



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe
Teeähnliche Erzeugnisse

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>Gehalt an Säureunlöslicher Asche für Fenchel-, Kamille-, Krauseminze-, Pfefferminztee: max. 80 % des Höchstgehaltes (<i>lt. den Leitsätzen für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen</i>)</p> <p>Gehalt an ätherischem Öl: für Fencheltee: mind. 10 % über dem Mindestgehalt für Kamilletee: mind. 50 % über Mindestgehalt für Krauseminze- und Pfefferminztee: mind. 20 % über Mindestgehalt (<i>lt. den Leitsätzen für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen</i>)</p> <p>Gesamtkeimzahl, Hefen und Schimmelpilze (<i>geringere Höchstwerte als die "Mikrobiologische Kriterien für Kräuter- und Fruchteees der European Herbal Infusions Association" (EHIA)</i>)</p>	<p>Säureunlösliche Asche dient zur Bestimmung der Reinheit des Tees</p> <p>Ätherisches Öl verleiht dem Tee das charakteristische Aroma</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
Teeähnliche Erzeugnisse

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