



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen

Produktgruppe
Honig

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
1. Rohstoffe			
Rohstoffbindung	keine gesetzlichen Vorgaben	100 % der Rohstoffe müssen aus Thüringen stammen	<i>Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe</i>
Überprüfung der geographischen und botanischen Herkunft	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	1 jährliche mikroskopische Überprüfung (Pollenanalyse)	<i>Kontinuierliche Absicherung der Produktqualität</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	Wassergehalt, Hydroxymethylfurfural (HMF)-Gehalt (<i>lt. "Honigverordnung"</i>)	Wassergehalt, HMF-Gehalt (<i>lt. den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes e. V.</i>)	Höhe des Wassergehaltes ist einer der wichtigsten Qualitätskriterien für Honig HMF-Gehalt ist das Maß für Naturbelassenheit und Reife (Wärme- und/oder Lagerschaden) des Honigs <i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>
	Invertase-Mindestaktivität (keine gesetzlichen Vorgaben)	Invertase-Mindestaktivität (<i>lt. den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes e. V.</i>)	Invertase-Mindestaktivität ist ein Maß für Naturbelassenheit und Reife (Wärme- und/oder Lagerschaden) des Honigs <i>Sicherstellen eines über dem gesetzlichen Standard liegenden Qualitätsniveaus</i>



Vergleich: Gesetzlicher Standard und Anforderungen an das Thüringer Qualitätszeichen

Produktgruppe
Honig

Kriterien	Gesetzlicher Standard	Thüringer Qualitätszeichen	Hintergrund/Ziel
	Diastase-Zahl, elektrische Leitfähigkeit (lt. "Homigverordnung")	Diastase-Zahl, elektrische Leitfähigkeit (lt. "Homigverordnung")	Diastase-Zahl ist ein Maß für Naturbelassenheit Elektrische Leitfähigkeit dient zur botanischen Sortenabgrenzung Sicherung der (End-) Produktqualität
Mikroskopie	keine gesetzlichen Vorgaben	Durchführung einer Pollenanalyse (lt. den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes e.V.)	Pollenanalyse zur Bestimmung der botanischen und geografischen Herkunft Sicherung der (End-) Produktqualität
3. Kontrollsystem			
Prozesskontrolle			
	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	Vor-Ort-Begehung (bei erstmaliger Antragsstellung) --> Bei Imkern, die Mitglied im Landesverband Thüringer Imker e.V. sind, kann auf die Vor-Ort-Begehung verzichtet werden	Absicherung der Prozessqualität
Produktkontrolle			
Sensorik & Analytik & Mikroskopie	Risikoorientierte Überprüfung durch die Lebensmittelüberwachung	Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Erst-, Zulassungs-, Routine-, Nachprüfungen werden nur von einem, durch den Lizenzgeber zugelassenen, unabhängigen Prüflabor durchgeführt 1 jährliche Routineprüfung	kontinuierliche Absicherung der Produktqualität