



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe

Bier

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>



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe
Bier

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
Analytik			
alle Biersorten	keine gesetzlichen Vorgaben	Schaumkennzahl, Eingangstrübung und Max. Trübungszunahme, Stammwürzegehalt, Alkoholgehalt, Farbe, Scheinbarer Extraktgehalt, pH-Wert, Vergärungsgrad	Schaumkennzahl ist ein Maß für die Haltbarkeit Trübung wird durch kleine Partikel im Bier verursacht (optischer Eindruck) Stammwürzegehalt gibt die Nährstoffdichte des Bieres vor der Gärung an und dient zur Bestimmung des Biertypes Alkoholgehalt dient zur Kontrolle des ordnungsgemäßen Gärungsprozesses Farbe ist ein wichtiger Parameter bei der Qualitätsüberwachung von Bier im Brauprozess Scheinbarer Extraktgehalt dient zur Bestimmung des Stammwürzegehaltes pH-Wert bestimmt die Löslichkeit der Eiweißstoffe, der Hopfenbitterstoffe und die Zufärbung beim Würzekochen Vergärungsgrad gibt an, wieviel Prozent des ursprünglichen Würzekraktes vergoren sind bzw. wieviel unvergorener Zucker noch vorhanden ist <i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i> <i>Sicherung der (End-) Produktqualität</i>



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen



Produktgruppe
Bier

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: 1 jährliche Routineprüfung	<i>kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</i>