



Projektrichtlinie „Ländle Kartoffel“
Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH

Die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (LQM) realisiert mit diesem Projekt im Zuge des Gütesiegel- und Dachmarkenprogramms die Produktion von Ländle Kartoffeln im heimischen Gemüseanbau. Der Anbau der Ländle Kartoffel ist nur den Vertragspartnerbetrieben der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH vorbehalten und auf das Land Vorarlberg beschränkt.

Die Rahmenbedingungen haben folgendes zu beinhalten:

1. Der am Projekt „Ländle Kartoffel“ beteiligte Partnerbetrieb schließt mit der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH für die Dauer des Projektes einen Kooperationsvertrag ab.
2. Der am Projekt „Ländle Kartoffel“ beteiligte Partnerbetrieb produziert nach den spezifischen Richtlinien ÖPUL 2007, Integrierte Produktion, Allgemeiner Teil und dem spezifischen Teil Kartoffeln.
3. Der am Projekt „Ländle Kartoffel“ beteiligte Partnerbetrieb lässt eine unangemeldete Vor-Ort-Kontrolle zu und gibt Einsicht in das Betriebsheft und die geforderten Unterlagen, Aufzeichnungen und Betriebsausstattungen.
4. Weiters hat der Partnerbetrieb Aufzeichnungen zu führen, dass eine lückenlose Rückverfolgbarkeit - Herkunft Pflanzgut, Dünge- und Spritzmittel und Verkauf der Kartoffeln - gewährleistet ist (Lieferscheine, Rechnungen).
5. Der Partnerbetrieb hat bis Ende April der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH folgende, die im Meldeformblatt geforderten Informationen, schriftlich zukommen zu lassen.
6. Die Bodenbewirtschaftung vor dem Pflanzen, der Anbau sowie die mechanischen Pflegemaßnahmen erfolgen nach den Regeln einer ordentlichen Bodenbewirtschaftung.

Seite 1 von 2 Freigabe: Beo		<< luag druf >>	
Version: I Diskussionsgrundlage gültig ab 17.04.2009		Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH Montfortstraße 11/7 A6900 Bregenz Tel +43(0)5574/400-350 Fax +43(0)5574/400-600 QM – Bereuter 0043-676 7174004 E-mail: laendle@lk-vbg.at www.laendle.at	

7. Aus Gründen des Pflanzenschutzes ist eine mindestens vierjährige Fruchtfolge einzuhalten. Bei Nematoden resistenten Sorten und Frühkartoffeln ist auch eine dreijährige Fruchtfolge zulässig. Als Pflanzgut ist ausschließlich gesundes und sortenreines Pflanzgut zu verwenden.
8. Unter „Ländle Kartoffel“ sollten folgende Sorten angebaut werden:
Agata, Anuschka, Ditta, Gala, Lady Christl, Marabel, Prinzess, Laura, Desiree, Sieglinde, Tosca, Annabelle, Agria, Impala
9. Der Partnerbetrieb hat zu gewährleisten, dass hinsichtlich der IP-Richtlinie ÖPUL 2007 eine entsprechende Bodenuntersuchung zur Überprüfung des pH-Wertes sowie des Phosphor- und Kaliumgehaltes durchgeführt wird.
10. Bei der Düngung sind folgende maximale Stickstoffgaben einzuhalten. Der Einsatz von Klärschlamm und von Klärschlammprodukten sowie von Hühnermistpräparaten ist nicht zu gelassen.


Kultur	niedrige Ertragslage		mittlere Ertragslage		Ertragslage hoch 1		Ertragslage hoch 2	
	Ertrag bis	max. N	Ertrag von bis	max. N	Ertrag von bis	max. N	Ertrag	max. N
	t/ha	kg N/ha	t/ha	kg N/ha	t/ha	kg N/ha	t/ha	kg N/ha
Speise und Industriekartoffel	< 25	100	25 – 35	130	35 – 45	150	> 45	170
Frühkartoffel und Pflanzkartoffel	< 15	80	15 – 20	110	> 20	125	> 20	125

11. Der am Projekt „Ländle Kartoffel“ beteiligte Partnerbetrieb wendet im Pflanzenschutz die für die IP-Kartoffelproduktion aktuell zulässigen Pflanzenschutzmittel an und sorgt für eine sachgemäße Anwendung und Lagerung der Pflanzenschutzmittel. Eine regelmäßige Überprüfung der Feldspritzen entsprechend der IP-Richtlinie hat zu erfolgen.
12. Die Lagerung der „Ländle Kartoffel“ erfolgt sortenrein, welche eine zweifelsfreie Zuordnung gewährleistet. Faule und beschädigte Knollen werden vor der Einlagerung ausgeschieden. Neben der Lagertemperatur ist auch eine möglichst neutrale Luftfeuchtigkeit zu beachten. Eine Manipulation – Vorsortierung – Transport – erfolgt erst nach einer langsamen Erwärmung auf mindestens 12 °C. Die Fallhöhe bei der Ernte sowie Sortierung beträgt maximal 30 cm.

13. Bei der Vermarktung von „Ländle Kartoffeln“ ist das österreichische Qualitätsklassen-Gesetz, BGBl. Nr. 161/1967, ausgegeben am 17. Mai 1967 in der gültigen Form einzuhalten. „Ländle Kartoffeln“ die unter dem Gütesiegel vermarktet werden, müssen mindestens der Klasse I der österreichischen Qualitätsklassenverordnung entsprechen.
14. Der am Projekt beteiligte Partnerbetrieb hat in der Dokumentation und Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten, dass in der Fruchtfolge, Pflanzengutzukauf, Düngung und Pflanzenschutz eine einwandfrei nachvollziehbare Dokumentation geführt wird.
15. Der am Projekt „Ländle Kartoffel“ beteiligte Partnerbetrieb hat zu gewährleisten, dass die Anwendung des Gütesiegels anhand der „Nutzungsvereinbarung der Gütesiegelanwendung“ zu erfolgen hat.
16. Der am Projekt „Ländle Kartoffel“ beteiligte Partnerbetrieb nimmt zur Kenntnis, dass ein Zuwiderhandeln und die Nichteinhaltung der Projektrichtlinie zum Ausschluss aus dem Projekt „Ländle Kartoffel“ führt und die Anwendung des Gütesiegels untersagt wird.

Damit die Rahmenbedingungen sicher eingehalten werden, werden nachstehende Sanktionen festgelegt:

- Stufe 1: Abmahnung (Eine Abmahnung erfolgt bei leichten Abweichungen z. B. unvollständige Dokumentation, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit.)
- Stufe 2: Bei groben Nachlässigkeiten z. B. missbräuchlichem Umgang mit Pflanzenschutzmitteln, Grenzwertüberschreitungen bei der Analytik verkehrsfähiger Ware und Verstöße gegen die allgemeinen Bestimmungen der Integrierten Produktion führen diese Verstöße zu einer kostenpflichtigen Nachkontrolle für den Partnerbetrieb. Die Kosten der Nachkontrolle betragen EUR 200,- plus die anfallenden Untersuchungskosten.
- Stufe 3: Bei einem wiederholten Verstoß führt dies zur Auflösung des Partnerschaftsvertrages und unmittelbar zum Ausschluss aus dem Projekt „Ländle Kartoffeln“ und zum sofortigen Entzug des Ländle Gütesiegels.

Seite 3 von 3 Freigabe: Beo		<< luag druf >>	
Version: I Diskussionsgrundlage gültig ab 17.04.2009		Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH Montfortstraße 11/7 A6900 Bregenz Tel +43(0)5574/400-350 Fax +43(0)5574/400-600 QM – Bereuter 0043-676 7174004 E-mail: laendle@lk-vbg.at www.laendle.at	