

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Obstbrände und andere Spirituosen“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Gehalt an Ethylcarbammat	VO (EG) Nr. 315/93 Art. 2 Abs. 2 Beschluss der für das Lebensmittelrecht zuständigen obersten Landesbehörden: Maximal 1,0 mg/l	Maximal 0,8 mg/l	Sicherstellung der Produktqualität, da Ethylcarbammat als toxisch und kanzerogen eingestuft wird	Analytisch-chemische Prüfung durch zertifizierte Kontrollstelle
Anforderungen an das Destillat bzw. den fertigen Obstbrand	VO (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen und zur Aufhebung der VO (EWG) Nr. 1576/89 Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke (AgeV) § 8	Die Maische muss einwandfrei vergoren sein. Folgende Maximalwerte dürfen dabei im Destillat bzw. im fertigen Obstbrand nicht überschritten werden: <u>1-Propanol</u> : 800 mg/100 ml Reinalkohol <u>2-Butanol</u> : 50 mg/100 ml Reinalkohol <u>2-Propen-1-ol (Allylalkohol)</u> : 10 mg/100 ml Reinalkohol <u>Essigsäureethylester (Ethylacetat)</u> : 300 mg/100 ml Reinalkohol <u>Ethyllactat</u> : 100 mg/100 ml Reinalkohol <u>Gesamtsäure, berechnet als Essigsäure</u> : 100 mg/100 ml Reinalkohol	Gewährleistung der Produktqualität, da überhöhte Werte ein Hinweis auf eine Kontaminationen der Maische durch Essigsäurebakterien, Milchsäurebakterien oder bodenbürtige Bakterien sind	Analytisch-chemische Prüfung durch zertifizierte Kontrollstelle

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Obstbrände und andere Spirituosen“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Freiwillige Kontrolleinrichtungen	Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtungen nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstelle (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger