



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen

**Produktgruppe**  
**Speisekartoffeln**

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
<b>1. Rohstoffe</b>			
Rohstoffbindung	keine gesetzlichen Vorgaben	Speisekartoffeln müssen zu 100 % aus Thüringen stammen	<i>Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe</i>
<b>2. Qualitätsanforderungen</b>			
Beschaffenheit der Speisekartoffeln	keine gesetzlichen Vorgaben	Produktprüfung: Fremde Bestandteile; Nass-, Trocken- und Braunfäule; Frost- und Hitzeschäden; zulässige Gesamtoleranz (schwere Beschädigungen; Grünstellen; Eisenfleckigkeit, starke Stippigkeit, starke Pfropfenbildung; starke Glasigkeit, Keime; Hohlherzigkeit, Schwarzherzigkeit und Schorfbefall); Größenabweichung; Fremdsorten	<i>Nachweis für handwerkliche Qualität</i>  <i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>  <i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i>
<b>3. Kontrollsystem</b>			
<b>Prozesskontrolle</b>			
	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	Vor-Ort-Begehung (bei erstmaliger Antragsstellung) Erzeugerbetrieb: mind. Zertifizierung nach "Kontrollierten Kartoffelanbau in Thüringen"  Abpackbetrieb: mind. Zertifizierung nach QS oder QS-GAP	<i>Absicherung der Prozessqualität</i>
<b>Produktkontrolle</b>			
Beschaffenheit der Speisekartoffeln	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Erst-, Zulassungs-, Routine-, Nachprüfungen werden nur von einer, durch den Lizenzgeber zugelassenen, unabhängigen Prüfstelle durchgeführt  <b>Kleinbetrieb:</b> 1 jährliche Routineprüfung  <b>Großbetrieb:</b> 3 jährliche Routineprüfungen	<i>kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</i>