



„Produit du terroir – Lëtzebuerger Gromperen“

Lastenheft für das Anbaujahr 2024

1. Allgemeine Bedingungen und Dokumentation

- 1.1 Der Betrieb, mit Sitz im Großherzogtum Luxemburg, entspricht den Kriterien betreffend die Landschaftspflegeprämie. Als Beleg zur Kontrolle dient der Nachweis des Erhaltens der Landschaftspflegeprämie.
- 1.2 Die Mindestanbaufläche beträgt 30 Ar pro Betrieb. Die Gesamtanbaufläche der jeweiligen Sorte(n) muss im Programm „Produit du terroir - Lëtzebuerger Gromperen“ gemeldet sein. Werden noch andere Kartoffeln auf dem Betrieb angebaut (z.B. Pflanzkartoffeln), verpflichtet sich der Betrieb, der Landwirtschaftskammer detaillierte Angaben zu Flächen und Sorten im Falle einer Kontrolle vorzulegen.
- 1.3 Der Anbau von Kartoffeln im Rahmen des Programms "Produit du terroir - Lëtzebuerger Gromperen" ist auf das luxemburgische Staatsgebiet beschränkt. Von diesem Grundsatz kann abgewichen werden, sofern die Flächen nicht mehr als 30 km von der luxemburgischen Grenze entfernt sind und der Fünfjahresdurchschnitt der im Rahmen des "Produit du terroir - Lëtzebuerger Gromperen" im Ausland angebauten Kartoffeln 10 % der Gesamtfläche nicht überschreitet.
- 1.4 Der Landwirt verpflichtet sich darüber hinaus, der Landwirtschaftskammer zu Kontrollzwecken der eingegangenen Verpflichtungen sämtliche für notwendig erachteten Informationen und Unterlagen vorzulegen (Kopien der Lieferscheine von Pflanzgut, Schlagkarteien, Pflanzenschutzformulare etc.) und erteilt der Landwirtschaftskammer die Vollmacht, diese Informationen und Unterlagen ggf. bei Dritten anzufordern (z.B. Verwaltungen, Zulieferer, Dienstleister, sonstige Vertragspartner). Dies gilt insbesondere im Hinblick auf die Warenflusskontrolle, wenn der Betrieb:
 - auch betriebsfremde Kartoffeln unter der Marke „Produit du terroir – Lëtzebuerger Gromperen“ vermarktet,
 - neben Kartoffeln der Marke „Produit du terroir – Lëtzebuerger Gromperen“ auch noch andere Kartoffeln vermarktet,
 - die Lagerung, Aufbereitung und/oder Verarbeitung (inkl. Transport) ganz oder teilweise an Dritte vergeben hat.

Zu den vorzulegenden Unterlagen zählen implizit auch belastbare Daten zu Verpackungsmaterial, das zur Vermarktung der Kartoffeln unter der Marke „Produit du terroir – Lëtzebuerger Gromperen“ genutzt wird.

Werden Dritte im Auftrag des Erzeugers tätig, obliegt es dem Landwirt Vorkehrungen dafür zu treffen (z.B. durch den Abschluss eines Lohnverarbeitungsvertrages), dass die Auftragsarbeiten im Einklang mit den Bestimmungen des Programms „Produit du terroir – Lëtzebuerger Gromperen“

erledigt und fachgerecht dokumentiert werden.

Es obliegt dem Landwirt, der Landwirtschaftskammer unaufgefordert und zeitnah Angaben zu etwaigen Zulieferern, Dienstleistern oder sonstigen Vertragspartnern zukommen zu lassen (Name, Adresse, Kontaktperson, Art und Umfang der Dienstleistung, ...) und darüber hinaus die nötigen Vorkehrungen dafür zu treffen, dass diese ihre Nachweispflicht erfüllen.

Ist die Kontrolle der eingegangenen Verpflichtungen aufgrund fehlender oder mangelhafter Dokumentation nicht möglich, kann der Betrieb (oder ein Teil der Ware) für das laufende Anbaujahr aus dem Programm „Produit du terroir – Lëtzebuerger Gromperen“ ausgeschlossen werden.

2. Anbaurichtlinien

- 2.1. **Pflanzgut:** Der Anbau gentechnisch veränderter Sorten ist verboten. Es darf nur zertifiziertes Pflanzgut aus luxemburgischer Produktion verwendet werden, das mindestens der Klasse A entspricht. Eine Ausnahme kann gestattet werden, falls kein einheimisches zertifiziertes Pflanzgut verfügbar ist. Die Lieferscheine und Etiketten des Pflanzgutes müssen zu Kontrollzwecken aufbewahrt werden.

Werden auf einer Parzelle mehrere Sorten angebaut, so müssen diese Teilparzellen gut sichtbar gekennzeichnet werden. Die Anbaufläche der jeweiligen Sorten muss pro Parzelle einzeln angegeben werden.

- 2.2. **Fruchtfolge:** Zwischen zwei Kartoffelkulturen muss eine Anbaupause von mindestens 3 Jahren eingehalten werden. Eine längere Anbaupause ist jedoch anzuraten. Der Anbau unmittelbar nach Dauergrünlandumbruch oder nach einer Leguminosen Vorfrucht ist ausgeschlossen. Je nach Standort- und Witterungsbedingungen sollte vor den Kartoffeln eine Zwischenfrucht (z.B. Ölrettich) angebaut werden.

- 2.3. Die **Düngung** erfolgt nach guter fachlicher Praxis. Sämtliche organische und/ oder mineralische Düngemaßnahmen sind ordnungsgemäß in der Schlagkartei einzutragen.

- 2.4. Die **Grunddüngung** ist nach den Entzugswerten sowie den Empfehlungen der Landwirtschaftskammer auszurichten. Ein Bodenuntersuchungsergebnis aus den letzten drei Jahren muss vorliegen.

- 2.5. Die **Stickstoffdüngung** richtet sich nach den Empfehlungen der Landwirtschaftskammer unter Berücksichtigung von Standort und Sorte.

- 2.6. **Organische Düngung:** Mist darf entsprechend den gesetzlichen Regelungen ausgebracht werden. Die Nährstoffe sind dabei bei der Düngeplanung 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 Erzeugungsf lächen dürfen in den letzten 5 Jahren weder Klärschlamm noch andere außerlandwirtschaftliche organische Dünger ausgebracht worden sein.

- 2.7. **Pflanzenschutz:** Sämtliche Pflanzenschutzmaßnahmen sind ordnungsgemäß im Spritzformular einzutragen.

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 muss 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 Anhang 2 definierten Qualitätskriterien entsprechen.

4. Kennzeichnung und Vermarktung

- 4.1. Als *Produit du terroir - Lëtzebuenger Gromperen* darf nur Ware gekennzeichnet und vermarktet werden, die ordnungsgemäß gemeldet wurde (siehe Punkt 1), gemäß den Anbaubestimmungen des Programms produziert wurde und darüber hinaus allen im Anhang 2 festgelegten Qualitätskriterien entspricht.
- 4.2. Das Kontrollzertifikat der Landwirtschaftskammer berechtigt den Landwirt zur Vermarktung der Ware unter der Marke „*Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen*“, unter der Maßgabe, dass dieser dafür Sorge trägt, dass die verkaufsfertige Ware den Qualitätskriterien aus Anhang 2 entspricht.
- 4.3. Wird eine Kartoffelpartie an einen anderen am Programm teilnehmenden Betrieb weiterverkauft, so muss der Verkäufer dem Käufer mittels des von der Landwirtschaftskammer ausgestellten 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 Käufer ist für die Konformität der Ware im Hinblick auf die im Anhang 2 festgelegten Qualitätskriterien verantwortlich.

- 4.4. Die Vermarktung unter der Marke „*Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen*“ setzt voraus, dass die zu diesem Zweck benutzte Verpackung zuvor von der Landwirtschaftskammer genehmigt wurde. Die Prüfung beschränkt sich dabei auf die ordnungsgemäße Wiedergabe des offiziellen Logos der Marke, potentiell irreführende Informationen sowie die Konformität der auf der Verpackung getätigten Aussagen mit den Bestimmungen des Programms. Auf den Verpackungen müssen neben dem offiziellen Logo der Marke mindestens folgende Informationen aufgeführt sein: Sorte und/oder Kochtyp/Verwendungszweck, Nettogewicht, Name des Produzenten/Inverkehrbringers bzw. des Abpackbetriebes.

5. Kontrollen

- 5.1. Die in der Konvention einschließlich des Anhangs 1 aufgeführten Bestimmungen und Verpflichtungen werden von der Landwirtschaftskammer auf ihre Einhaltung kontrolliert. Die bei Nichteinhaltung der Bestimmungen und Verpflichtungen verhängten Sanktionen richten sich nach der Schwere des Vergehens und können bis zum dauerhaften Ausschluss aus dem Programm führen.
- 5.2. Der Landwirt erlaubt der Landwirtschaftskammer den Zugang zu sämtlichen Kartoffelanbauflächen des Betriebs, den Lager- und Abpackräumen sowie zu allen notwendigen Unterlagen innerhalb der Lieferkette, zwecks Überprüfung der eingegangenen Bestimmungen.
- 5.3. Die Kontrolle hinsichtlich der Qualitätsparameter des Anhangs 2 erfolgt auf Basis von Stichproben. Werden die Qualitätsanforderungen anlässlich einer Kontrolle nicht erfüllt, wird die entsprechende 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.
- 5.4. Nach jeder Kontrolle wird dem Betriebsleiter ein schriftlicher Bericht zugestellt.

Anhang 1: Detaillierte Anbaurichtlinien

1) Sortenwahl

Werden auf einer Parzelle mehrere Sorten angebaut, so müssen diese Teilparzellen gut sichtbar gekennzeichnet werden, dürfen aber auf derselben Schlagkartei gelistet sein.

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 und Anbaufläche

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 Lehm Böden, pH-Wert unter 6,5). Erosionsgefährdete Flächen sind nach Möglichkeit zu vermeiden. Der Landwirt wirkt potentiellen Erosionsschäden durch geeignete anbautechnische Maßnahmen entgegen.

3) Düngung

a) Grunddüngung

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

Bodenart	P ₂ O ₅	K ₂ O	MgO
Leicht	12-20	10-15	4-6
Mittel	12-20	12-20	6-10
Schwer	12-20	14-25	8-14
Ösling	15-23	15-23	8-12

Diese Werte entsprechen der Gehaltsklasse C. Bei diesen Werten entspricht die empfohlene Düngermenge dem Entzug (bei 350 dt/ha Knollenertrag inkl. Kraut):

102 kg P₂O₅

245 kg K₂O

81 kg 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: 170 kg N/ha. Dieser Sollwert - abzüglich der Ergebnisse einer 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.

Findet der Anbau von "*Produit du terroir – Lëtzebuerger Gromperen*" auf Parzellen innerhalb eines **ausgewiesenen Wasserschutzgebietes** statt, so müssen - vorbehaltlich strengerer, von der Wasserschutzgesetzgebung vorgegebenen Düngungsauflagen - die im Agrarumweltprogramm „**Verringerung der Stickstoffdüngung (Ackerland)**“ geltenden Düngungsobergrenzen eingehalten werden.

4) Pflanzenschutz

Der Pflanzenschutz erfolgt entsprechend den Richtlinien des integrierten Anbaus. Es sollten möglichst nützlingschonende Mittel sowie Mittel ohne Wasserschutzauflage eingesetzt werden. Die Abstandsauflagen zu Oberflächengewässern sind genauestens einzuhalten. Sämtliche Pflanzenschutzmaßnahmen sind zeitnah im Pflanzenschutzformular einzutragen.

a) Unkrautbekämpfung

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 in den Vorkulturen oder spätestens im Herbst vor dem Anbaujahr 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. Bei jeder Schädlingsbekämpfung sind die Bienenschutzauflagen genauestens einzuhalten.

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 (Unterwassergewicht) 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

Erlaubt sind alle praxisüblichen Lagerformen, die die Qualität der Kartoffeln nicht beeinträchtigen. Bevor eine Kartoffelpartie eingelagert wird, sollte die Lagerstätte besenrein und staubfrei sein sowie mit einem hierfür bestimmten Desinfektionsmittel gereinigt worden sein. Der Einsatz von Keimhemmern muss für jede Kartoffelpartie genau dokumentiert werden (Pflanzenschutzformular oder separates Formular „Lagerdokumentation“). Aberkannte Kartoffelpartien müssen getrennt gelagert und vermarktet werden.

ANHANG 2: QUALITÄTSKRITERIEN

1) Glasigkeit

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

0 Gew.-%

2) 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.-%

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.-%

3) Fremde Sorten

max. 2 Gew.-%

4) 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.-%

5) Kochtest

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

Festkochende Sorten (z.B. Nicola, Charlotte,) müssen mindestens dem Kochtyp B entsprechen, andere Sorten mindestens dem Kochtyp C. Folgende Kochtypen sind demnach erlaubt (EAPR-Richtlinien):

Sortentyp (laut Sortenbeschreibung)	EAPR*-Kochtyp	Mögliche Kennzeichnung**
festkochende Sorten	A, A-B	A - festkochend A - chair ferme
	B-A, B	B - vorwiegend festkochend B - chair mi-ferme
andere Sorten	B-A, B	B - vorwiegend festkochend B - chair mi-ferme
	B-C, C-B, C	C - mehligkochend C - chair farineuse

*: European Association for Potato Research

** : Sowohl zusätzlich als auch alternativ kann der (oder die) Verwendungszweck(e) angegeben werden (z.B. Salat, Bratkartoffeln, Pommes frites, ...).

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

Anstatt des Kochtests wird bei **Frühkartoffeln**, die vor dem 1. September vermarktet werden, lediglich ein Geschmackstest durchgeführt.