

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

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

Stand: 27.12.2021



| Merkmale | Gesetzliche Anforderungen | Anforderungen von Geprüfte Qualität | Grund für höhere Anforderungen | Überprüft durch Kontrolle |
|---|--|--|---|---|
| Quantitätskriterien Wein: Sensorische Merkmale | Amtl. Qualitätsweinprüfung ¹ Mindestpunkt-/ Qualitätszahl ² [max. Punktzahl = 5] <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 1,5 Qualitätsweine • ≥ 2,0 Weine im Bocksbeutel | Zusatzanforderung (Punkte) für GQ-Wein bei der Fränkischen Wein- und Sektprämierung [max. Punktzahl = 100] <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 72 | Die höheren Qualitätsanforderungen müssen sensorisch wahrnehmbar sein (Produktqualität) | Buchprüfung vor Ort (Prämierungsergebnisbescheid) |
| Quantitätskriterien Sekt: Sensorische Merkmale | Amtl. Qualitätsweinprüfung ¹ Mindestpunkt-/ Qualitätszahl ² (max. Punktzahl = 5) <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 1,5 Qualitätsweine • ≥ 2,0 Weine im Bocksbeutel | Zusatzanforderung (Punkte) für GQ-Wein bei der Fränkischen Wein- und Sektprämierung [max. Punktzahl = 100] <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 72 | Die höheren Qualitätsanforderungen müssen sensorisch wahrnehmbar sein (Produktqualität) | Buchprüfung vor Ort (Prämierungsergebnisbescheid) |
| Quantitätskriterien Sekt: Produktionsart | Zulassung <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Produktionsmethoden | Zulassung <ul style="list-style-type: none"> • traditionelle Flaschengärung • Transvasier-Verfahren | <ul style="list-style-type: none"> • Erzielung einer feineren Perlage via Flaschengärung. • Traditionellen Verfahren sind Produkt schonender. (Produktqualität) | Buchprüfung vor Ort (Kellerbuch) |
| Quantitätskriterien Sekt: Herstellungsdauer | Flaschengärung <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 9 Monat | Flaschengärung <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 12 Monate. | Höherwertigkeit des Sekts durch Erhöhung der Herstellungsdauer (Produktqualität) | Buchprüfung vor Ort (Kellerbuch) |
| Ausbringung von Klärschlamm | Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte) | Verboten: <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz gewerblicher, kommunaler, industrieller Klärschlämme • auf allen Rebflächen • in den letzten 5 Jahren | Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität) | Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen) vor Ort |

¹ WeinG [Weingesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Januar 2011 (BGBl. I S. 66), zuletzt geändert durch Art. 9, des Gesetzes vom 27. Juni 2017, WeinVO [Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009 (BGBl. I S. 827), zuletzt geändert durch Art. 1 der Verordnung vom 14. Dezember 2018, BayWeinRAV [Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften vom 31. August 1995], WeinÜV [Wein-Überwachungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. Mai 2002 (BGBl. I S. 1624), zuletzt geändert durch Art. 2 der Verordnung vom 4. Januar 2016]

² Mindestpunktzahlen und Qualitätszahl für die sensorischen Merkmale Geruch, Geschmack, Harmonie: Die Mindestpunktzahl für jedes einzelne Prüfmerkmal ist 1,5. Die durch 3 geteilte Summe der für Geruch, Geschmack und Harmonie erteilten Punkte ergibt die Qualitätszahl. Diese muss für alle Erzeugnisse mindestens 1,50 betragen.

| Merkmale | Gesetzliche Anforderungen | Anforderungen von Geprüfte Qualität | Grund für höhere Anforderungen | Überprüft durch Kontrolle |
|--|--|--|---|---|
| Kontrollsystem | Rückverfolgbarkeit ³ „Weinkontrolle“ durch das LGL ⁴ : Überprüfung der Zusammensetzung, Herstellung, Kennzeichnung der Weine ^{1,5} | 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) | Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem |
| Qualitätskriterien | Stufe Herstellung, <ul style="list-style-type: none"> • LMHV⁶ • keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen | Hygiene und Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none"> • DIN ISO • HACCP⁷ Konzept | Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität) | Vor-Ort-Kontrollen und Dokumentenprüfung |
| Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtung | Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen | Akkreditierung ⁸ von akkreditiert <ul style="list-style-type: none"> • Zertifizierungsstellen • Laboratorien | Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität) | Zulassung der Prüfeinrichtungen bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger |

³ 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

⁴ Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

⁵ EG Nr. 1234/2007 GMO über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse, EG Nr. EG) Nr. 607/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse, EG Nr. 606/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen.

⁶ Lebensmittelhygiene-Verordnung [VO (EG) Nr. 853/2004], EU-Hygienepaket

⁷ Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte [engl. „hazard analysis critical control points“]

⁸ DIN EN ISO/IEC 17065 Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren