



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe
Pflanzenöl (nativ)

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	keine gesetzlichen Vorgaben	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	keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Säurezahl: max. 50 % des Höchstgehaltes (<i>lt. den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle</i>)</p> <p>Peroxidzahl: max. 90 % des Höchstgehaltes (<i>lt. den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle</i>)</p>	<p>Säurezahl ist ein Maß für den Gehalt an freien Fettsäuren und dient zur Reinheitsprüfung</p> <p>Peroxidzahl dient zur Beurteilung des Oxidationsgrades</p> <p><i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i></p> <p><i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i></p>
	Höchstgehalt an Erucasäure in Rapsöl (<i>lt. VO (EU) Nr. 696/2014 zur Änderung der VO (EG) 1881/2006</i>)	Erucasäure bei Rapsöl: max. 40 % des Höchstgehaltes (<i>lt. VO (EU) Nr. 696/2014 zur Änderung der VO (EG) 1881/2006</i>)	<p>Erucasäure ist in hohen Mengen aus ernährungsphysiologischer Sicht bedenklich</p> <p><i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i></p> <p><i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i></p>



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe
Pflanzenöl (nativ)

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
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	Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Erst-, Zulassungs-, Routine-, Nachprüfungen werden nur von einem, durch den Lizenzgeber zugelassenen, unabhängigen Prüflabor durchgeführt	<i>kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</i>
		Kleinbetrieb: 1 jährliche Routineprüfung Großbetrieb: 2 jährliche Routineprüfungen	