

Projekt „Abgestufte Erzeugerkriterien Streuobst“ des Landkreises Reutlingen und des Regionalverbands Neckar-Alb

Kriterienkatalog

A: Kriterienkatalog für Premiumprodukte aus ökologischem Anbau

1. Produktion

Die Produktion richtet sich nach den Vorgaben der EU-Ökoverordnung Nr. 2092/91 in der jeweils gültigen Fassung.

2. Produktqualität

Das angelieferte Obst muss in ausgereiftem, unverdorbenem Zustand angeliefert werden, um eine hohe Produktqualität zu gewährleisten.

3. Regionalität und Herkunft

Das angelieferte Obst muss aus der bezeichneten Region stammen.

Ist zusätzlich beabsichtigt, Fördermittel des MLR nach den „Regelungen zur Förderung des Absatzes von Produkten aus Streuobst“ (AZ 22-8370.27) zu beantragen, darf die Entfernung zwischen Anbaufläche und Fruchtsafthersteller grundsätzlich 50 km nicht überschreiten. Sind keine Keltereien in der näheren Umgebung vorhanden, darf die Entfernung zwischen Anbaufläche und Fruchtsafthersteller (Verarbeiter) bis zu 100 km betragen.

4. Baumbestand

Die Bestände müssen überwiegend aus Hochstämmen oder anderen großkronigen Bäumen auf starkwachsenden Unterlagen bestehen. Die Baumzahl darf 200 Bäume pro Hektar nicht überschreiten. Idealbestände tragen 30 bis 120 Bäume pro Hektar.

5. Baumpflege

Es dürfen keine flächenhaften Rodungen der Baumbestände vorgenommen werden.

Ein regelmäßiger Pflegeschnitt ist erforderlich. Abgängige Bäume sind durch Neupflanzungen zu ersetzen, Altbestände sind zu verjüngen.

6. Herstellung von Saft und Spirituosen

Es gelten die HQZ-Regelungen für Fruchtsaft, Obstmost und Obstwein sowie analog für Spirituosen in der jeweils aktuellen Fassung als Mindestanforderungen.

7. Flächenerfassung

Der Erzeuger benennt die Flurstücke sowie die Anzahl und die Art der Bäume auf den Flurstücken, von denen das abgelieferte oder abzuliefernde Obst stammt, und gestattet die Kontrolle seiner Angaben. Letztere werden in der Regel stichprobenartig über Feldbegehungen sowie gegebenenfalls auch anhand von Blattbeprobungen und/oder Bodenuntersuchungen durchgeführt.

8. Direktsaft

Die reinen Fruchtsäfte (Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, sortenreine Säfte) sind aus Direktsaft herzustellen. Für Mischgetränke ist, sofern verfügbar, ebenfalls auf Direktsaft zurückzugreifen. Für Mischgetränke wie Apfel-Mango-Saft gelten Ausnahmen für die importierten Saftanteile. Importierte Produkte dürfen nur insoweit eingesetzt werden, wie sie in der Region nicht produziert werden können.

9. Schadensersatz

Im zu unterschreibenden Vertrag wird auf die Folgen einer Nichtbeachtung der o. g. Kriterien und daraus resultierende Schadensersatzforderungen hingewiesen. Verdorbenes bzw. mit nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln behandeltes Obst kann große Mengen des zu verarbeitenden Materials verunreinigen und so zu erheblichen Schäden führen.

B: Kriterienkatalog für regionale Qualitätsprodukte

1. Produktion

Die Erzeugung der Rohware geschieht im Rahmen der gesetzlichen Regelungen.

Sofern Pflanzenschutzmaßnahmen durchgeführt werden, gelten die Richtlinien der umweltschonenden Produktion¹ als Mindestanforderungen.

Sofern gedüngt wird, erfolgt dies zum nachgewiesenen Bedarf auf der Basis von Bodenproben maximal auf Nährstoffvorratsstufe C² nach den entsprechenden gesetzlichen Regelungen.

Hinweis: Wird der Grasaufwuchs gemulcht bzw. gemäht, aber nicht abgeräumt, ist der Nährstoffentzug im Vergleich zum Abräumen sehr viel geringer und damit die Notwendigkeit des Nachdüngens stark reduziert.

2. Produktqualität

Das angelieferte Obst muss in ausgereiftem, unverdorbenem Zustand angeliefert werden, um eine hohe Produktqualität zu gewährleisten.

3. Regionalität und Herkunft

Das angelieferte Obst muss aus der bezeichneten Region stammen.

4. Baumbestand

Die Bestände müssen überwiegend aus Hochstämmen oder anderen großkronigen Bäumen auf starkwachsenden Unterlagen bestehen. Die Baumzahl darf 200 Bäume pro Hektar nicht überschreiten. Idealbestände tragen 30 bis 120 Bäume pro Hektar.

5. Baumpflege

Es dürfen keine flächenhaften Rodungen der Baumbestände vorgenommen werden.

Ein regelmäßiger Pflegeschnitt ist erforderlich. Abgängige Bäume sind durch Neupflanzungen zu ersetzen, Altbestände sind zu verjüngen.

¹ Richtlinie für die integrierte und kontrollierte Erzeugung von Kernobst für die Nutzung des Herkunfts- und Qualitätszeichens in Baden-Württemberg in der jeweils gültigen Fassung

² Die Gehaltsklassen sind u.a. im „Merkblatt zur Bodenuntersuchung im Hausgarten“ der Landesanstalt für Landwirtschaftliche Chemie an der Uni Hohenheim dargestellt.

6. Herstellung von Saft und Spirituosen

Es gelten die HQZ-Regelungen für Fruchtsaft, Obstmost und Obstwein sowie analog für Spirituosen in der jeweils gültigen Fassung als Mindestanforderungen.

7. Flächenerfassung

Der Erzeuger benennt die Flurstücke sowie die Anzahl und die Art der Bäume auf den Flurstücken, von denen das abgelieferte oder abzuliefernde Obst stammt, und gestattet die Kontrolle seiner Angaben. Letztere werden in der Regel stichprobenartig über Feldbegehungen sowie gegebenenfalls auch anhand von Blattbeprobungen und/oder Bodenuntersuchungen durchgeführt.

8. Direktsaft

Die reinen Fruchtsäfte (Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, sortenreine Säfte) sind aus Direktsaft herzustellen. Für Mischgetränke ist, sofern verfügbar, ebenfalls auf Direktsaft zurückzugreifen. Für Mischgetränke wie Apfel-Mango-Saft gelten Ausnahmen für die importierten Saftanteile. Importierte Produkte dürfen nur insoweit eingesetzt werden, wie sie in der Region nicht produziert werden können.

9. Schadensersatz

Im zu unterschreibenden Vertrag wird auf die Folgen einer Nichtbeachtung der o. g. Kriterien und daraus resultierende Schadensersatzforderungen hingewiesen. Verdorbenes bzw. mit nicht zugelassenen Pflanzenschutzmitteln behandeltes Obst kann große Mengen des zu verarbeitenden Materials verunreinigen und so zu erheblichen Schäden führen.