



## 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 Garantiefrieten 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.