



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe

Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Gemüsesäfte, Gemüsenektare, Fruchtweine, Fruchtschaumweine und Honigweine

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			
Apfelsaft (klar & trüb)	keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Ethanolgehalt: max. 50 % des Höchstgehaltes, Milchsäuregehalt: max. 40 % des Höchstgehaltes, Gehalt an flüchtiger Säure (<i>lt. den "Leitsätzen für Fruchtsäfte"</i>)</p> <p>Grad Oechsle, Gehalt an titrierbarer Säure (<i>lt. den "RSK-Werten"</i>)</p>	<p>Ethanol- und Milchsäuregehalt sind Maße für die alkoholische Gärung,</p> <p>Flüchtige Säuren entstehen bei der Umwandlung von Ethanol zu Essigsäure unter Luftwirkung (Essigstich),</p> <p>Grad Oechsle ist eine Maßeinheit für den Anteil gelöster Stoffe wie Zucker (Reifegradbestimmung),</p> <p>Titrierbare Säure ist ein Maß für den Gesamtsäuregehalt</p>
Birnensaft	keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Ethanolgehalt: max. 80 % des Höchstgehaltes, Milchsäuregehalt, Gehalt an flüchtiger Säure (<i>lt. den "Leitsätzen für Fruchtsäfte"</i>)</p> <p>Grad Oechsle, Gehalt an titrierbarer Säure (<i>lt. den "RSK-Werten"</i>)</p>	
Saft aus Apfel- & Birnensaft, Mehrfruchtsaft	keine gesetzlichen Vorgaben	<p>Ethanolgehalt: max. 80 % des Höchstgehaltes, Milchsäuregehalt, Gehalt an flüchtiger Säure (<i>lt. den "Leitsätzen für Fruchtsäfte"</i>)</p> <p>Grad Oechsle, Gehalt an titrierbarer Säure (<i>lt. den "RSK-Werten"</i>)</p>	



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe

Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Gemüsesäfte, Gemüsenektare, Fruchtweine, Fruchtschaumweine und Honigweine

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
Sauerkirschsafft	keine gesetzlichen Vorgaben	Ethanolgehalt: max. 80 % des Höchstgehaltes, Gehalt an flüchtiger Säure <i>(lt. den "Leitsätzen für Fruchtsäfte")</i> Grad Oechsle, Gehalt an titrierbarer Säure <i>(lt. den "RSK-Werten"*)</i>	Ethanol- und Milchsäuregehalt sind Maße für die alkoholische Gärung, Flüchtige Säuren entstehen bei der Umwandlung von Ethanol zu Essigsäure unter Luftwirkung (Essigstich),
Schwarzer Johannisbeersaft	keine gesetzlichen Vorgaben	Ethanolgehalt: max. 80 % des Höchstgehaltes, Gehalt an flüchtiger Säure <i>(lt. den "Leitsätzen für Fruchtsäfte")</i> Grad Oechsle, Gehalt an titrierbarer Säure <i>(lt. den "RSK-Werten"*)</i>	Grad Oechsle ist eine Maßeinheit für den Anteil gelöster Stoffe wie Zucker (Reifegradbestimmung), Titrierbare Säure ist ein Maß für den Gesamtsäuregehalt
Schwarzer Johannisbeernektar	keine gesetzlichen Vorgaben	Gehalt an titrierbarer Säure <i>(lt. den RSK-Werten)</i>	<i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>
Gemüsesäfte & Gemüsenektare	keine gesetzlichen Vorgaben	Ethanolgehalt: max. 80 % des Höchstgehaltes, Milchsäuregehalt, Gehalt an flüchtiger Säure <i>(lt. den "Leitsätzen für Gemüsesäfte & Gemüsenektare")</i>	<i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i>



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe

Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Gemüsesäfte, Gemüsenektare, Fruchtweine, Fruchtschaumweine und Honigweine

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
Fruchtweine, Fruchtperlweine & Fruchtschaumweine aus Apfel & Birne	keine gesetzlichen Vorgaben	Ethanolgehalt: mind. 40 % über dem Mindestgehalt, Gehalt an zuckerfreiem Extrakt, Gehalt an flüchtiger Säure, Gehalt an nichtflüchtiger Säure <i>(lt. den "Leitsätzen für weinähnliche & schaumweinähnliche Getränke")</i>	Ethanolgehalt ist ein Maß für die alkoholische Gärung,
Fruchtweine, Fruchtperlweine & Fruchtschaumweine aus Apfel & Birne (teilvergoren)	keine gesetzlichen Vorgaben	Ethanolgehalt: mind. 25 % über dem Mindestgehalt, Gehalt an zuckerfreiem Extrakt, Gehalt an flüchtiger Säure, Gehalt an nichtflüchtiger Säure <i>(lt. den "Leitsätzen für weinähnliche & schaumweinähnliche Getränke")</i>	Zuckerfreier Extrakt ist der Anteil an nicht-flüchtigen Inhaltsstoffen wie Säuren, Glycerin oder Mineralstoffen (Prägung der Fülle und Dichte) Flüchtige Säuren entstehen bei der Umwandlung von Ethanol zu Essigsäure unter Luftwirkung (Essigstich),
Andere Fruchtweine	keine gesetzlichen Vorgaben	Ethanolgehalt: mind. 20 % über dem Mindestgehalt, Gehalt an zuckerfreiem Extrakt, Gehalt an flüchtiger Säure, Gehalt an nichtflüchtiger Säure <i>(lt. den "Leitsätzen für weinähnliche & schaumweinähnliche Getränke")</i>	Nicht-flüchtige Säuren geben Aufschluss über den Reifegrad der Frucht
Andere Fruchtdessertweine	keine gesetzlichen Vorgaben	Ethanolgehalt: mind. 8 % über dem Mindestgehalt, Gehalt an zuckerfreiem Extrakt, Gehalt an flüchtiger Säure, Gehalt an nichtflüchtiger Säure <i>(lt. den "Leitsätzen für weinähnliche & schaumweinähnliche Getränke")</i>	Grad Oechsle ist eine Maßeinheit für den Anteil gelöster Stoffe wie Zucker (Reifegradbestimmung) <i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>
Honigweine	keine gesetzlichen Vorgaben	Ethanolgehalt: mind. 20 % über dem Mindestgehalt, Gehalt an zuckerfreiem Extrakt, Gehalt an flüchtiger Säure <i>(lt. den "Leitsätzen für weinähnliche & schaumweinähnliche Getränke")</i>	<i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i>



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe

Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Gemüsesäfte, Gemüsenektare, Fruchtweine, Fruchtschaumweine und Honigweine

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 Kleinbetrieb: 1 jährliche Routineprüfung Großbetrieb: 2 jährliche Routineprüfungen	<i>kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</i>

* Richtwerte und Schwankungsbreiten bestimmter Kennzahlen für Fruchtsäfte und Nektare