

190891

Dekrete - 1. Teil - Jahr 2021

Autonome Provinz Bozen - Südtirol
DEKRET DER ABTEILUNGSDIREKTORIN
 vom 11. März 2021, Nr. 4333

Landesgesetz vom 22. Dezember 2005, Nr. 12
Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich und Einführung des Qualitätszeichens "Qualität mit Herkunftsangabe - Genehmigung des Pflichtenheftes für den Produktbereich „Milch und Milchprodukte“

Die Abteilungsdirektorin hat folgende Rechtsvorschriften, Unterlagen und Tatsachen zur Kenntnis genommen:

Das Landesgesetz Nr. 12 vom 22. Dezember 2005 „Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich und Einführung des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“, insbesondere Artikel 9 „Pflichtenheft“;

Den Beschluss der Landesregierung Nr. 985 vom 26 November 2019, betreffend die „Übertragung von Befugnissen“;

Das Dekret der Abteilungsdirektorin Nr. 21152 vom 26.10.2018 betreffend die Genehmigung des Pflichtenheftes für den Produktbereich „Milch und Milchprodukte“;

DIE ABTEILUNGSDIREKTORIN

stellt Folgendes fest:

Das Qualitätskomitee hat in Form einer epistolarischen Begutachtung die Änderung des Pflichtenheftes für den Produktbereich „Milch und Milchprodukte“ (betreffend das neue Produkt „Kefir“), welches von der zuständigen Fachkommission ausgearbeitet wurde, überprüft und einstimmig ein positives Gutachten abgegeben.

Dies vorausgeschickt,

verfügt

DIE ABTEILUNGSDIREKTORIN

das Pflichtenheft für den Produktbereich „Milch und Milchprodukte“, welches sich in der Anlage befindet und integrierender Bestandteil des ge-

Decreti - Parte 1 - Anno 2021

Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige
DECRETO DELLA DIRETTRICE DI RIPARTIZIONE
 del 11 marzo 2021, n. 4333

Legge provinciale 22 dicembre 2005, n. 12
„Misure per garantire la qualità nel settore dei prodotti alimentari e adozione del "marchio di qualità con indicazione di origine" - approvazione del disciplinare per il settore "Latte e latticini"“

La Direttrice di Ripartizione ha preso atto delle seguenti leggi, atti amministrativi, documenti e fatti:

La Legge provinciale 22 dicembre 2005, n. 12 “Misure per garantire la qualità nel settore dei prodotti alimentari e adozione del „marchio di qualità con indicazione di origine“ ed in modo particolare l’articolo 9 “Disciplinare“;

La delibera della Giunta provinciale n. 985 del 26 novembre 2019, inerente la “Delega di funzioni“;

Il decreto della Direttrice di Ripartizione n. 21152 del 26.10.2018 inerente l’approvazione del disciplinare per il settore “Latte e latticini“;

LA DIRETTRICE DI RIPARTIZIONE

constata quanto segue:

Il comitato per la qualità ha esaminato in forma epistolare il disciplinare per il settore produttivo “Latte e latticini” (inerente il nuovo prodotto “kefir”), elaborato dalla competente commissione tecnica, esprimendo con unanimità dei voti il suo parere positivo.

Ciò premesso

LA DIRETTRICE DI RIPARTIZIONE

decreta

di approvare il disciplinare per il settore produttivo “latte e latticini”, che si trova in allegato e che costituisce parte integrante del presente decreto.

genständlichen Dekretes bildet, zu genehmigen.

Besagtes Pflichtenheft tritt sofort in Kraft.

Dieses Dekret samt Pflichtenheft wird gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a) des Regionalgesetzes vom 19. Juni 2009, Nr. 2 im Amtsblatt der Region veröffentlicht.

ABTEILUNGSDIREKTORIN
DR.^{IN} MANUELA DEFANT

Anlagen >>>

Il predetto disciplinare è immediatamente esecutivo.

Il presente decreto con annesso disciplinare viene pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione, ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera a) della legge regionale 19 giugno 2009, n. 2.

DIRETTRICE DI RIPARTIZIONE
DOTT.^{SSA} MANUELA DEFANT

Allegati >>>



QUALITÄTSZEICHEN SÜDTIROL – L.G. 12/2005

Pflichtenheft für den Sektor Milch- und Milchprodukte

DEKRET NR. 4333 VOM 11.03.2021

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 (Anlage C).

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. Anerkennung Kontrollen

Davon unberührt bleibt die Anerkennung vergleichbarer Kontrollen in den Mitgliedsstaaten.

3. 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.
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 Abgeändert mit Beschluss Nr. 3706 vom 5-11-2007.

- 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 gentechnisch 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 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>	<p>- Sensorische Qualitätsprüfung durch geschulte Prüfer</p>

Spezielle Qualitäts- und Prüfanforderungen

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

Kriterium	Zu erfüllender Wert	Kontrollbestimmungen
Fettgehalt	Deklaration	Analytik
Hemstoffnachweis	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 (* Ausnahme: Kefir)	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 Schulenburgfertiger)	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



MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE/SÜDTIROL – L.P. 12/2005

Disciplinare per il settore latte e latticini

DECRETO N. 4333 DD. 11.03.2021

CONTENUTI

- » I. Preambolo
 - » II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
 - » III. Modalità di impiego
 - » IV. Controlli
 - » V. Sanzioni
 - » VI. Disposizioni generali
 - » VII. Sintesi delle prescrizioni
- Prodotto: Latti
Prodotto: Latti fermentati
Prodotto: Panna
Prodotto: Burro, burro con fermenti, burro da panna acida, burro con yogurt
Prodotto: Formaggio
Prodotto: Formaggio fresco
Prodotto: Mozzarella

I. Preambolo

Il marchio di qualità "Südtirol" o "Alto Adige" si prefigge l'introduzione di misure di assicurazione della qualità nel settore alimentare allo scopo di:

- a) raggiungere e garantire un elevato livello di qualità per i prodotti agricoli e alimentari;
- b) far conoscere al consumatore l'elevato livello di qualità e i criteri e servizi di qualità ad esso associati attraverso campagne di informazione e promozione;
- c) sostenere e promuovere il marketing commerciale e lo smercio di questi prodotti.

Il marchio di qualità viene concesso ai prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità in termini di produzione, caratteristiche del prodotto e precise norme sull'origine.

II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine

1. Campi di applicazione

Il "marchio di qualità con indicazione di origine" può essere impiegato esclusivamente per il latte ed i latticini menzionati nel presente regolamento, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione nonché le prescrizioni relative al procedimento e all'utilizzo del marchio.

2. Disposizioni relative alla qualità

Devono essere rispettate le disposizioni vigenti in materia in Italia. Inoltre, devono essere soddisfatti i rigorosi requisiti specifici in materia di qualità indicati nello schema di valutazione dei prodotti redatto per il "marchio di qualità con indicazione d'origine" relativo a latte e latticini. Nel corso delle verifiche i prodotti devono risultare come appartenenti alla I classe di qualità.

I mangimi devono soddisfare i requisiti della legge provinciale 22 gennaio 2001, n. 1, sulla Contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati, e del regolamento relativo alla contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati (decreto del Presidente della Provincia 4 luglio 2001, n. 38).

3. Disposizioni relative all'origine

Il latte crudo utilizzato per la produzione del latte e dei latticini con il "marchio di qualità con indicazione d'origine" deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere prodotto, trasformato e confezionato soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o Stati. Per confezionare il prodotto fuori dalla provincia è necessario richiedere l'autorizzazione espressa della ripartizione provinciale competente.

4. Utilizzo del marchio di qualità

L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli altri Stati membri della Comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo del marchio di qualità deve essere adattato di conseguenza.

III. Modalità di impiego

Il marchio di qualità con indicazione d'origine "Südtirol - Alto Adige" per il settore latte e latticini può essere utilizzato soltanto da aziende lattiero-casearie che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella provincia o nella regione indicata sul marchio di qualità. Il latte e i latticini contrassegnati dal marchio di qualità devono essere prodotti, trasformati e confezionati nella regione specificata sul marchio di qualità con indicazione d'origine.

L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi IGP, DOP e STG. Le eccezioni (per esempio, il marchio "Biologico" oppure "Gallo rosso") devono essere autorizzate dalla ripartizione provinciale competente, dopo aver interpellato il Brandmanagement. In casi particolari, può essere consultato il comitato per la qualità.

Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi collettivi, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di

qualità. Tutti gli impieghi del marchio di qualità devono essere approvati dalla Ripartizione provinciale competente.

Sui sovraimballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se anche i prodotti contenuti all'interno sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.

Il marchio di qualità "Südtirol - Alto Adige" può essere utilizzato soltanto sui marchi privati delle aziende lattiero-casearie. L'utilizzo non è ammesso per i marchi di commercio.

Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.

I marchi che possono essere scambiati dal consumatore con altri segni distintivi e/o presentazioni o che sono con questi in contraddizione sono vietati; il marchio cioè deve avere capacità distintiva, ossia deve contraddistinguere un prodotto differenziandolo inequivocabilmente dagli altri.

L'applicazione del marchio di qualità deve rispondere ai requisiti del corporate design; il marchio deve essere integrato nella confezione in una forma graficamente adeguata. Se il marchio di qualità viene usato in pubblicità senza creare un collegamento diretto con un prodotto, dovranno essere aggiunte le parole "Latte – non ogm".

Le eccezioni devono essere valutate caso per caso. Le linee guida per il corretto utilizzo del marchio di qualità sono consultabili sul portale del marchio di qualità accessibile dalle pagine web della Provincia di Bolzano (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen).

IV. Controlli

1. Organo di controllo

Il programma di controllo viene realizzato per ciascuna categoria di prodotti da un organo di controllo indipendente e accreditato, incaricato dall'associazione, dall'organizzazione o dal consorzio di produttori delle rispettive categorie e in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del regolamento redatto per le diverse categorie di prodotti. L'ente indipendente controlla il rispetto del regolamento e raccoglie tutti i dati e risultati dei controlli e li custodisce.

2. Controlli ai fini del rilascio dell'autorizzazione

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità si effettuano controlli per accertare se l'azienda disponga di locali sufficientemente spaziosi nonché dei necessari requisiti e delle attrezzature tecniche e igieniche indispensabili per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione del latte e dei latticini.

Inoltre viene accertato che anche il prodotto stesso corrisponda ai requisiti di qualità previsti come vincolanti dal disciplinare.

Assodato che sia l'azienda sia il prodotto rispondono ai requisiti richiesti, può essere firmato il contratto che autorizza l'utilizzo del marchio di qualità.

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

3. Controllo sull'origine e la qualità

Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta degli organi di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal marchio di qualità.

L'ente indipendente è responsabile delle analisi obbligatorie dei prodotti. Possono essere sottoposti a controllo sia i prodotti che si trovano presso l'azienda produttrice sia quelli già immessi sul mercato.¹

Per la valutazione della qualità viene utilizzato lo schema di valutazione dei prodotti (Allegato C).

In caso di gruppi di prodotti omogenei è sufficiente, ai fini del controllo dei prodotti, sottoporre ad accurata analisi un solo prodotto del gruppo. L'istituto di controllo indipendente ha la facoltà di indicare il prodotto da sottoporre ad analisi.

Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati per la I classe di qualità, può essere sottoposto fino a un massimo di altre due verifiche. Entrambe queste successive verifiche devono essere effettuate entro tre mesi. Nel caso anche tale esame dovesse dare esito negativo, l'ente di controllo indipendente sente l'utilizzatore del marchio e ordina l'introduzione di controlli più rigorosi in azienda per un periodo massimo di 3 mesi. Se anche al termine di questo periodo il prodotto continua a non essere conforme ai requisiti fissati per un prodotto di I classe, la non conformità viene segnalata all'Assessorato al commercio.

Controlli sui mangimi

I fornitori di mangimi devono dimostrare la conformità alle disposizioni della legge provinciale n. 1/2001. Indicazioni analoghe devono figurare anche su documenti di trasporto ed etichette.

Sulla base della valutazione dei rischi viene elaborato un piano di campionamento che costituisce la base per i controlli da effettuare presso i produttori di latte. Le latterie sociali ed i centri del latte dispongono di regolamenti interni che prevedono, in caso di violazione della legge provinciale n. 1/2001, l'applicazione di conseguenti misure.

Controlli sull'origine

Per accertare l'origine l'azienda deve produrre la relativa documentazione sulle merci in entrata e in uscita, le fatture e le bolle di consegna. Viene inoltre verificato se il marchio di qualità è utilizzato soltanto sul latte e sui latticini che soddisfano il regolamento sul marchio di qualità.

4. Riconoscimento dei controlli

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri.

5. Disposizioni generali

Le decisioni adottate dagli organi di controllo in osservanza del presente regolamento sono vincolanti. È possibile presentare ricorso presso il direttore o la direttrice della Ripartizione provinciale competente.

V. Sanzioni

1. Per quanto concerne le sanzioni per l'indebito utilizzo del "Marchio di qualità con indicazione d'origine" o la violazione delle disposizioni del disciplinare o del contratto d'uso del marchio, si applica quanto previsto dall'articolo 13 della legge provinciale 22 dicembre 2005, nr. 12.
2. Gli impedimenti del servizio di controllo nell'esecuzione delle proprie funzioni e le offese alle persone e/o alle cose del controllore comportano la sospensione temporanea o la revoca definitiva del diritto di utilizzo.
3. Un ritardo nel pagamento dei contributi per la pubblicità dovuti annualmente da ciascun utilizzatore del marchio di qualità per la promozione dei prodotti dei relativi settori in conformità alla decisione della Commissione tecnica competente autorizza alla revoca del diritto di utilizzo. L'utilizzatore del marchio di qualità che durante una fase della campagna di vendita non sia autorizzato all'uso del marchio è comunque tenuto a corrispondere l'intero importo per la pubblicità riferito a quell'anno.
4. Con la sospensione temporanea o con la revoca definitiva del diritto di utilizzo cessa l'eventuale appartenenza dell'utilizzatore del marchio alla Commissione tecnica in qualità di membro.

¹ Modificato con delibera n. 3706 del 5-11-2007.

VI. Disposizioni generali

In merito alla composizione, alle funzioni e ai compiti della Commissione tecnica si applicano le disposizioni della legge provinciale con successive modifiche e integrazioni.

VII. Sintesi delle prescrizioni – Prodotto: latte e latticini

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controllo
<p>mangimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mangimi che rispettano la legislazione attuale - Mangimi geneticamente modificati ammessi 	<ul style="list-style-type: none"> - I mangimi corrispondono alla legge provinciale 22 gennaio 2001, n. 1 (contrassegnazione di alimenti geneticamente non modificati) e alla delibera della giunta provinciale n. 932 del 20 giugno 2011 - Le singole materie prime devono essere dichiarate espressamente in ordine di peso decrescente - Sono ammessi soltanto i mangimi inclusi nella „lista positiva“ (lista dei mangimi ammessi) 	<ul style="list-style-type: none"> - controllo dei documenti (documenti di trasporto, fatture) - controllo dello stabilimento - prelievo di campioni di mangimi ed analisi
<p>Latte crudo:</p> <p>carica batterica totale: 2 campioni/mese cellule somatiche: 1 campione/mese inibenti: 1 campione/mese urea/grasso/proteine: nessuna prescrizione</p>	<p>Carica batterica totale: controlli straordinari secondo analisi di rischio cellule somatiche: generalmente almeno 4 campioni/mese inibenti: generalmente almeno 2 campioni/mese urea/grasso/proteine: generalmente almeno 4 campioni/mese</p> <p>misure mirate per il miglioramento della salute della mammella</p>	<p>Analisi</p> <p>Servizio controllo mungitrice</p>
<p>Esame organolettico: Nessuna prescrizione</p>	<p>1. classe di qualità secondo lo schema di valutazione dei prodotti</p>	<p>- esame organolettico svolto da esperti</p>

Requisiti particolari di qualità e di controllo**1. Latte lavorato (latte pastorizzato, latte arricchito con fermenti lattici vivi)**

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
Materia grassa	dichiarazione	analisi
Inibenti	Negativo	analisi
Enterobatteriaceae	<1/ml	analisi
Lactobacilli (solo se latte arricchito con fermenti lattici vivi)	> 1 Mio./ml	analisi
Patogeni: - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
E. coli	<1/ml	analisi
Lieviti e muffe	<1/ml	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/ml	analisi
Punto crioscopico	≤ 0,515°C	analisi
Prova della perossidasi	Reazione positiva	analisi
Prova della fosfatasi	Reazione negativa	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

2. Latte UHT

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
Materia grassa	dichiarazione	analisi
inibenti	Negativo	analisi

Carica batterica totale a 30°C (dopo incubazione di 15 giorni ad una temperatura di 30°C)	<100/ml	analisi
Enterobatteriaceae	Negativo/ml	analisi
patogeni - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
E. coli	Negativo/ml	analisi
Lieviti e muffe	Negativo/ml	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/ml	analisi
Punto crioscopico	≤ 0,515°C	analisi
Prova della perossidasi	Reazione negativa	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

3. Latti fermentati

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
Numero dei microorganismi tipici	≥ 100 Mio./g per yogurt	analisi
patogeni: - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
E. coli	<1/g	analisi
Lieviti* e muffe	<1/g (*Eccezione: Kefir)	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/g	analisi
Coliformi	<1/g	analisi

Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti
---------------------	----------------------	---------------------------------------

4. Panna

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
Materia grassa	Dichiarazione	analisi
Enterobatteriaceae	<1/ml	analisi
Patogeni: - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
E. coli	<1/ml	analisi
Lieviti e muffe	<1/ml	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/ ml	analisi
Aumento di volume	Min. 80%	analisi
Solidità	> 8 secondi	analisi
deposizione	al massimo 1 ml dopo 1 ora	analisi
Prova della perossidasi	Reazione negativa	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

5. Burro, burro con fermenti, burro da panna acida, burro con yogurt

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
Contenuto di acqua	≤ 16% (burro con yogurt secondo dichiarazione)	analisi
Patogeni:		

- Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
Coliformi ed E. coli	<1/g	analisi
Lieviti e muffe	<10/g <100/g (se lavorato con zangola)	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/g	analisi
Coliformi	<1/g	analisi
Dispersione dell' acqua	almeno dispersione media secondo tabella di confronto (=C), burro con yogurt almeno B	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

6. Formaggio

Le analisi vengono effettuate dal prodotto pronto per il consumo.

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
m.g.s.s. (solo se formaggio semigrasso e magro)	Dichiarazione	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<10/g Per formaggi da latte crudo: <1.000/g <10.000 se formaggio molle con una maturazione ≤ 10 giorni	analisi
E.coli	<100/g (<1.000 formaggio da latte crudo)	analisi
Coliformi	<100/g (<1.000 formaggio da latte crudo)	analisi
Patogeni:		

- Listeria - Salmonella	negativo in 25 g	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

6. Formaggio fresco

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
m.g.s.s.	Dichiarazione	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<10/g	analisi
Patogeni: - Listeria - Salmonella	negativo in 25 g	analisi
E. coli	<10/g (<1.000/g formaggio da latte crudo)	analisi
Lieviti e muffe	<10/g (<1.000/g formaggio da latte crudo) <100/g (se prodotto con metodo Schulenburg)	analisi
Coliformi	<10/g (<1.000/g formaggio da latte crudo)	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

8. Mozzarella

Le analisi vengono effettuate dal prodotto pronto per il consumo.

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
m.g.s.s.	Dichiarazione	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10/g	analisi

Patogeni: - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi	
Coliformi	<10/g	analisi	
E. coli	<10 g	analisi	
Lieviti e muffe	<10 g	analisi	
Esame organolettico	1 . classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti	