



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe
Senf

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>Salzgehalt, Trockenmasse (<i>lt. der Produktspezifikation des Herstellers</i>)</p> <p>Fettgehalt (<i>lt. der Richtlinie zur Beurteilung von Senf</i>)</p> <p>Gesamtkeimzahl, Hefe und Schimmelpilze, Milchsäurebakterien (<i>lt. den Richtwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)</i>)</p>	<p>Fettgehalt ist ein Maß für den Entölungsgrad der Saat</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
Senf

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	