese müssen in direktem Zusammenhang mit dem Produkt stehen, welches mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet wird. Alle Anwendungen des Qualitätszeichens müssen von der zuständigen Landesabteilung in Absprache mit der Kontrollstelle genehmigt werden.

Das Qualitätszeichen ist in der Größe von mindestens 80% der Fläche des Firmenlogos, bzw. des Markenzeichens im Sichtfeld des Firmenlogos in den vorgeschriebenen Farben anzubringen. Die nicht zu unterschreitende Mindestbreite des Qualitätszeichens beträgt 13 mm. Ausnahmefälle müssen individuell abgestimmt werden. Richtlinien zur korrekten Anwendung des Qualitätszeichens sind auf dem Qualitätszeichenportal auf den Internetseiten der Landesverwaltung (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen) abrufbar.

Zur Kennzeichnung der Grappa mit dem Qualitätszeichen werden fortlaufend nummerierte Schleifen verwendet. Das Qualitätszeichen kann in folgenden 2 Varianten angebracht werden:

- im Original, mit oder ohne Halsschleife
- Angepasst an die Farben des Etiketts des Herstellers

Dabei darf das Qualitätszeichen in die Etikette des Herstellers integriert sein oder kann am Flaschenhals angebracht sein.

Die Zuteilung der fortlaufend nummerierten Schleifen an die Produzenten erfolgt über die zuständige Stelle bei der EOS der Handelskammer Bozen.

Die fortlaufend nummerierten Schleifen dürfen nicht an Dritte abgetreten werden.

Der Nutzer des Qualitätszeichens bezahlt für jede Schleife einen Werbebeitrag. Das Ausmaß des Werbebeitrages wird von der Fachkommission bestimmt.

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 Verkostung laut ANAG-Bewertungssystem wird von einer offiziellen Kommission der ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti) durchgeführt.

2. Aufnahmekontrolle

Es wird vor Übertragung der Rechte zur Nutzung des Qualitätszeichens überprüft, ob der Betrieb über ausreichende räumliche, technische und hygienische Voraussetzungen und Einrichtungen verfügt, um die laut diesem Pflichtenheft erlaubte Grappa in der geforderten Qualität erzeugen, abfüllen und vermarkten zu können.

Außerdem wird überprüft ob das Produkt selbst über die Qualitätsvoraussetzungen verfügt, die im Pflichtenheft verbindlich vorgesehen sind.

Sobald feststeht, dass sowohl der Betrieb als auch das Produkt die geforderten Voraussetzungen erfüllen, kann der Vertrag unterzeichnet werden mit welchem die Ermächtigung zur Nutzung des Qualitätszeichens erteilt wird.

Der Antrag zur Nutzung des Qualitätszeichens ist an die zuständige Landesabteilung zu richten.

Die Zulassungsprüfung kann wiederholt werden.

3. Qualitäts- und Herkunftskontrolle

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

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

6. 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 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.
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

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

VII. Vorgaben-Übersicht – Produkt Grappa

| Aktueller gesetzlicher Standard | Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe | Kontrollbestimmungen |
|---|--|--|
| Ursprung | | |
| <p>Die unter Punkt 6 der Anlage II der Verordnung VO (EG) 110/2008; MI.P.A.A.F. Decreto 5389 del 1.8.2011 angegebenen Grappas können mit den ebendort vorgesehenen geografischen Angaben bezeichnet und in den Handel gebracht werden, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:</p> <p>a) Zur Grappaherstellung werden Ausgangsstoffe verwendet, die aus Trauben gewonnen werden, welche in den geografischen Gebieten, auf die sich die Angabe bezieht, produziert und zu Wein verarbeitet werden;</p> <p>b) die Grappas verfügen über einen Alkoholgehalt von nicht weniger als 40 Prozent vol;</p> <p>c) alle Vorgänge werden in den unter Punkt a) genannten geografischen Gebieten durchgeführt, wovon jedoch die Abfüllung und die damit eng verbundenen Abläufe ausgenommen sind;</p> <p>d) die Grappas sind nicht mit anderen Grappas vermischt, die außerhalb der geografischen Zone hergestellt wurden.</p> | <p>Die Südtiroler Grappa wird aus selektionierten, einwandfreien Traubentresteren unter Verwendung von höchstens 25 kg Trub je 100 kg Trester (max. 35% des Alkohols des Fertigerzeugnisses), die mindestens 3,1% Gesamalkohol (Alkohol + vergärbare Zucker) aufweisen, innerhalb Februar des auf die Ernte folgenden Jahres gewonnen.</p> <p>Die Traubentrester, die zur Herstellung der Grappa verwendet werden, müssen aus dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, gewachsenen und gekelerten Trauben stammen.</p> | <p>Betriebskontrolle Dokumentenprüfung</p> <p>Die Überprüfung des Ursprungs erfolgt anhand der T.A.F.St.-Register (1). Mit Bezug auf die laut T.A.F.St.-Register (1) abgefüllten Mengen muss vom Nutzer des Qualitätszeichens die ordnungsgemäße Verwendung nachgewiesen werden.</p> |

| Zugesetzte Stoffe | | |
|--|---|--|
| <p>Bei der Grappaherstellung sind folgende Zusätze erlaubt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gewürz- und Duftstoffpflanzen oder deren Teile sowie Früchte und deren Teile; b) Zucker bis zu maximal 20 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Invertzucker; c) Zuckerkulör nur bei Grappa mit einer Reifezeit von mindestens zwölf Monaten; <p>Bei der Grappaherstellung ist die Verwendung von flüssigem, natürlichem Weintrub in einer Menge von maximal 25 kg pro 100 kg Trester zulässig. Die auf den Trub zurückzuführende Alkoholmenge darf nicht mehr als 35 Prozent der Gesamtalkoholmenge im fertigen Produkt betragen.</p> | <p>Es ist verboten, die Südtiroler Grappa mittels Zusatzstoffen irgendwelcher Art zu färben. Ausgenommen bleibt die natürliche Färbung durch das Holz während der Lagerung und durch den Farbstoff Zuckerkulör (E 150a) für „Stravecchio“.</p> <p>Die Süßung wird im Ausmaß der gesetzlich vorgesehenen Prozentsätze 10 g/l Zucker erlaubt. Aufbesserungen und Zusätze anderer Art sind verboten.</p> | <p>Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen.</p> |
| Zusammenstellung | | |
| <p>Unterschiedliche Grappas dürfen miteinander vermischt werden, vorausgesetzt, dass das fertige Produkt nur mit der Bezeichnung „Grappa“ zum Verkauf angeboten wird. Bei der Mischung können auch Grappas mit unterschiedlichen Reifezeiten verwendet werden. Bei der Aufmachung und Bewerbung des auf diese Weise erhaltenen Produktes muss sich eine eventuelle Angabe der Reifung auf den Bestandteil mit der kürzesten Reifezeit beziehen.</p> | <p>Die sogenannte Zusammenstellung (Blend, Blending) gemäß VO (EG) 110/2008 wird erlaubt, sofern der benutzungsberechtigte Betrieb seine eigenen Erzeugnisse diesem Verfahren unterwirft.</p> | <p>Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen</p> |
| Sinnenprüfung | | |
| <p>Vom Gesetz nicht vorgesehen</p> | <p>Die Südtiroler Grappa muss bei der Sinnenprüfung mindestens 70 von insgesamt 100 Punkten gemäß ANAG-Bewertungssystem erreichen.</p> | <p>Jährliche Verkostung aller Produkte laut ANAG-Bewertungssystem durch eine offizielle Kommission der ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti)</p> |
| Alkohol (Vol. %) | | |
| <p>ohne geografische Angabe: 37,5% mit geografischer Angabe: 40,0%</p> | <p>40-50%</p> | <p>Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| Methylalkohol | | |
| 1000 g/hl r.A. | max 1000 g/hl r.A. | Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen. |
| 2-Butanol | | |
| 140 mg pro 100 ml | max. 100 mg pro 100 ml reinem Alkohol | Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen. |
| Höhere Alkohole/Fuselöle (gaschromatographisch) | | |
| Vom Gesetz nicht vorgesehen | 250-600 mg pro 100 ml reinem Alkohol | Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen. |
| Acetaldehyd | | |
| Vom Gesetz nicht vorgesehen | max 100 mg pro 100 ml reinem Alkohol | Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen. |
| Essigester/Äthylacetat | | |
| Vom Gesetz nicht vorgesehen | max 175 mg pro 100 ml reinem Alkohol | Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen. |
| Säure (als Essigsäure) | | |
| Vom Gesetz nicht vorgesehen | max 50 mg pro 100 ml reinem Alkohol; max. 150 mg/100 ml r.A. ml bei mindestens einjähriger Lagerung im Holzfass | Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen. |
| Kupfer | | |
| Vom Gesetz nicht vorgesehen | max. 5 mg/l | Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen. |
| Flüchtige Bestandteile | | |
| Vom Gesetz nicht vorgesehen | Min. 140 g/hl reinem Alkohol; | Jährliche analytische Labor-Prüfung aller angemeldeten Produkte. In Verdachtsfällen Sonderkontrollen. |