

# Güte- und Prüfbestimmungen zur Verleihung des Thüringer Qualitätszeichens für

## Brot und Feine Backwaren



Stand: 2021

### Inhaltsverzeichnis

<b>1. Geltungsbereich</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Grundanforderungen</b> .....	<b>2</b>
2.1. Anforderungen an die Ware .....	2
2.2. Anforderungen an Verpackung und Kennzeichnung .....	4
2.3. Anforderungen an die Herkunft .....	4
<b>3. Überwachung</b> .....	<b>4</b>
3.1. Zulassungsprüfung .....	4
3.2. Routineüberwachungen .....	5
<b>4. Kosten</b> .....	<b>5</b>
<b>5. Schlussbemerkungen</b> .....	<b>5</b>

Anlagen

Anlage 1      Muster

Produkt-Prüfbericht

## 1. Geltungsbereich

Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten für Brot und Feine Backwaren, die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet sind oder werden sollen. Für das Qualitätszeichen zugelassene Erzeugnisse sind Brot, Kleingebäck, Feine Backwaren einschließlich Dauerbackwaren, Kombinationsbackwaren (auch tiefgefroren) und Hefeklöße (Getreideerzeugnis).

Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten immer in Verbindung mit den gültigen Zeichensatzungen sowie den Lizenz- und Zeichennutzungsverträgen für die Verleihung und Führung des Qualitätszeichens vom Freistaat Thüringen.

## 2. Grundanforderungen

### 2.1. Anforderungen an die Ware

Die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den aktuellen gesetzlich festgelegten Bestimmungen, den darauf beruhenden Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen entsprechen.

Zur Führung des Qualitätszeichens gelten zudem hohe Anforderungen u.a. an den Geschmack, Geruch und das Aussehen (sensorische Eigenschaften) des Erzeugnisses. Diese müssen im Rahmen einer sensorischen Prüfung untersucht werden.

Die Durchführung der Prüfung soll nach dem Prüfschemata für die Qualitätsbeurteilung von Brot und Feinen Backwaren (angelehnt an die DLG-Prüfbestimmungen) auf der Grundlage des 5-Punkte-Schemas (Tabelle 1 und Tabelle 2, Anlage I) erfolgen.

**Als Voraussetzung für die Vergabe des Qualitätszeichens gilt eine Qualitätszahl von mindestens 4,5 (von max. 5,00).**

Dabei berechnet sich die Qualitätszahl folgendermaßen:

- Gewichtete Bewertung = erreichte Punkte (Tabelle 1) x Bewertungsfaktor (Tabelle 2)
- **Qualitätszahl (max. 5,00) = *Summe gewichtete Bewertung / Summe Bewertungsfaktoren***

Tabelle 1: 5-Punkte-Skala und Bewertungstabelle

Punkte	Qualitätsbeschreibung	allgemeine Eigenschaften
5	sehr gut	volle Erfüllung der Qualitätserwartung
4	gut	geringfügige Abweichungen
3	zufriedenstellend	merkliche Abweichungen
2	weniger zufriedenstellend	deutliche Abweichungen
1	nicht zufriedenstellend	starke Abweichungen
0	ungenügend	nicht bewertbar

Tabelle 2: Allgemeine Prüfmerkmale und Bewertungsfaktoren

Produktgruppen Prüfmerkmale	Bewertungsfaktoren				
	Brot	Klein- gebäck	Feine Back- waren	Kombina- tions- backwaren	Teigwaren- gerichte, gekocht oder gebraten
1. Form, Aussehen	2	2	3	1	-
2. Äußeres, Beschaffenheit in gefrorenem/nicht zubereitem Zustand	-	-	-	-	2/1*
3. Inneres Aussehen in verzehrfähigem Zustand	-	-	-	-	1/4*
4. Oberflächen-, Krusteneigenschaften	2	2	3	2	-
5. Lockerung, Krumbild	3	3	2	4	-
6. Struktur, Elastizität	4	4	3	4	-
7. Konsistenz, (Biss/ Kaueindruck)	-	-	-	-	3/2*
8. Geruch	3	3	3	3	1
9. Geschmack	6	6	6	6	3/6*

\* mit Beilagen

Im Falle einer merklichen Abweichung innerhalb der Sensorikprüfung (lediglich 3 erreichte Punkte in dem Geschmacksprüfmerkmal „salzig“) muss der Salzgehalt zusätzlich analysiert werden. Der Salzgehalt darf nicht über 1,5 % im Produkt liegen.

Weist das Erzeugnis eine Besonderheit in der Herstellung/Herstellungsart auf (z.B. eine besondere Gewürznote, handwerkliche Herstellung...), ist der Probe bei der Übermittlung an das Prüflabor eine Produktspezifikation / ein Produktpass beizulegen, aus der / dem diese Besonderheit hervorgeht. Die besondere Eigenschaft darf dann nicht zu Abzügen in der Bewertung führen. Wurde keine Produktspezifikation / kein Produktpass durch das Unternehmen vorgelegt, wird die Probe nach der gängigen Verkehrsauffassung geprüft.

Der Lizenzgeber behält sich Änderungen der Bewertungsfaktoren vor.

Darüber hinaus muss das Produkt analytisch untersucht werden. Im Rahmen der analytischen Prüfung soll der Gehalt an Deoxynivalenol (Abkürzung DON, Schimmelpilzgift) geprüft werden. Der DON-Gehalt darf max. 70 % des Höchstgehaltes der *Verordnung (EG) Nr. 1881/2006* in der jeweils geltenden Fassung betragen.

## **2.2. Anforderungen an Verpackung und Kennzeichnung**

Es dürfen nur Verpackungen und Etiketten mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet werden, deren zugehöriger Inhalt den Anforderungen von Abschnitt 2.1 und 2.3 dieser Güte- und Prüfbestimmungen entspricht. Bei der Wahl der Verpackung und der Kennzeichnung sind die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten.

## **2.3. Anforderungen an die Herkunft**

Der Lizenznehmer ist verpflichtet, die einzelnen Schritte der Wertschöpfungskette mit entsprechenden Lieferverträgen bzw. Lieferdokumenten und damit einhergehend die Herkunft der verwendeten Rohstoffe zu belegen. Entsprechend der Zeichensatzung müssen 90 % der Rohstoffe (erste Erzeugungsstufe) von Be- und Verarbeitungsprodukten aus Thüringen oder den angrenzenden Landkreisen (bzw. der für das jeweilige Produkt definierten Gebietskulisse\*) stammen.

*\* Als definierte Gebietskulisse gilt im Allgemeinen eine definierte Region oder ein Land der Europäischen Union.*

# **3. Überwachung**

## **3.1. Zulassungsprüfung**

Die Zulassungsprüfung ist die erste Prüfung eines Produktes. Bei der Zulassungsprüfung des ersten Produktes eines Antragsstellers muss eine Produktprüfung nach akkreditierten Methoden von einer anerkannten Prüfeinrichtung durchgeführt werden. Darüber hinaus erfolgt eine Vor-Ort-Begehung des Betriebes durch die vom Lizenzgeber beauftragte Stelle. Die Zulassungsprüfungen für weitere Produkte des Betriebes bestehen nur aus einer Produktprüfung.

Für die Organisation der Prüfungen zur Einhaltung der Anforderungen an die Ware (Produktprüfung), inklusive Wahl und Beauftragung einer anerkannten Prüfeinrichtung, ist der Antragsteller selbst verantwortlich. Mit der beauftragten Prüfeinrichtung ist zudem die Art der Übermittlung der zu prüfenden Produkte, z.B. individuelle Anlieferung oder Probenahme, zu vereinbaren. Die für die Produktprüfung bereitgestellten Erzeugnisse müssen dabei die normale Handelsware repräsentieren und dürfen nicht für das Qualitätszeichen gesondert produziert werden.

Über das Ergebnis der Produktprüfung muss von der Prüfeinrichtung ein Prüfbericht erstellt werden (verwendbares Muster s. Anlage 1). Dieser muss unmittelbar nach Abschluss der Prüfung der beauftragten Stelle des Lizenzgebers übermittelt werden. Bei negativem Prüfergebnis der Produktprüfung kann der Antragsteller eine Nachprüfung vornehmen lassen.

Liegt ein schwerwiegender Verstoß - wie in den Zeichensatzungen definiert - vor, ist eine Nachprüfung erst nach frühestens drei Monaten möglich. Führen die Zulassungsprüfung und die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, erfolgt keine Vergabe des Qualitätszeichens.

### **3.2. Routineüberwachungen**

Die Routineüberwachung ist eine regelmäßige Überprüfung eines Produktes durch eine anerkannte Prüfeinrichtung. Das Produkt muss bei Kleinbetrieben einmal und bei Großbetrieben zweimal jährlich auf die Einhaltung der Anforderungen von 2.1 geprüft werden.

Ausgenommen von dieser Regelung sind Produkte, die nur saisonal angeboten werden können. Diese müssen generell einmal jährlich geprüft werden.

Die Durchführung der Produktprüfung soll gemäß 3.1 erfolgen. Bei negativem Prüfergebnis des Produktes muss eine Nachprüfung vorgenommen werden. Führt auch die Nachprüfung des Produktes zu einem negativen Ergebnis, werden die festgestellten Verstöße und Unregelmäßigkeiten nach den gültigen Lizenz- und Zeichennutzungsverträgen sowie der Zeichensatzung durch die beauftragte Stelle des Lizenzgebers sanktioniert.

Diese behält sich zusätzliche Prüfungen vor, wenn die Annahme besteht, dass bei den gekennzeichneten Erzeugnissen eine Qualitätsminderung eingetreten bzw. eine Zuwiderhandlung der allgemeinen Anforderungen sowie der Grundanforderungen zu befürchten ist.

Sollte der geforderte Nachweis über die Durchführung der Produktprüfung ohne Angabe von Gründen nicht rechtzeitig im geforderten Rhythmus der beauftragten Stelle übermittelt werden, gilt die Prüfung als nicht bestanden. In diesem Fall muss eine Nachprüfung vorgenommen werden. Führt die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, wird die Genehmigung zur Nutzung des Qualitätszeichens für das Produkt entzogen.

Die Überprüfung der Anforderungen gemäß 2.3 erfolgt einmal jährlich in Form einer Abfrage der Rohstoffnachweise für die lizenzierten Produkte durch die vom Lizenzgeber beauftragte Stelle.

## **4. Kosten**

Der Lizenznehmer trägt alle mit der Qualitätsprüfung (Punkt 2.1) in Zusammenhang stehenden Kosten.

## **5. Schlussbemerkungen**

Die Güte- und Prüfbestimmungen können im Bedarfsfall, insbesondere bei notwendigen gesetzlichen, vorgeschriebenen oder sonstigen dringenden Änderungen durch den Lizenzgeber überarbeitet werden.



## Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität  
von  
**Brot**

Unternehmen: .....

.....

Produktbezeichnung: .....

Kennzeichnung:  
(Los bzw. Chargennummer) .....

Menge: .....

Verpackung:  
(Beschreibung) .....

Prüfungsart:  Erst- / Zulassungsprüfung  
 Routineprüfung  
 Nachprüfung

### 1 Sensorische Prüfung

Beurteilungskriterien/Fehler	Erreichte Punkte	Faktor	Gewichtete Bewertung
1. Form/Aussehen		2	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften		2	
3. Lockerung, Krumenbild		3	
4. Struktur, Elastizität		4	
5. Geruch		3	
6. Geschmack		6	
<b>Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50):</b>	(Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren)		

## 2 Analytische Prüfung

Deoxynivalenol (DON)-Gehalt\*: .....

Salzgehalt\*\*: .....

*\* max. 70 % des Höchstgehaltes gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006 in der jeweils geltenden Fassung*

*\*\* Kontrolle bei merklichen Abweichungen in der Sensorikprüfung ( $\leq 1,5$  %)*

---

### Ergebnis der Prüfung:

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

### Bemerkungen:

---

---

---

**Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:**

**ERFÜLLT**       **NICHT ERFÜLLT**

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfer



## Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität  
von

### Feinen Backwaren



Unternehmen: .....

.....

Produktbezeichnung: .....

Kennzeichnung: .....

(Los bzw. Chargennummer)

Menge: .....

Verpackung: .....

(Beschreibung)

Prüfungsart:  Erst- / Zulassungsprüfung

Routineprüfung

Nachprüfung

### 1 Sensorische Prüfung

Beurteilungskriterien/Fehler	Erreichte Punkte	Faktor	Gewichtete Bewertung
1. Form/Aussehen		3	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften		3	
3. Lockerung, Krumenbild		2	
4. Struktur, Elastizität		3	
5. Geruch		3	
6. Geschmack		6	
<b>Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50):</b>	(Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren)		

## 2 Analytische Prüfung

Deoxynivalenol (DON)-Gehalt\*: .....

Salzgehalt\*\*: .....

*\* max. 70 % des Höchstgehaltes gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006 in der jeweils geltenden Fassung*

*\*\* Kontrolle bei merklichen Abweichungen in der Sensorikprüfung ( $\leq 1,5$  %)*

---

### Ergebnis der Prüfung:

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

### Bemerkungen:

---

---

---

**Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:**

**ERFÜLLT**       **NICHT ERFÜLLT**

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfer



## Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität  
von

### **Kombinationsbackwaren**

Unternehmen: .....

.....

Produktbezeichnung: .....

Kennzeichnung: .....

(Los bzw. Chargennummer)

Menge: .....

Verpackung: .....

(Beschreibung)

Prüfungsart:  Erst- / Zulassungsprüfung

Routineprüfung

Nachprüfung

### **1 Sensorische Prüfung**

Beurteilungskriterien/Fehler	Erreichte Punkte	Faktor	Gewichtete Bewertung
1. Form/Aussehen		1	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften		2	
3. Lockerung, Krumenbild		4	
4. Struktur, Elastizität		4	
5. Geruch		3	
6. Geschmack		6	
<b>Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50):</b>	(Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren)		

**2 Analytische Prüfung**

Deoxynivalenol (DON)-Gehalt\*: .....

Salzgehalt\*\*: .....

*\* max. 70 % des Höchstgehaltes gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006 in der jeweils geltenden Fassung*

*\*\* Kontrolle bei merklichen Abweichungen in der Sensorikprüfung ( $\leq 1,5\%$ )*

---

**Ergebnis der Prüfung:**

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

**Bemerkungen:**

---

---

---

**Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:**

**ERFÜLLT**       **NICHT ERFÜLLT**

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfer



## Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität  
von  
**Kleingebäck**

Unternehmen: .....

.....

Produktbezeichnung: .....

Kennzeichnung: .....

(Los bzw. Chargennummer)

Menge: .....

Verpackung: .....

(Beschreibung)

Prüfungsart:  Erst- / Zulassungsprüfung

Routineprüfung

Nachprüfung

### 1 Sensorische Prüfung

Beurteilungskriterien/Fehler	Erreichte Punkte	Faktor	Gewichtete Bewertung
1. Form/Aussehen		2	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften		2	
3. Lockerung, Krumenbild		3	
4. Struktur, Elastizität		4	
5. Geruch		3	
6. Geschmack		6	
<b>Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50):</b>	(Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren)		

**2 Analytische Prüfung**

Deoxynivalenol (DON)-Gehalt\*: .....

Salzgehalt\*\*: .....

*\* max. 70 % des Höchstgehaltes gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006 in der jeweils geltenden Fassung*

*\*\* Kontrolle bei merklichen Abweichungen in der Sensorikprüfung ( $\leq 1,5$  %)*

---

**Ergebnis der Prüfung:**

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

**Bemerkungen:**

---

---

---

**Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:**

**ERFÜLLT**       **NICHT ERFÜLLT**

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfer



## Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität  
von

### Teigwarengerichte – gekocht oder gebraten

Unternehmen: .....

.....

Produktbezeichnung: .....

Kennzeichnung: .....

(Los bzw. Chargennummer)

Menge: .....

Verpackung: .....

(Beschreibung)

Prüfungsart:  Erst- / Zulassungsprüfung

Routineprüfung

Nachprüfung

#### 1 Sensorische Prüfung

Beurteilungskriterien/Fehler	Erreichte Punkte	Faktor	Gewichtete Bewertung
1. Form/Aussehen		2/1*	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften		1/4*	
3. Lockerung, Krumenbild		3/2*	
4. Struktur, Elastizität		1	
5. Geruch		3/6*	
6. Geschmack		2/1*	
<b>Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50):</b>	(Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren)		

\* mit Beilagen

## 2 Analytische Prüfung

Deoxynivalenol (DON)-Gehalt\*: .....

Salzgehalt\*\*: .....

*\* max. 70 % des Höchstgehaltes gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006 in der jeweils geltenden Fassung*

*\*\* Kontrolle bei merklichen Abweichungen in der Sensorikprüfung ( $\leq 1,5$  %)*

---

### Ergebnis der Prüfung:

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt:       ja       nein

### Bemerkungen:

---

---

---

**Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:**

**ERFÜLLT**       **NICHT ERFÜLLT**

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfer