



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe
verarbeitetes Obst und Gemüse

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
1. Rohstoffe			
Rohstoffbindung	keine gesetzlichen Vorgaben	Qualitätszeichen "Geprüfte Qualität aus Thüringen": Rohstoffe müssen zu mind. 90 % aus Thüringen stammen Qualitätszeichen "Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen": Rohstoffe müssen zu mind. 50,1 % aus Thüringen stammen	<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>)	<i>Nachweis für handwerkliche Qualität</i> <i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>
Analytik			
verarbeitetes Obst (allgemein)	keine gesetzlichen Vorgaben	Refraktometerwert (<i>lt. den "Leitsätzen für Obsterzeugnisse"</i>) Gesamtfehlertoleranz: max. 95 % des Wertes der " <i>Leitsätze für Obsterzeugnisse</i> "	Refraktometerwert ist ein Maß des Reifegrades (Zuckerkonzentration in °Brix)
Apfelmus	keine gesetzlichen Vorgaben	Refraktometerwert: mind. Wert der " <i>Leitsätze für Obsterzeugnisse</i> " und max. 40 % Gesamtfehlertoleranz: max. 95 % des Wertes der " <i>Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse</i> "	
verarbeitetes Gemüse (allgemein)	keine gesetzlichen Vorgaben	Refraktometerwert: mind. 2 % über Wert der " <i>Leitsätze für Gemüseerzeugnisse</i> "	<i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>
Rotkohl	keine gesetzlichen Vorgaben	Abtropfgewicht, Füllmenge und Säuregehalt (<i>lt. den "Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse"</i>) Weinsäuregehalt** (<i>lt. den "Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse"</i>)	<i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i>



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe
verarbeitetes Obst und Gemüse

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
Sauerkraut	keine gesetzlichen Vorgaben	Refraktometerwert, Abtropfgewicht, Füllmenge, Säuregehalt, Kochsalzgehalt und pH-Wert (lt. den "Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse") Weinsäuregehalt* (lt. den "Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse")	Refraktometerwert ist ein Maß des Reifegrades (Zuckerkonzentration in °Brix) Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus
Pasteurisierte Gurkenkonseven	keine gesetzlichen Vorgaben	Gesamtsäuregehalt, Saccharosegehalt, Abtropfgewicht und Auswaage (lt. den "Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse")	Sicherung der (End-) Produktqualität
3. Kontrollsystem			
Prozesskontrolle			
	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	Vor-Ort-Begehung (bei erstmaliger Antragsstellung)	Absicherung der Prozessqualität
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	kontinuierliche Absicherung der Produktqualität
* Bestimmung nur bei Weinsauerkraut notwendig ** Bestimmung nur bei Weinrotkraut notwendig			