



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



**Produktgruppe**  
**verarbeitete Geflügelfleischteile (frisch, gefroren oder tiefgefroren)**

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	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>
Analytik	Salmonellen (lt. VO (EG) Nr. 2073/2005)	<i>E. coli, Enterobacteriaceae, Salmonellen, Listeria monocytogenes (lt. den Richtwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM))</i>	<i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>  <i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i>
<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> <p><b>Kleinbetrieb:</b> 1 jährliche Routineprüfung</p> <p><b>Großbetrieb:</b> 2 jährliche Routineprüfungen</p>	<i>kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</i>