



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe  
Qualitätsweine

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>			
Sensorik & Analytik	keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Einhaltung der "<i>Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut</i>":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensorik (Aussehen, Geruch, Geschmack, Harmonie)</li> <li>- Analytik (Alkoholgehalt, Vergärbare Zucker, Gesamtextrakt, Weinsäure, Essigsäure, Schweflige Säure, Relative Dichte, etc.)</li> </ul> <p>Auszeichnung durch die <i>Gebietsprämierung (Saale-Unstrut)</i></p>	<p><i>Nachweis für handwerkliche Qualität</i></p> <p><i>Sicherstellen eines über den gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i></p> <p><i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i></p>
<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	<p>Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Erst-, Zulassungs-, Routine-, Nachprüfungen werden nur von einem, durch den Lizenzgeber zugelassenen, unabhängigen Prüflabor durchgeführt</p> <hr/> <p>1 jährliche Routineprüfung pro Abfüllung</p>	<i>kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</i>