



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe
Milch und Milchprodukte (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch)

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
1. Rohstoffe			
Rohstoffbindung	keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Qualitätszeichen "Geprüfte Qualität aus Thüringen": Rohstoffe müssen zu mind. 90 % aus Thüringen stammen</p> <p>Qualitätszeichen "Geprüfte Qualität - Hergestellt in Thüringen": Rohstoffe müssen zu mind. 50,1 % aus Thüringen stammen</p>	<i>Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe</i>
2. Qualitätsanforderungen			
Sensorik	entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorgaben muss das Produkt verkehrsfähig sein	erfolgt nach den festgelegten Prüfrichtlinien der beauftragten Stelle des Lizenzgebers (<i>angelehnt an die DLG-Prüfbestimmungen</i>)	<p><i>Nachweis für handwerkliche Qualität</i></p> <p><i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i></p>
Analytik	<p><i>Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse</i></p> <p><i>VO (EG) Nr. 853/2004</i></p> <p>Anforderungen des geltenden Lebensmittelrechtes</p>	<p>Festlegung des Untersuchungsspektrums erfolgt produktspezifisch lt. der <i>Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse</i>.</p> <p>Erreichen von mindestens 4 Punkten in den analytisch geprüften Parametern</p>	<p><i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i></p> <p><i>4 Punkte entsprechen einer hohen Produktqualität</i></p>
3. Kontrollsystem			
Prozesskontrolle			
	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	Vor-Ort-Begehung (bei erstmaliger Antragsstellung)	<i>Absicherung der Prozessqualität</i>
Produktkontrolle			
Sensorik & Analytik	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	<p>Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Erst-, Zulassungs-, Routine-, Nachprüfungen werden nur von einem, durch den Lizenzgeber zugelassenen, unabhängigen Prüflabor durchgeführt.</p> <p>2 jährliche Routineprüfungen</p>	<i>kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</i>