



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen

Produktgruppe
Frisches Obst und Gemüse

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
1. Rohstoffe			
Rohstoffbindung	keine gesetzlichen Vorgaben	Frisches Obst und Gemüse müssen zu 100 % aus Thüringen stammen	<i>Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe</i>
2. Qualitätsanforderungen			
Beschaffenheit von frischem Obst und Gemüse	<p><i>Spezielle Vermarktungsnormen (SVN) gemäß der VO (EU) Nr. 543/2011, Anhang I, Teil B</i></p> <p>sofern keine SVN vorhanden, gelten die <i>United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)-Normen</i></p> <p>Einteilung in Klasse Extra, Klasse I und Klasse II</p>	<p>Einhaltung der <i>SVN/UNECE-Normen</i> für Klasse Extra oder Klasse I betreffend der Qualität</p> <p><u>Klasse II</u> für Thüringer Qualitätszeichen nicht anerkannt, max. Güte- und Größentoleranz von 8% für <u>Klasse I</u> ist strenger als vom Gesetz gefordert (10%), max. Größentoleranz von 5% für Klasse <u>Extra</u> ist strenger, als vom Gesetz gefordert (10%)</p>	<p><i>SVN/UNECE-Normen</i> bestimmen die Qualitätsanforderungen an das frische Obst und Gemüse</p> <p><i>Nachweis für handwerkliche Qualität</i></p> <p><i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i></p>
	<p>Güte- und Größentoleranz <i>lt. SVN/UNECE-Normen</i></p>	<p>Einhaltung der <i>SVN/UNECE-Normen</i> Klasse Extra oder Klasse I,</p> <p>Einhaltung definierter Güte- und Größentoleranzen</p>	<p>Gütetoleranz (in Prozent) gibt an wie viele Erzeugnisse (nach Anzahl oder Gewicht) den Anforderungen der angegebenen Klasse nicht entsprechen dürfen</p> <p>Größentoleranz (in Prozent) gibt an wie viele Erzeugnisse (nach Anzahl oder Gewicht) den Anforderungen an die Größe nicht entsprechen dürfen</p> <p><i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i></p>



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen

Produktgruppe
Frisches Obst und Gemüse

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
3. Kontrollsystem			
Prozesskontrolle			
	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	Vor-Ort-Begehung (bei erstmaliger Antragsstellung) Erzeugerbetrieb: mind. Zertifizierung nach "Kontrolliert-integrierter Produktion" Abpackbetrieb: mind. Zertifizierung nach QS oder QS-GAP	<i>Absicherung der Prozessqualität</i>
Produktkontrolle			
Beschaffenheit von frischem Obst und Gemüse	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Erst-, Zulassungs-, Routine-, Nachprüfungen werden nur von einer, durch den Lizenzgeber zugelassenen, unabhängigen Prüfstelle durchgeführt Kleinbetrieb: 1 jährliche Routineprüfung Großbetrieb: 3 jährliche Routineprüfungen	<i>kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</i>