

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich
Bier

Stand: 27.12.2021



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Qualitätskriterien Braugetreide	Entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorgaben ^{1,2}	<ul style="list-style-type: none"> empfohlene Braugerstensorten [staatlich autorisierter Institutionen] Mindestwerte (Braugerste unverarbeitet): <ul style="list-style-type: none"> OTA: < 3,0 µg/ kg DON: < 500 µg/ kg 	Sicherstellung größtmöglicher Freiheit von unerwünschten Stoffen	Probenahme und Laboranalyse
Qualitätskriterien Hopfen	Entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorgaben ^{1,2}	Geforderte Mindestwerte: <ul style="list-style-type: none"> Wassergehalt: 9,0 % - 11,8 % Blatt- und Stängelanteil: ≤ 1,0% Hopfenabfall: ≤ 0,5% Doldenblätter: ≤ 20,0 % Fremdbestandteile: ≤ 0 % [Draht, Erdbrocken, Steine, Fremdsorten, Samenanteil]	Sicherstellung ausreichender Verarbeitungsqualität	Probenahme und Laboranalyse
Qualitätskriterien Malz	Entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorgaben ^{1,2} und dem BierStDB ³	<ul style="list-style-type: none"> frei von artfremdem Geruch keine Wiederverwertung von unaufbereitetem Weichwassers Geforderte Mindestwerte: <ul style="list-style-type: none"> Wassergehalt: ≤ 5,0 % Extraktgehalt: > 80,5 % Mürbigkeit: > 80,0 % Ganzglasigkeit: < 3,0 % 	Sicherstellung ausreichender Verarbeitungsqualität	Probenahme und Laboranalysen
Qualitätskriterien Bier	Entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorgaben ^{1,2}	GQ-Bier muss nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut werden	Bewahrung des traditionellen Herstellungsverfahrens	Probenahme und Laboranalyse

¹ Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln [(EG) Nr. 1881/2006], Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln [(EG) Nr. 396/2005], §64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch [LFGB], Rückstandshöchstmengen-Verordnung [RhmV],

² LMIV = Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Verordnung Nr. 1169/2011

³ Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juli 1993

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Stammwürzegehalt	Verkehrsauffassungen	<p>Es gelten die Bestimmungen der g.g.A.⁴</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schankbier: 7,0 % - 11,0 % • Hell/Lager: 11,0 % - 12,5 % • Pils: 11,0 % - 12,5 % • Export: 12,0 % - 13,5 % • Dunkel: 11,0 % - 12,5 % • Schwarzbier: 11,0 % - 12,5 % • Märzen/Festbier: 13,0 % - 14,5 % • Bock: 16,0 % - 18,0 % • Doppelbock: 18,0 % - 21,0 % • Weizenschankbier: 7,0 % - 11,0 % • Weizenbier: 11,0 % - 14,0 % • Kristallweizen: 11,0 % - 13,0 % • Rauchbier: 12,0 % - 14,5 % • Keller-/Zwickelbier: 11,0 % - 13,0 % • Eisbier/Icebier: 11,0 % - 13,0 % 	Sicherstellung höherwertiger Produktqualität	Probennahme und Laboranalyse
Bitterwerte (IBC⁵)	Verkehrsauffassungen	<p>Es gelten die Bestimmungen der g.g.A.¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schankbier: 25,0 % - 30,0 % • Hell/Lager: 8,0 % - 25,0 % • Pils: 25,0 % - 45,0 % • Export: 15,0 % - 35,0 % • Dunkel: 20,0 % - 35,0 % • Schwarzbier: 10,0 % - 30,0 % • Märzen/Festbier: 12,0 % - 45,0 % • Bock: 15,0 % - 40,0 % • Doppelbock: 15,0 % - 35,0 % • Weizenschankbier: 6,0 % - 20,0 % • Weizenbier: 10,0 % - 30,0 % • Kristallweizen: 10,0 % - 20,0 % • Rauchbier: 20,0 % - 30,0 % • Keller-/ Zwickelbier: 10,0 % - 30,0 % • Eisbier/ Icebier: 10,0 % - 25,0 % 	Sicherstellung höherwertiger Produktqualität	Probennahme und Laboranalyse

⁴ Geschützten geographischen „Angabe für Bayerisches Bier“

⁵ Engl. International Bitterness Units

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Alkoholgehalt	Verkehrsauffassungen	Es gelten die Bestimmungen der g.g.A. ¹ : <ul style="list-style-type: none"> • Schankbier: 2,5 % - 3,5 % • Hell/Lager: 4,5 % - 5,5 % • Pils: 4,0 % - 5,5 % • Export: 4,5 % - 5,5 % • Dunkel: 4,5 % - 5,5 % • Schwarzbier: 5,0 % - 5,5 % • Märzen/Festbier: 4,0 % - 6,0 % • Bock: 6,0 % - 8,0 % • Doppelbock: 6,0 % - 8,5 % • Weizenschankbier: 2,5 % - 3,5 % • Weizenbier: 4,0 % - 5,5 % • Kristallweizen: 4,5 % - 5,5 % • Rauchbier: 5,0 % - 6,0 % • Keller-/Zwickelbier: 4,0 % - 5,5 % • Eisbier/Icebier: 4,5 % - 5,0 % 	Sicherstellung höherwertiger Produktqualität	Probennahme und Laboranalyse
Farbe (EBC⁶)		<ul style="list-style-type: none"> • Schankbier: 5,0% - 15,0% • Hell/Lager: 5,0% - 20,0% • Pils: 5,0% - 15,0% • Export: 10,0% - 50,0% • Dunkel: 40,0% - 60,0% • Schwarzbier: 60,0% - 120,0% • Märzen/Festbier: 7,0% - 40,0% • Bock: 10,0% - 120,0% • Doppelbock: 10,0% - 120,0% • Weizenschankbier: 7,0% - 30,0% • Weizenbier: 10,0% - 60,0% • Kristallweizen: 6,0% - 18,0% • Rauchbier: 40,0% - 60,0% • Keller-/Zwickelbier: 10,0% - 30,0% • Eisbier/Icebier: 5,0% - 20,0% 	Sicherstellung höherwertiger Produktqualität	Probennahme und Laboranalyse
Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Verboten: <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz gewerblicher, kommunaler, industrieller Klärschlämme 	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)

⁶ Engl. European Brewery Convention

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren 	(Prozessqualität)	vor Ort
Bioabfälle (inkl. Komposten) sowie von Gärsubstraten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Kein Einsatz von <ul style="list-style-type: none"> gewerblichen, kommunalen, industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten), Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen⁷ Ausnahmen: Rückstände/ Reste aus der <ul style="list-style-type: none"> Kartoffel-, Mais-, Reisstärkeherstellung Zubereitung/ Verarbeitung von Obst, Gemüse und Getreide, Konservenfabrikation, Obst-, Getreide- und Kartoffelschlempen der Zuckerherstellung bzw. <ul style="list-style-type: none"> Ausbringung nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einzelbetrieblicher Prüfung 	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ⁸ kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Systemkontrolle 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKs ⁹) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtung	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Akkreditierung ¹⁰ von akkreditiert <ul style="list-style-type: none"> Zertifizierungsstellen Laboratorien 	Beleg fachlicher Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Zulassung der Prüfeinrichtungen bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger

⁷ EEG 2009 Anlage II Nr. 1 (Erneuerbare-Energien-Gesetz)

⁸ EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit inkl. Durchführungsverordnung

⁹ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

¹⁰ DIN EN ISO/IEC 17065 Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren