

Produit du terroir ***Lëtzebuerger Gromperen***



**Konvention Landwirt
für das Erntejahr**

PRODUIT DU TERROIR – LËTZEBUERGER GROMPEREN

KONVENTION LANDWIRT FÜR DAS ERNTEJAHR

Zwischen der Landwirtschaftskammer
mit Sitz in 261, route d'Arlon, L-8011 STRASSEN
vertreten durch Herrn Marco GAASCH, Präsident
und Herrn Robert LEY, Generalsekretär

und Herrn/Frau..... Landwirt(in)
wohnhaft in
.....
Betriebsnummer

wird folgende Vereinbarung getroffen zwecks Teilnahme am
Programm "*Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen*"

Die Landwirtschaftskammer ist Träger der kollektiven Marke "*Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen*" im Sinne des BENELUX-Markenrechtes, welche als Zielsetzung hat, die Vermarktung der einheimischen Speisekartoffeln zu fördern. Durch die vorgenannte Marke werden die Speisekartoffeln, die in Luxemburg angebaut wurden, und die den im Lastenheft des Programms "*Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen*" definierten Qualitätskriterien entsprechen, gekennzeichnet.

Der unterzeichnete Landwirt erklärt hiermit seine Teilnahme am Programm *Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen* indem er sich verpflichtet, die folgenden Bedingungen einzuhalten:

1. Allgemeine Bedingungen

- 1.1 Der Betrieb entspricht den Kriterien betreffend die Landschaftspflegeprämie gemäß des großherzoglichen Reglements vom 8. September 1997 bzw. vom 9. November 2001. Als Beleg zur Kontrolle dient der Nachweis des Erhaltes der Landschaftspflegeprämie.
- 1.2 Der Landwirt verpflichtet sich, seine Kartoffelschläge bei der Landwirtschaftskammer unmittelbar nach der Pflanzung anzumelden.
- 1.3 Des weiteren sind die im Lastenheft aufgeführten Empfehlungen zu beachten.

2. Anbaurichtlinien

- 2.1. **Pflanzgut** : Es darf nur zertifiziertes Pflanzgut aus luxemburgischer Produktion verwendet werden, das mindestens der Klasse A entspricht. Eine Ausnahme kann nur von Fall zu Fall gestattet werden, falls kein einheimisches zertifiziertes Pflanzgut verfügbar ist. Die Etiketten des Pflanzgutes müssen zu Kontrollzwecken aufbewahrt werden.
- 2.2. Die **Mindestanbaufläche** muss ca. 50 Ar pro Betrieb betragen. Die Gesamtanbaufläche der jeweiligen Sorte(n) muss im Programm *Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen* gemeldet sein. Für jeden Schlag ist eine eigene Schlagkartei auszufüllen.

- 2.3. **Fruchtfolge** : Zwischen zwei Kartoffelkulturen muss eine Anbaupause von mindestens 3 Jahren eingehalten werden. Eine längere Anbaupause ist jedoch anzuraten. Der Anbau nach Dauergrünlandumbruch oder nach einer Leguminosenvorfrucht ist ausgeschlossen. Je nach Standort- und Witterungsbedingungen sollte vor den Kartoffeln eine Zwischenfrucht (z.B. Ölrettich) angebaut werden.
- 2.4. Die **Düngung** erfolgt nach guter fachlicher Praxis. Sämtliche organische und/oder mineralische Düngemaßnahmen sind ordnungsgemäß in der Schlagkartei einzutragen.
- 2.5. Die **Grunddüngung** ist nach den Entzugswerten sowie den Empfehlungen der Landwirtschaftskammer auszurichten. Ein Bodenuntersuchungsergebnis aus den letzten drei Jahren muss vorliegen.
- 2.6. Die **Stickstoffdüngung** richtet sich nach den Empfehlungen der Landwirtschaftskammer unter Berücksichtigung von Standort und Sorte. Der Stickstoffdüngung sollte jeweils eine Bodenprobe (Nmin) vorangehen.
- 2.7. **Organische Düngung** : Mist darf entsprechend den bestehenden Regelungen ausgebracht werden. Die Nährstoffe sind dabei bei der Düngepfanung anzurechnen. Aus Qualitätsgründen darf im Frühjahr keine Gülle und/oder Jauche zur Kartoffelkultur ausgebracht werden. Der Einsatz von Klärschlamm und/oder anderen außerlandwirtschaftlichen organischen Düngern auf Flächen zur Erzeugung von Speisekartoffeln ist im Rahmen des vorliegenden Programms verboten. Auf die Erzeugungsfächen dürfen in den letzten 5 Jahren weder Klärschlamm noch andere außerlandwirtschaftliche organische Dünger ausgebracht worden sein.
- 2.8. **Pflanzenschutz** : Sämtliche Pflanzenschutzmaßnahmen sind ordnungsgemäß im Spritzformular einzutragen.
- 2.9. Werden auf einer Parzelle mehrere Sorten angebaut, so müssen diese Teilparzellen gut sichtbar mittels Schilder gekennzeichnet werden. Die Anbaufläche der jeweiligen Sorten muss pro Parzelle einzeln angegeben werden.
- 2.10. Die vollständig ausgefüllten Schlagkarteien und Spritzformulare sowie die Pflanzgut-Etiketten müssen der Landwirtschaftskammer zu Kontrollzwecken vorgelegt werden. Die Schlagkarteien sind spätestens bis zum 15. Juni an die Landwirtschaftskammer zu schicken.

3. Ernte, Lagerung und Aufbereitung

- 3.1 Die Kartoffeln - mit Ausnahme von Frühkartoffeln, die vor dem 1. September vermarktet werden - dürfen nur ausgereift und schalenfest geerntet werden. Die Rodung und Aufbereitung der Kartoffeln soll so schonend wie möglich erfolgen.
- 3.2 Die Kartoffeln dürfen nur unter geeigneten Bedingungen gelagert und aufbereitet werden. Erlaubt sind alle praxisüblichen Lagerformen, die die Qualität der Kartoffeln nicht beeinträchtigen. Aberkannte Kartoffelpartien sowie zugekaufte Kartoffeln, sowohl aus *Produit du terroir*-Beständen als auch anderer Herkunft, müssen getrennt gelagert und vermarktet werden.
- 3.3 Aufbereitete Kartoffeln müssen den im Lastenheft definierten Qualitätskriterien entsprechen.

4. Kennzeichnung und Dokumentation

- 4.1. Als *Produit du terroir - Lëtzebuenger Gromperen* darf nur Ware gekennzeichnet und vermarktet werden, die gemäß den obengenannten Anbaubestimmungen in Luxemburg produziert wurde und die darüber hinaus allen im Lastenheft festgelegten Qualitätskriterien entspricht. Das Kontrollzertifikat der Landwirtschaftskammer dient als Nachweis für die erfolgreiche Qualitätskontrolle und berechtigt den Landwirt zur

Verwendung von *Produit du terroir*-Etiketten.

- 4.2. Wird eine Kartoffelpartie an einen anderen Betrieb weiterverkauft, so muss der Verkäufer dem Käufer mittels des von der Landwirtschaftskammer ausgestellten Qualitätsbefundes/Kontrollzertifikates bestätigen, dass die betroffene Ware den Kriterien des Programms *Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen* entspricht. Kauft ein Betrieb eine Partie *Produit du terroir*-Kartoffeln, welche er später auch als solche verkaufen will, so versichert er sich, dass der entsprechende Nachweis vom Verkäufer erbracht wird. Der Lieferschein berechtigt ihn zum Bezug von *Produit du terroir*-Etiketten für die eingekaufte Menge Kartoffeln.
- 4.3. Alle Packungen von *Produit du terroir*-Kartoffeln, die unter der Bezeichnung *Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen* vermarktet werden sollen, müssen gut sichtbar mittels offizieller Etiketten gekennzeichnet werden. Die Etiketten werden von der Landwirtschaftskammer ausgestellt und beinhalten folgende Informationen: Sorte, Kochtyp, Nettogewicht, Name des Produzenten und ggfs. des Abpackbetriebes.
- 4.4. Beim Übergang einer Partie von einem beteiligten Betrieb an einen anderen werden neue Etiketten ausgestellt, so dass der Käufer der Partie künftig für die Konformität der Ware in punkto *Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen* verantwortlich ist.
- 4.5. Der beteiligte Landwirt erlaubt der Kontrollkommission den Zugang zu seinen Lager- und Abpackräumen sowie zu allen notwendigen Unterlagen zwecks Überprüfung der eingegangenen Bestimmungen.

5. Kontrollbestimmungen

- 5.1. Die in der Konvention "Landwirt" sowie die im Lastenheft erwähnten Qualitätskriterien und Bestimmungen werden von der Landwirtschaftskammer auf ihre Einhaltung kontrolliert. Kontrollpunkte sind unter anderem die Überprüfung der luxemburgischen Herkunft der Pflanzkartoffeln, die ordnungsgemäße Führung der Schlagkarteien und Spritzpläne, der Beleg des Erhaltes der Landschaftspflegeprämie, die Einhaltung der im Lastenheft festgelegten Qualitätskriterien sowie der Abgleich der Anzahl der vorhandenen *Produit du terroir*-Etiketten mit dem Lagerbestand an *Produit du terroir*-Kartoffeln.
- 5.2. Ein schriftlicher Bericht betreffend die einzelnen Kontrollen wird von der Landwirtschaftskammer erstellt und dem Landwirt zugestellt. Werden die Qualitätsanforderungen anlässlich der Kontrolle nicht erfüllt, wird die Partie aberkannt. Sofern die aufgetretenen Mängel beseitigt werden können, kann eine Nachbesichtigung der betroffenen Ware beantragt werden, die dann über die definitive Anerkennung bzw. Aberkennung entscheidet.
- 5.3. Die bei Nichteinhaltung der Konvention notwendigen Sanktionen richten sich nach der Schwere des Vergehens und können zum Ausschluss aus dem Programm führen.

Unterzeichnet in den

in zweifacher Ausführung

Der Landwirt

Die Landwirtschaftskammer

.....

.....

Anhang 1

Lastenheft

1) Sortenwahl

Das Sortenangebot im Rahmen des Programms *Produit du terroir - Lëtzebuenger Gromperen* entspricht der nationalen Sortenliste. Der Anbau anderer Sorten kann nach Rücksprache mit der Landwirtschaftskammer erfolgen.

2) Standortwahl

Die Auswahl der Anbauflächen für Speisekartoffeln im Rahmen des Programms *Produit du terroir - Lëtzebuenger Gromperen* sollte auf Böden beschränkt werden, die die nötigen Voraussetzungen bieten um einwandfreie Qualitäten produzieren zu können (Sandböden und milde Lehm Böden, pH-Wert unter 6,5).

3) Düngung

a) Grunddüngung

Anzustrebende Bodengehalte an Grundnährstoffen (mg/100g Boden):

Bodenart	P2O5	K2O	MgO
Sand	18-23	12-16	5-6
Lehm	18-23	18-23	7-8

Diese Werte entsprechen dem oberen Bereich der Gehaltsklasse B bzw. dem unteren Bereich der Gehaltsklasse C. Bei diesen Werten entspricht die empfohlene Düngermenge dem Entzug:

ca. 20 kg P₂O₅ pro 100 dt Knollenertrag inkl. Kraut
ca. 80 kg K₂O pro 100 dt Knollenertrag inkl. Kraut
ca. 10 kg MgO pro 100 dt Knollenertrag inkl. Kraut

Dies entspricht bei einem Ertrag von ca. 400 dt/ha einem Gesamtentzug von:

ca. 80 kg/ha P₂O₅
ca. 300 kg/ha K₂O
ca. 40 kg/ha MgO

Bei der Kalidüngung sollte der Sulfatform (Patentkali, Kaliumsulfat, spezielle Kartoffelvolldünger) der Vorzug gegeben werden. Wenn die Chloridform (40^{er}-Kali, 60^{er}-Kali) gedüngt werden soll, dann muß dies bereits im Herbst geschehen, da sich Chlorid negativ auf die Stärkeeinlagerung in die Knollen auswirkt. Um Schorfbefall vorzubeugen ist auf eine Kalkung unmittelbar vor dem Kartoffelanbau zu verzichten. Anzustreben ist ein pH-Wert zwischen 5,0 und 5,5.

b) Stickstoffdüngung

Stickstoffdünger auf Sulfatbasis (z.B. Schwefelsaures Ammoniak) sind wegen ihrer versauernden Wirkung am besten geeignet. Auf diese Weise kann das Schorfrisiko etwas reduziert werden.

Bedarf: 30-45 kg N pro 100 dt Knollenertrag (je nach Sorte). Das entspricht einem Entzug von 120-180 kg/ha N (bei einem Ertrag von ca. 400 dt/ha).

Sollwert: 180 kg N/ha. Dieser Sollwert - abzüglich der Ergebnisse der Nmin-Probe sowie weiterer Abschläge (Vorfrucht, Zwischenfrucht, org. Düngung, Sorte etc.) - ergibt die Stickstoffmenge,

die über Mineraldünger ausgebracht werden soll. Dieser Sollwert kann bei Bedarf und neuem Kenntnisstand der Landwirtschaftskammer geändert werden.

4) Pflanzenschutz

Es sollten möglichst nützlingschonende Mittel sowie Mittel ohne Wasserschutzauflage eingesetzt werden.

a) Unkrautbekämpfung

Die Kartoffelfelder müssen weitgehend frei von Unkräutern sein. Verwahrloste oder stark verunkrautete Bestände werden aberkannt. Um Kulturschäden zu vermeiden sollte die Unkrautbekämpfung möglichst im Voraufbau erledigt werden. Die Ungrasbekämpfung (Quecke) sollte möglichst bereits im Herbst erfolgen.

b) Schädlingsbekämpfung

Insektizide dürfen nur dann eingesetzt werden, wenn die Schadschwelle überschritten wird (Kartoffelkäfer : 20% Blattverlust bzw. 15 Eier/Larven pro Pflanze). Gegebenenfalls ist eine Nesterbekämpfung durchzuführen.

c) Kraut- und Knollenfäule

Die Kraut- und Knollenfäule muss bekämpft werden. Falls Krautfäulebefall auftritt, sind umgehend geeignete Gegenmaßnahmen zu ergreifen (Stoppspritzung, Krautabtötung). Bei starkem Befall kann die Kontrollkommission den betroffenen Bestand aberkennen oder gegebenenfalls für die Lagerung der betroffenen Kartoffelpartie(n) spezielle Auflagen definieren.

Bei der Bekämpfung der Kraut- und Knollenfäule (Erstbehandlung und Spritzfolge) sollten die Empfehlungen der Landwirtschaftskammer beachtet werden.

5) Krautabtötung

Die Bestimmung des Trockensubstanzgehaltes vor dem üblichen Abspritztermin ermöglicht eine genauere Bestimmung des optimalen Abspritztermins. Die Empfehlungen der Landwirtschaftskammer hinsichtlich des Abspritztermins sind zu beachten. Die Krautabtötung sollte nicht vor beginnender Abreife des Bestandes erfolgen. Das Verfahren der Krautabtötung steht dem Landwirt frei.

6) Ernte

Es sollten alle Vorkehrungen getroffen werden, um eine möglichst schonende und beschädigungsarme Ernte zu gewährleisten (ausreichende Bodenfeuchte, mind. 10°C Bodentemperatur). Die Erntemaschinen und die Fahrgeschwindigkeit sind so einzustellen, dass ein ausreichendes Erdpolster auf den Siebketten auch leichte Verletzungen der Knollen verhindert. Die Fallhöhen beim Beladen der Transportfahrzeuge sind so gering wie möglich zu halten. Um eine ausreichende Schalenfestigkeit zu erreichen, sollte die Ernte frühestens drei Wochen nach vollständigem Absterben des Bestandes erfolgen.

7) Lagerung

Um eine exakte Dosierung beim Einsatz von Keimhemmern zu gewährleisten, sollten diese Mittel maschinell ausgebracht werden.

8) Qualität

Nach vollständigem Absterben des Bestandes werden die Kartoffeln analysiert (Trockensubstanzgehalt, Nitrat) und **einem Kochtest unterzogen**. Die Ergebnisse entscheiden über die Labelwürdigkeit des Bestandes. Der **Grenzwert** für Nitrate beträgt 250 mg/kg Frischsubstanz und kann bei Bedarf von der Landwirtschaftskammer geändert werden.

Die visuelle Begutachtung der Ware (Sortierung, Schorfbefall, Beschädigungen etc.) nach der Aufbereitung entscheidet über die definitive Anerkennung. Die dabei geltenden Kriterien sind im Anhang 2 aufgeführt.

ANHANG 2

QUALITÄTSKRITERIEN

1) Nitratgehalt (Grenzwert)

250 ppm

Dieser **Grenzwert** kann nach Absprache mit der Kontrollkommission geändert werden um den saisonal- und witterungsbedingten Einflüssen auf den Nitratwert Rechnung tragen zu können.

2) Glasigkeit

Mindestwerte : Unterwassergewicht : 285 g, Trockensubstanz : 16%, Stärke: 9,9%

0 Gew.-%

3) Mängel

Äußere Mängel

Oberflächenschorf, Netzschorf

Max. 25% der Knollenoberfläche dürfen befallen sein.

Tiefschorf, Pulverschorf, Buckelschorf

Max. 10% der Knollenoberfläche dürfen befallen sein (nicht tiefer als 2 mm).

Schwere Beschädigungen

Von schweren Beschädigungen spricht man, wenn diese tiefer als 5 mm ins Knollenfleisch reichen oder wenn mehr als 10% des Knollengewichts zu deren Beseitigung entfernt werden müssen.

Wachstumsrisse

Wachstumsrisse dürfen max. 5 mm tief sein und max. 1/4 der Knollenlänge betragen.

Rhizoctonia

Index SPV – FNPPPT – 1985 : max. « léger limite 25% »

Nicht schalenfeste oder gekeimte Knollen

Die Kartoffeln - mit Ausnahme der vor dem 1. September vermarkteten Frühkartoffeln - müssen schalenfest sein. Keime dürfen max. 2 mm lang sein.

Grünstellen

Grünstellen dürfen max. 1/8 der Knollenoberfläche ausmachen.

Innere Mängel

Eisenfleckigkeit, Rattle-Virus, Mop-Top-Virus, Yntn-Virus, Naßfäulen

0 Gew.-%

Produit du terroir – Lëtzebuerger Gromperen

Hohl- und Schwarzherzigkeit, Trockenfäulen, Frost- und Hitzeschäden, Gefäßbündelverbräunung, Verfärbungen des Knollenfleisches (z.B. Schwarzfleckigkeit)

Verfärbungen dürfen max. 5 mm tief ins Knollenfleisch reichen und max. 1 cm lang sein.

Fremde Bestandteile

z.B. Steine, Erde, lose Keime

max. 1 Gew.-%

Gesamtmängel

max. 7 Gew.-%

4) Fremde Sorten

max. 2 Gew.-%

5) Größentoleranzen

Mindestgrößen:

langovale bis lange Sorten: 30 mm

runde bis ovale Sorten: 35 mm

Maximal zulässige Abweichung zur Mindestgröße: 30 mm (nur für Packungen unter 5 kg)

zulässige Größenabweichung:

max. 4 Gew.-%

6) Kochtest

Jede Kartoffelpartie muss den Kochtest bestehen. Festkochende Sorten (Nicola, Charlotte, Dali, Hansa, etc.) müssen dazu mindestens dem Kochtyp B entsprechen, die restlichen Sorten (Bintje, Désirée, Victoria, Ukama, Corine, Eersteling etc.) mindestens dem Kochtyp C-B. Folgende Kochtypen sind demnach erlaubt (EAPR-Richtlinien) :

<i>festkochende Sorten</i>	<i>A</i>	<i>A-B</i>	<i>B-A</i>	<i>B</i>
<i>andere Sorten</i>	<i>B-A</i>	<i>B</i>	<i>B-C</i>	<i>C-B</i>

Kartoffeln, welche außerhalb der oben angegebenen Kochtypen eingestuft werden, werden aberkannt.

Die Kartoffeln dürfen keinen artfremden Geruch oder Geschmack aufweisen. Außerdem dürfen die Kartoffeln nach dem Kochtest nicht nachdunkeln (EAPR-Richtlinien, max. Typ 2).

Anstatt des Kochtests wird bei **Frühkartoffeln**, die vor dem 1. September vermarktet werden, lediglich ein Geschmackstest durchgeführt. Diese Kartoffeln dürfen keinen artfremden Geruch oder Geschmack aufweisen. Ansonsten gelten die gleichen Qualitätsanforderungen wie für andere *Produit du terroir*-Kartoffeln.