

Hi-Land Qualitätskriterien und Kontrollverfahren



Produkt: Fruchtsaft

E r z e u g u n g	Bereich	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
	Allgemein	Grundlagen der Fruchtsaft - Qualitätskriterien sind die allgemeinen Qualitätskriterien für Hi-Land Produkte.		
	Betrieb/ Herkunft	Die Flächen dürfen sich nicht in einem regelmäßigen Überschwemmungsgebiet befinden, die Anbauflächen befinden sich in der Region bzw. Nachbarregion.		jährliche Kontrolle durch Hi-Land Kontrollgremium
	Planzgut	Gentechnisch verändertes Pflanzgut ist verboten.		
	Düngung	Keine Verwendung von Klärschlamm. Zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit, Wasserversorgung, Nährstoffnachlieferung und als Erosionsschutz ist ein ganzjähriger Grasbewuchs in den Fahrgassen anzuraten.		
	Planzen- schutz	Durch Beobachtung und Überwachung der Obstanlagen, den Einsatz von Lockstofffallen und Förderung der Nützlinge wird der Pflanzenschutz minimiert. Zum Einsatz kommen Mittel, die durch den integrierten Obstbau empfohlen werden. Pflanzenschutzanwendungen sind in einem Arbeitstagebuch festzuhalten.	Betriebsaufzeichnung	
	Transport/ Lagerung	Um Qualität und Geschmack zu erhalten, müssen im Lagerraum Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzusammensetzung stimmen.	Betriebsaufzeichnung	
	Hygiene	HACCP-Konzept	Prüfunterlagen	
	Transparenz	Warenein- und -ausgangskontrolle (Input-Output-Vergleich, Dokumentation, Rückverfolgbarkeit)	Warenein- und -ausgang	