



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Fleisch

DEKRET NR. 24310 VOM 19.12.2023

INHALT

- » I. Präambel
- » II. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen
Rind-, Schweine- und Wildfleisch; Schaf- und Ziegenfleisch; Kaminwürzen
- » III. Anwendungsmodalitäten
- » IV. Kontrollbestimmungen
- » V. Sanktionen
- » VI. Allgemeine Bestimmungen
- » VII. Vorgaben-Übersicht
- » Anlage A:
Schweinefleisch: Zugelassene Einzelfuttermittel



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

Neben den geltenden EU-, nationalen und Landesbestimmungen müssen alle in diesem Pflichtenheft aufgeführten Bestimmungen eingehalten werden. Für Fleisch aus biologischer Landwirtschaft gelten zusätzlich folgende Regelungen: EG-Öko-Verordnung für die Biologische Landwirtschaft Verordnung (EU) 2018/848 und ihre Folgeverordnungen). Darüber hinaus ist das Landesgesetz Nr.3/2001 in geltender Fassung zur Regelung des Ökologischen Landbaus einzuhalten. Der gesamte Betrieb muss biologisch bewirtschaftet werden.

Die geographischen Bezeichnungen laut Präambel dürfen nicht übersetzt werden.

Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ kann für Schweinefleisch, Wildfleisch, Schaf- und Ziegenfleisch und für Rindfleisch angewandt 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

2.1 Erzeuger Rindfleisch

2.1.1 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 60 Tagen verpflichtend. Diese kann durch Alping oder entsprechende Freilaufmöglichkeiten am Hof erfolgen.

2.1.2 Fütterung

In den letzten 60 Tagen vor der Schlachtung ist die Silagefütterung verboten. 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.

2.1.3 Herkunft

Alle vermarkteten Tiere müssen in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, geboren, gemästet und geschlachtet werden. Überdies ist für alle Kategorien die Mindestverweildauer im Betrieb geregelt:

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

Alle Tierrassen und Kreuzungen sind zugelassen.

2.2 Erzeuger Schweinefleisch

2.2.1 Herkunft der 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.

2.2.2 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 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.

2.2.4 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. 6 m²

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	Auslauffläche
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.

2.2.5 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.

Herkunft:

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

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 Alping 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 Kitzen 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.

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.

3. Schlachtbetrieb und selbst schlachtende Metzger

3.1 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 Schlachtiertransporten darf nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachtstätte) höchstens vier Stunden betragen,
- Sauberkeit des Schlachtviehs als vorbeugende Hygienemaßnahme.
- Schlachthöfe und selbstschlachtende Metzger, 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)
- 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.

3.2 Anforderungen an die Betriebe

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.

3.3 Qualitätskriterien 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 Schweinefleisch

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

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

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. Endverkaufsbetriebe

5.1 Qualität

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

5.2 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;
- Verpackte sowie lose Ware mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ zu kennzeichnen, sodass diese klar von anderer Ware unterschieden werden kann.

6. Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Zusätzlich zu den gesetzlich vorgegebenen Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von Fleisch können über ein freiwilliges Etikettierungssystem Angaben zur Herkunft, zur Rasse und zur Schlachtung der Tiere getätigt werden.

7. Herkunftsbestimmungen

Das Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ für das Fleisch von Tieren der Rinder-, Schweine-, Ziegen-, Schaf- und Wildgattung darf nur von Produzenten verwendet werden, deren Produkt dem vorliegenden Pflichtenheft entspricht und das im Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, geboren, gehalten, geschlachtet, zerlegt, verarbeitet und verpackt wird. Die entsprechenden Betriebe müssen die Eingangskontrolle bestanden haben und von der Fachkommission positiv bewertet worden sein.

8. Qualitätskriterien Kaminwürzen

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

8.1 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 Wildkaminwürzen 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.

8.2 Rezept (Schwein und Rind)

Die Kaminwürzen müssen nach dem folgenden Rezept hergestellt werden:

- Mindestanteil von 40 % Rindfleisch

- Restlicher Fleischanteil besteht aus Schweinefleisch und den anderen zugelassenen Fleischarten

Folgende Gewürze und Zusatzstoffe können der Rezeptur 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 1129/2011 entsprechen)

8.3 Rezept (Schwein und Wild)

Die Kaminwürsten müssen nach dem folgenden Rezept hergestellt werden:

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

Folgende Gewürze und Zusatzstoffe können der Rezeptur 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 1129/2011 entsprechen)

8.4 Rezept (Schwein und Schaf/Ziege)

Die Kaminwürsten 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 der Rezeptur 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 1129/2011 entsprechen)

8.5 Zusatzstoffe

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

8.6 Fertigprodukt

Kaminwurzeln mit dem Qualitätszeichen „Qualität Südtirol“ dürfen nur aus in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ steht, geborenem, gemästetem und geschlachtetem Schwein, Rind, Schaf und Ziege hergestellt werden sowie aus in freier Wildbahn lebendem Wild (Rot-, Reh-, Gams- und Steinwild).

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

8.7 Verpackung

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

8.8 Mikrobiologische und chemisch-physikalische Parameter für Kaminwurzeln

Parameter	Zulässige Werte
aw-Wert	<0,92
Trocknungsverlust	mind. 30%
Gehalt Nitrit	150 mg/kg*
Benzo(a)pyrene	2,0 µg/kg
Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen	20,0 µg/kg
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 KbE/g

*Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf

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.

Vertragliche Voraussetzung

Jeder Hersteller, der Kaminwurzeln mit Qualitätszeichen produzieren möchte, muss mit der Autonomen Provinz Bozen, Abteilung Wirtschaft, einen gültigen Markennutzungsvertrag abschließen.

9. 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 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 Öko-Kontrollstellen 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 Kaminwurzeln 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

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 Rindfleisch

1. Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft nicht definiert	Alle Tiere müssen in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, geboren, gemästet und geschlachtet werden. Mindestverweildauer: Milchkälber und Jungrinder 60 Tage; Stiere, Kalbinnen, Jungkühe und Ochsen 180 Tage	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	Die Rückverfolgbarkeit muss entlang der gesamten Produktionskette gewährleistet werden. Die 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	Markennutzer 100% laufend

	<p>Protokollierung des gesamten Fleischeingangs und -ausgangsgewichts mit Charge-Nummer, getrennt nach Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ und anderem Fleisch.</p> <p>Kennzeichnung der Ware</p>	<p>Betriebskontrolle Schlachthof</p> <p>Betriebskontrolle und Dokumentenprüfung Zerlegebetrieb (Stichprobe)</p> <p>Verkaufspunkte</p>	<p>100% aller Schlachthöfe (100% der am Kontrolltag verfügbaren Schlachtkörper)</p> <p>100% Zerlegebetriebe</p> <p>100% Verkaufspunkt</p>
<p>Haltung Nicht definiert</p> <p>Landesgesetz Nr. 9 vom 15.05.2000 (Tierschutz) TS Kälber: RL 2008/119/CE L.D. 7 luglio 2011, nr. 126</p>	<p>Erlaubte Produktkategorien: Kalb, Jungrind, Kalbin, Ochse, Jungkuh, Stier</p> <p>freie Bewegung (Alpung, Freilaufmöglichkeit am Hof) von 60 Tagen für Ochsen, Kalbinnen, Jungkühe und Jungrinder verpflichtend</p>	<p>Betriebskontrolle Schlachthof</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>100% aller Schlachthöfe (100% der am Kontrolltag verfügbaren Schlachtkörper)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>
<p>Fütterung Futtermittel + Gentechnikfreiheit L.G. 1/2001 in geltender Fassung zur Gentechnikfreiheit der Futtermittel</p>	<p>Nur zertifiziert gentechnikfreie Futtermittel werden eingesetzt.</p> <p>Keine Silage 60 Tage vor der Schlachtung</p>	<p>Betriebskontrolle, Dokumentenprüfung Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>

	Ausschließlich Milch in Form von Vollmilch für Milchkälber Verbot von Milchaustauscher für Betriebe, welche Kälber mästen	Betriebskontrolle Erzeuger	√(aller Erzeuger)
Transport EU Verordnung 1/2005	Reine Fahrtzeit bei Schlachtransporten nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachtstätte) beträgt höchstens 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)
--	------------------	---------------------------------	---

VII. Vorgaben-Übersicht Schweinefleisch

2. Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
<p>Herkunft nicht definiert</p>	<p>Alle Tiere müssen in dem Land oder der Region, die auf dem Qualitätszeichen für die Herkunft steht, geboren, gemästet und geschlachtet werden. 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.</p> <p>Mindestverweildauer in Mastbetrieb: 70 Tage vor der Schlachtung</p>	<p>Betriebskontrolle Produktionskette</p> <p>Dokumentenkontrolle Erzeuger</p>	<p>Erzeuger \surd(aller Betriebe) Schlachthof 100% aller Betriebe Zerlegebetrieb 100% aller Betriebe Verkaufspunkte 100% aller Betriebe</p> <p>Erzeuger \surd(aller Betriebe)</p>
<p>Kennzeichnung Richtlinie 2008/71/EG DPR 30.04.1996 N. 317 D.L. 5 agosto 2022, n. 134/2022 EU-Verordnung 429/2016 Richtlinie 2075/2008 D.Lvo 26.10.2010 N. 200</p> <p>Deekret des Direktors des Dienstes vom 29.5.2008 N.</p>	<p>Die Rückverfolgbarkeit muss entlang der gesamten Produktionskette gewährleistet werden.</p> <p>Die Markennutzer verpflichten sich die Betriebe der Produktionskette und jegliche Änderungen in der Produktionskette an die Kontrollstelle zu übermitteln.</p> <p>Kennzeichnung der Schlachtkörper mit Qualitätszeichen mit nachvollziehbarer Trennung des mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit</p>	<p>Dokumentenkontrolle Produktionskette (Stichprobe)</p> <p>Mitteilung Markennutzer an Kontrollstelle</p> <p>Betriebskontrolle Schlachthof</p>	<p>100% Markennutzer</p> <p>laufend</p> <p>100% aller Schlachthöfe (100% der am Kontrolltag verfügbaren Schlachtkörper)</p>

<p>31.12</p> <p>EU Verordnung 1169/2011 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013</p>	<p>Herkunftsangabe“ gekennzeichneten Fleisches vom Fleisch anderer Herkunft</p> <p>Protokollierung des gesamten Fleischeingangs und - Ausgangsgewichts mit Charge-Nummer, getrennt nach Fleisch mit dem Qualitätszeichen „Qualität mit Herkunftsangabe“ und anderem Fleisch.</p> <p>Kennzeichnung der Ware im Endverkauf</p>	<p>Betriebskontrolle und Dokumentenprüfung Zerlegebetrieb, Verkaufspunkt (Stichprobe)</p> <p>Verkaufspunkte</p>	<p>100% aller Betriebe</p> <p>100% Verkaufspunkte</p>
<p>Haltung Richtlinie 2008/120/EG D.Lvo vom 7.07.2011 N. 122</p>	<p>Maximale Anzahl Schweine pro Betrieb: Zuchtschweine: 50 Sauen und Eber Schweinemast: 200 Mastplätze Gemischtes System: 450 200 Mastplätze minus (Zuchtsauenplätze x3,4)</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger (Prüfung der Dokumente)</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>

	<p>Seitenlage hinzulegen und Kopf und Gliedmaßen auszustrecken.</p> <p>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.</p> <p>Mindestflächen an nutzbarer Bodenfläche pro Tier:</p> <table data-bbox="453 911 1062 1338"> <thead> <tr> <th>Lebendgewicht</th> <th>Buchten mit separatem Kotbereich (Liegefläche mind. 60 %)</th> </tr> </thead> <tbody> <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</td> </tr> <tr> <td>über 130 kg</td> <td>1,5 m2</td> </tr> </tbody> </table> <table data-bbox="453 1208 1010 1338"> <thead> <tr> <th>Lebendgewicht</th> <th>Tiefstreustall/Kompoststall (Eingestreute Fläche max. 65 %)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bis 30 kg</td> <td>0,55 m2</td> </tr> <tr> <td>30 – 70 kg</td> <td>1,0 m2</td> </tr> </tbody> </table>	Lebendgewicht	Buchten mit separatem Kotbereich (Liegefläche mind. 60 %)	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	Lebendgewicht	Tiefstreustall/Kompoststall (Eingestreute Fläche max. 65 %)	Bis 30 kg	0,55 m2	30 – 70 kg	1,0 m2	<p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>
Lebendgewicht	Buchten mit separatem Kotbereich (Liegefläche mind. 60 %)																				
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																				
Lebendgewicht	Tiefstreustall/Kompoststall (Eingestreute Fläche max. 65 %)																				
Bis 30 kg	0,55 m2																				
30 – 70 kg	1,0 m2																				

	<p>Verfügung stehen. Silagen sind in der Mast verboten. Dies gilt auch für die Zuchttiere.</p> <p>Ausreichende Wasserversorgung. Für jeweils max. 12 Tiere ist eine Selbsttränke vorzusehen. Sind die Futterautomaten an der Wasserleitung angeschlossen, dann genügt eine Selbsttränke für max. 18 Tiere.</p> <p>Zulässig sind nur Futtermittel und Zusatzstoffe, die in der Positivliste aufgelistet sind (siehe Anlage). 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, Polye- und Monoensäuren, Mineralstoffen und Vitaminen entsprechen.</p> <p>Die Lagerung und Verwendung von Zusatzstoffen zur Wachstums- und Leistungsförderung, von Tier- und Knochenmehlen und von Beruhigungsmitteln sind verboten.</p>	<p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p> <p>Betriebskontrolle Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p> <p>√(aller Erzeuger)</p>
<p>Transport</p> <p>Verordnung 1/2005</p>	<p>Die reine Fahrtzeit bei Schlachtransporten nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachtstätte) beträgt höchstens 4 Stunden</p>	<p>Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)</p>	<p>100% aller Schlachthöfe</p>
<p>Schlachtkörper Mindestgewicht</p> <p>Keine Vorgaben</p>	<p>Mindestschlachtgewicht 85 kg warm</p>	<p>Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)</p>	<p>100% aller Schlachthöfe</p>
<p>Schlachtkörper – pH-Wert</p> <p>Keine Vorgaben</p>	<p>60 Min. Post mortem pH ≥5,8</p>	<p>Dokumentenprüfung Schlachthof</p>	<p>100% aller Schlachthöfe</p>

	<p>gewährleisten, dass Überweidung, Zertrampeln des Bodens, Erosion und Umweltbelastung verursacht durch die Tiere oder die Ausbringung des von ihnen stammenden Wirtschaftsdüngers möglichst geringgehalten werden.</p> <p>Bei veterinärmedizinischer Notwendigkeit können Tiere einzeln gehalten werden Die Unterbringung von Lämmern oder Kitz 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 gehören das natürliche Stehen, bequemes Abliegen, Umdrehen, Strecken oder Putzen.</p>		
<p>Fütterung Futtermittel + Gentechnikfreiheit L.G. 1/2001 in geltender Fassung zur Gentechnikfreiheit der Futtermittel</p>	<p>Mindestens 60% der Trockenmasse der Futtermittel stammen aus dem Betrieb selbst.. (risches, getrocknetes oder siliertes Raufutter und Maissilage). Verbot von Silage Fütterun in den letzten 60 Tagen vor der Schlachtung.. Nur gentechnisch nicht veränderte Futtermittel erlaubt.</p>	<p>Betriebskontrolle Dokumentenprüfung Erzeuger</p>	<p>√(aller Erzeuger)</p>

Transport Verordnung 1/2005	Höchstens 4 Stunden reine Fahrtzeit bei Schlachtransporten nach Abschluss der Beladung bis zum Bestimmungsort (Schlachtstätte)	Dokumentenprüfung Schlachthof (Stichprobe)	100% aller Schlachthöfe
---------------------------------------	--	--	-------------------------

IX. Vorgaben-Übersicht Wildfleisch

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

X. Vorgabenübersicht Kaminwurzeln

5. Aktueller gesetzlicher Standard	Mindeststandard für Qualität mit Herkunftsangabe	Kontrollbestimmungen	Jährliche Anzahl der Kontrollen
Herkunft nicht definiert	Der Rohstoff für alle Produkte stammt von Schweinen, Rindern, Schafen oder Ziegen, die in der Region 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.	Betriebskontrolle Produktionskette Dokumentenkontrolle Laboranalyse	100% aller Markennutzer

Anlage A

<p>SCHWEINEFLEISCH</p> <p>Zugelassene Einzelfuttermittel</p> <p>Mastbetriebe</p>	<p>CARNE SUINA</p> <p>Alimenti permessi</p> <p>Allevamenti ingrasso</p>
<p>Grundfutter und andere betriebseigene Futtermittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) 	<p>Foraggi ed altri alimenti prodotti in azienda</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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)
<p>Einzelkraftfuttermittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Mangimi semplici</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Zusatzstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Additivi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>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) und Monoensäuren (MUFA) sowie jener der Mineralstoffe angegeben sein bzw. der Beratungsstelle mitgeteilt werden.</p> <p>Aminosäurenprofil Lysin : Methionin + Cystin : Threonin : Tryptophan = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2 *Methionin mind. 55 %</p> <p>Max. Gehalt an Polyensäuren (PUFA) <u>und</u> Monoensäuren (MUFA) max. 1,7 g/MJ ME ; Berechnung: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME</p> <p>Vitamin E + Selen Mindestergänzung pro kg Mischfutter: 0,3 mg Selen + 45 mg Vitamin E Endmast: 0,3 mg Selen + 180 mg Vit. E</p>	<p>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 poliinsaturi (PUFA) e monoinsaturi (MUFA) e i minerali. In sostituzione delle indicazioni sul cartellino i valori possono essere trasmessi al servizio di assistenza tecnica.</p> <p>Profilo degli aminoacidi Lisina : metionina + cistina : treonina : triptofano = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2 *metionina min. 55 %</p> <p>Contenuto massimo di acidi grassi poliinsaturi (PUFA) <u>e</u> monoinsaturi (MUFA) max. 1,7 g/MJ ME; calcolo: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME</p> <p>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</p>
---	---

Richtwerte für Alleinfutter (Inhaltsstoffe pro kg Kraftfutter)

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

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

Es muss gentechnikfreie Fütterung im Sinne des Landesgesetzes Nr. 1/2001 garantiert werden!!!	Deve essere garantito un'alimentazione geneticamente non modificata ai sensi della legge provinciale nr. 1/2001!!!
---	--