

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis

"Geprüfte Qualität - Bayern"



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich „Wein und Sekt“

Stand: 09.05.2018

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Wein: Sensorische Merkmale	Mindestpunktzahl bei Amtlicher Qualitätsprüfung 1,5 Punkte bzw. 2,0 Punkte (von 5,0 Punkten) bei Weinen, die in Bocksbeutel gefüllt sind.	Zusätzlich zur erfolgreich bestandenen Amtlichen Qualitätsprüfung erreicht GQ-Wein bei der Fränkischen Wein- und Sektprämierung mind. 72 Punkte (von 100 Punkten)	Die höheren Anforderungen an die Qualität der Produkte müssen sensorisch wahrnehmbar sein	Buchprüfung (Prämierungsergebnisbescheid) vor Ort
Sekt: Sensorische Merkmale	Mindestpunktzahl bei Amtlicher Qualitätsprüfung 1,5 Punkte bzw. 2,0 Punkte (von 5,0 Punkten)	Zusätzlich zur erfolgreich bestandenen Amtlichen Qualitätsprüfung erreicht GQ-Sekt bei der Fränkischen Wein- und Sektprämierung mind. 72 Punkte (von 100 Punkten)	Die höheren Anforderungen an die Qualität der Produkte müssen sensorisch wahrnehmbar sein	Buchprüfung (Prämierungsergebnisbescheid) vor Ort
Sekt: Herstellungsdauer	Die Herstellungsdauer beträgt neun Monate.	Die Herstellungsdauer beträgt zwölf Monate.	Die Erhöhung der Herstellungsdauer von neun auf zwölf Monate betont die Höherwertigkeit der Sekte	Buchprüfung (Kellerbuch) vor Ort
Sekt: Produktionsart	Es sind verschiedene Produktionsmethoden zugelassen	Ausschließlich Flaschengärung (traditionelle Flaschengärung oder Transvasier-Verfahren)	Durch den intensiveren Kontakt des Grundweins mit der Hefe reift der Sekt besser und entwickelt eine feinere Perlage. Die traditionellen Verfahren sind zudem schonender für das Produkt.	Buchprüfung (Kellerbuch) vor Ort
Kontrollsystem	„Weinkontrolle“ durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit: Überprüfung von Zusammensetzung, Herstellung und Kennzeichnung der Weine (mehrere weinspezifische Regelungen der EU und der EU-Mitgliedstaaten, Rechtsnormen der deutschen Bundesländer sowie von Nicht-EU-Ländern)	Zusätzlich zur „Weinkontrolle“ und zur amtlichen Qualitätsprüfung: Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Systemkontrolle	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
	Amtliche Qualitätsprüfung für Qualitäts- und Prädikatsweine sowie für Sekte b.A. (§§ 19, 20 Weingesetz; § 21 Weinverordnung; § 17 Bayer. Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften)			
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Zertifizierungsstellen nach ISO/IEC 17065 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen Zulassung der Zertifizierungsstellen durch die Systemkontrolle