



Qualitätsordnung für Erzgebirgischen Weihnachtsstollen

Stand: 05.07.2012

Jedes Verbandmitglied ist verpflichtet, bei der Herstellung der mit der Verbandsmarke „Erzgebirgischer Weihnachtsstollen“ gekennzeichneten Stollen die folgenden Mindestanforderungen zu erfüllen.

Allgemeine Bestimmungen

- (1) Der Stollen ist längs geschnitten, freigeschoben, nicht gerollt und nicht in der Form gebacken.
- (2) Vom Dekor her ist er gebuttert, gezuckert und betriebsüblich gepudert.
- (3) Die Lager- und Garantiefrieten betragen mindestens 8 Wochen vom Tag der Herstellung an, wenn folgende Lagerempfehlungen beachtet werden:
 - 8 - 10° C als optimale Lagertemperatur;
 - 60 – 70% relative Luftfeuchtigkeit im Lagerraum.

1. Sortenspezifische Bestimmungen

1.1. Rosinenstollen

- (1) Folgende Inhaltsstoffe müssen, bezogen auf den Mehllanteil, in folgenden Anteilen enthalten sein:

• Butter, Milchfetterzeugnisse oder wasserfreie Fette (davon mind. 50% Butter)	50%
• Sultaninen	55%
• Zitronat und/oder Orangeat	15%
• Mandeln süß und bitter	15%
- (2) Folgende Inhaltsstoffe dürfen nicht enthalten sein:
 - Marzipan und Marzipanrohmasse,
 - Persipan und Persipanrohmasse,
 - Erdnüsse und Leguminosensamen,
 - künstliche Aromen,
 - direkt zugegebene Zusatzstoffe, insbesondere Konservierungsstoffe.

1.2. Mandelstollen

(1) Folgende Inhaltsstoffe müssen, bezogen auf den Mehlanteil, in folgenden Anteilen enthalten sein:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| • Butter, Milchfetterzeugnisse oder wasserfreie Fette (davon mind. 50% Butter) | 50,0% |
| • Mandeln süß (Größe - betriebsüblich) | 18,0% |
| • Zitronat und/oder Orangeat | 20,0% |
| • Mandeln bitter (gerieben) | 2,5% |

(2) Folgende Inhaltsstoffe dürfen nicht enthalten sein:

- Persipan und Persipanrohmasse,
- Erdnüsse und Leguminosensamen,
- künstliche Aromen,
- direkt zugegebene Zusatzstoffe, insbesondere Konservierungsstoffe.

(3) Abweichend zu Punkt (3) unter „Allgemeine Bestimmungen“ betragen die Lager- und Garantiefristen mindestens 4 Wochen vom Tag der Herstellung an, wenn die o.g. Lagerempfehlungen eingehalten werden.

2. Qualitätsprüfung

- (1) Die Prüfung erfolgt nach den Richtlinien der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG.
- (2) Geprüft werden Stollen, welche in Größe und Form für die entsprechende Bäckerei typisch sind.
- (3) Die Musternahme für die Stollenprüfung wird vom Prüfungsausschuss organisiert.

3. Kennzeichnung der Markenprodukte

Alle unter der Verbandsmarke „Erzgebirgischer Weihnachtsstollen“ vertriebene Stollenprodukte größer oder gleich 500g Gewicht müssen mit dem kostenpflichtigen Zeichen/Siegel gekennzeichnet werden.