



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



**Produktgruppe**  
**Teigwaren**

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
<b>1. Rohstoffe</b>			
Rohstoffbindung	keine gesetzlichen Vorgaben	<p><b>Qualitätszeichen "Geprüfte Qualität aus Thüringen":</b> Rohstoffe müssen zu mind. 90 % aus Thüringen stammen</p> <p><b>Qualitätszeichen "Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen":</b> Rohstoffe müssen zu mind. 50,1 % aus Thüringen stammen</p>	<i>Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe</i>
<b>2. Qualitätsanforderungen</b>			
Beschaffenheit der Zutaten	keine gesetzlichen Vorgaben	Ausschluss der Verwendung von Eiern aus Käfighaltung bei Eier-Teigwaren	<i>Stärkung einer tiergerechteren Haltung</i>
Sensorik	keine gesetzlichen Vorgaben	erfolgt nach den festgelegten Prüfrichtlinien der beauftragten Stelle des Lizenzgebers ( <i>angelehnt an die DLG-Prüfbestimmungen</i> )	<i>Nachweis für handwerkliche Qualität</i> <i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>
Analytik	Höchstgehalt an Deoxynivalenol (DON) (It. VO (EG) Nr. 1881/2006)	DON-Gehalt: max. 60 % des Höchstgehaltes (It. VO (EG) Nr. 1881/2006)	DON ist ein Schimmelpilzgift, das natürlich vorkommt und in erhöhten Dosen ein gesundheitliches Risiko für den Menschen darstellen kann  <i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>
	keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Wassergehalt*, Kochsalzgehalt (It. den "Leitsätzen für Teigwaren")</p> <p>Einhaltung definierter Qualitätsanforderungen für: Eige halt bei Eierteigwaren</p>	<p>Wassergehalt ist ein entscheidender Parameter für die rheologischen und technologischen Eigenschaften sowie für die Haltbarkeit der Teigwaren</p> <p>Kochsalzgehalt ist ein wichtiger Parameter für die ernährungsphysiologische Qualität sowie für die Haltbarkeit der Teigwaren</p> <p><i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i></p>



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe  
Teigwaren

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
<b>3. Kontrollsystem</b>			
<b>Prozesskontrolle</b>			
	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	Vor-Ort-Begehung (bei erstmaliger Antragsstellung)	<i>Absicherung der Prozessqualität</i>
<b>Produktkontrolle</b>			
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  <b>Kleinbetrieb:</b> 1 jährliche Routineprüfung  <b>Großbetrieb:</b> 2 jährliche Routineprüfungen	<i>kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</i>
* Bestimmung nicht bei frischen Teigwaren			