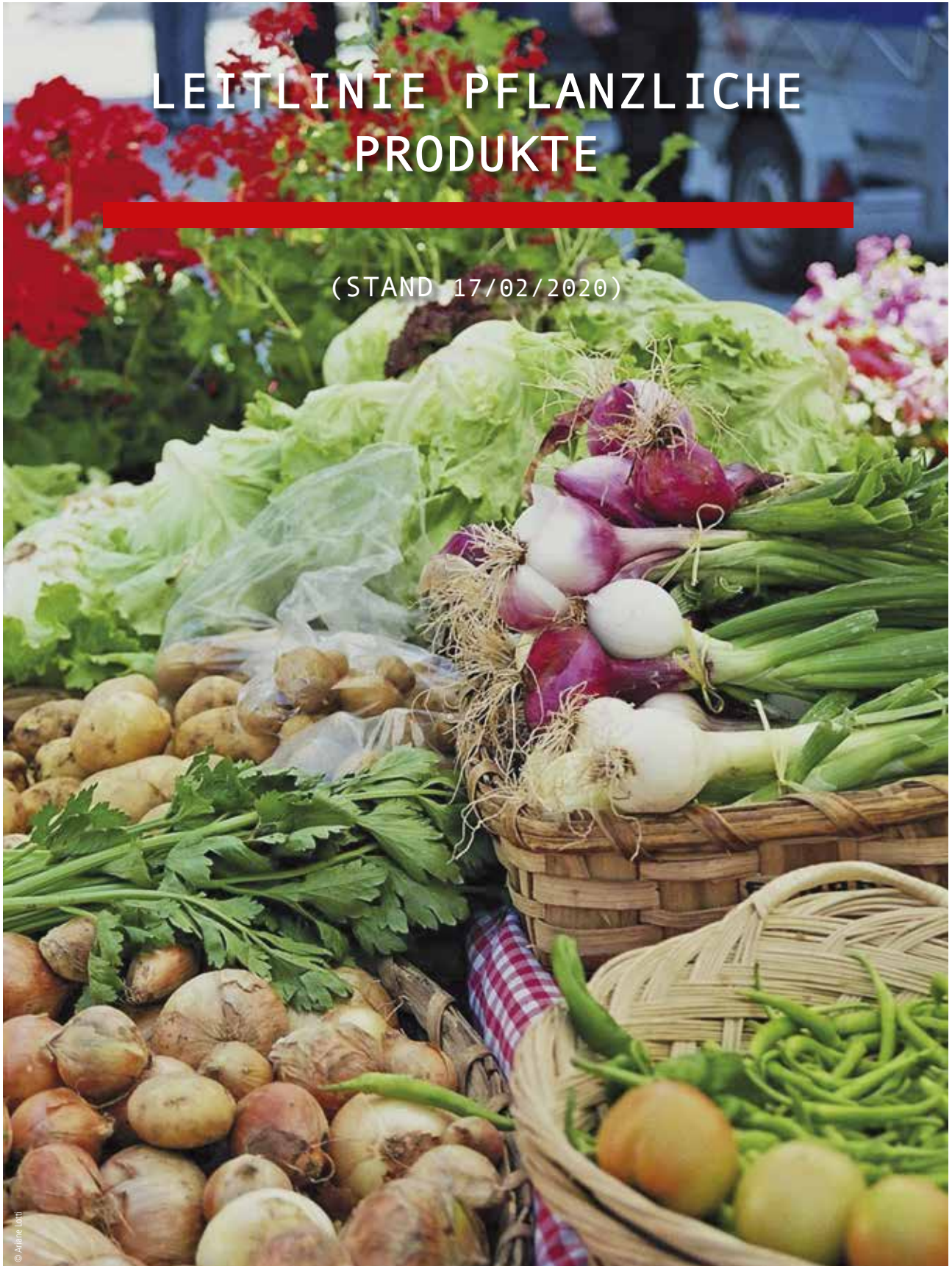


LEITLINIE PFLANZLICHE PRODUKTE

(STAND 17/02/2020)



Man kann ein Presidio für eine Pflanzensorte oder einen autochthonen Ökotypen aufbauen, die mit der Erinnerung und Identität einer Gruppe verbunden sind. Die Varietät (oder der Ökotyp) muss in diesem Produktionsgebiet traditionell angebaut werden und besondere Eigenschaften durch die Bindung an das spezifische Terroir und die Anpassung an seine bodenklimatischen Bedingungen aufweisen.

Der Anbau muss nachhaltig sein. Konventionelle Anbaumethoden sind nicht zulässig, der Anbau ohne Boden ist ausgeschlossen.

Es ist möglich, ein Presidio für wild wachsende Ressourcen aufzubauen, aber dies muss sehr vorsichtig erwogen werden. Die betreffenden wild wachsenden Pflanzen dürfen nicht vom Aussterben bedroht sein, sie müssen nachhaltig gesammelt werden oder es müssen Techniken für ihren Anbau und die Reproduktion existieren. In zweiter Linie kann ein Presidio für wild wachsende Ressourcen aufgebaut werden, wenn sie mit einem schützenswerten Wissen verbunden sind – einer Sammeltechnik, einer Konservierungs- oder Verarbeitungsmethode.

ANBAU

1 – Das Vermehrungsgut (Saatgut und Setzlinge) muss gesund und selektioniert sein und vorzugsweise von den Erzeugern selbst betriebsintern produziert werden. Sie können die Reproduktion des Vermehrungsguts an ihnen bekannte Pflanzschulen übergeben. Ausgeschlossen sind also Presidi für Pflanzen, deren Saatgut auf dem Markt erworben wird oder nicht über die Zeit von den am Projekt beteiligten Erzeugern bewahrt wurde.

2 – Beim Anbau müssen in erster Linie manuelle Maßnahmen eingesetzt werden. Wenn mechanische Arbeiten notwendig sein sollten, müssen es angemessene Eingriffe mit niedriger Umweltbelastung sein.

3 – Für die Düngung müssen vorwiegend Dünger organischer Herkunft verwendet werden. Zu bevorzugen ist die Düngung mit Kompost aus betriebseigener Produktion oder gelagerte Gülle aus lokaler oder betriebsinterner Zucht.

4 – Es sind alle guten agronomischen Methoden anzuwenden, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und zu verbessern (Mischkulturen, Fruchtfolge).

5 – Chemische Unkrautbekämpfung wird ausgeschlossen. Die Kontrolle der wild wachsenden Vegetation darf nur mit guten agronomischen Methoden erfolgen (physikalisch, mechanisch).

6 – Produkte zum Schutz müssen eine geringe Umweltbelastung garantieren und dürfen nur in der Art, Frist und Menge verabreicht werden, die von der Gesetzgebung für die biologische, biodynamische oder integrierte Landwirtschaft vorgesehen sind. Wenn möglich, muss biologische Schädlingsbekämpfung praktiziert werden.

7 – Die Verabreichung von Hormonen und anderen anregenden Substanzen, Wachstumsbeschleunigern oder Beschleunigern für die Reifung und die anderen Phasen im Lebenszyklus der Pflanze ist nicht zulässig.

8 – In der Phase nach der Ernte ist die Verwendung von Chemikalien verboten. Zulässig für die Konservierung sind nur physikalische Mittel (modifizierte Atmosphäre, Kältebehandlung).

PFLANZLICHE KONSERVEN

1 – Die Konserven müssen als Hauptzutat die Sorte enthalten, um die sich das Presidio kümmert. Zubereitungen, in denen das Presidio-Produkt nur eine sekundäre Zutat ist, gelten nicht als verarbeitete Produkte des Presidios. Der Mindestgehalt des Presidio-Produkts muss 65% betragen.

2 – Die Sekundärzutaten müssen natürlich, hochwertig und vorwiegend aus lokaler Herkunft sein (mit Ausnahme von

Zucker, einigen Gewürzen oder anderen Zutaten, die historisch auf ausländischen Märkten erworben werden). Salz muss, wenn möglich, nationaler Herkunft sein.

3 – Zum Garen müssen Techniken eingesetzt werden, die den biologischen Wert und die sensorische Qualität der Ausgangszutaten bewahren.

4 – Verboten ist die Verwendung von synthetischen Chemikalien als Zutaten, darunter: gefriergetrocknete Zutaten, Aromen, Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe, Ergänzungsmittel und Hilfsmittel (Süßstoffe, Verdickungsmittel, Geliermittel, Emulgatoren, Stabilisatoren, Antioxidantien, Farbstoffe, Sulfite und Zeolithe).

GETROCKNETE PFLANZLICHE PRODUKTE

1. Die natürliche Trocknung ist gestattet. In diesem Fall sollten die Pflanzen jedoch nur in die Sonne gelegt werden, wenn die Lufttemperatur sehr hoch ist und eine gute Ventilation und geringe Luftfeuchtigkeit herrschen.

2. Ein möglicher Kontakt der Pflanzen mit Insekten muss immer vermieden werden.

3. In Ermangelung dieser Bedingungen ist es besser, sich für einen Ofen oder einen Trockner zu entscheiden, der möglichst mit erneuerbaren Energien gespeist wird.

4. Wenn das Produkt den richtigen Trocknungsgrad erreicht hat, muss es in hermetisch geschlossenen Behältern oder Stoffbeuteln in einem trockenen Raum aufbewahrt werden.

5. Während der Lagerungsphase (vor und nach der Verpackung) ist weder der Einsatz von irgendwelchen chemischen Substanzen noch die Behandlung mit Kohlendioxid gestattet. Die Verpackung muss aus recyclingfähigem Material bestehen und möglichst biologisch abbaubar sein. Eine Sekundärverpackung (d.h. mehrere Ebenen der Verpackung) ist zu vermeiden. Vor allem sind Plastikmaterialien so weit wie möglich zu vermeiden, es sind natürliche Materialien zu bevorzugen, die mit der handwerklichen Tradition der Umgebung verbunden sind.



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the EASME is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.