

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

<sup>1</sup> 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],

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

<sup>3</sup> 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
<b>Stammwürzegehalt</b>	Verkehrsauffassungen	<p>Es gelten die Bestimmungen der g.g.A.<sup>4</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schankbier: 7,0 % - 11,0 %</li> <li>• Hell/Lager: 11,0 % - 12,5 %</li> <li>• Pils: 11,0 % - 12,5 %</li> <li>• Export: 12,0 % - 13,5 %</li> <li>• Dunkel: 11,0 % - 12,5 %</li> <li>• Schwarzbier: 11,0 % - 12,5 %</li> <li>• Märzen/Festbier: 13,0 % - 14,5 %</li> <li>• Bock: 16,0 % - 18,0 %</li> <li>• Doppelbock: 18,0 % - 21,0 %</li> <li>• Weizenschankbier: 7,0 % - 11,0 %</li> <li>• Weizenbier: 11,0 % - 14,0 %</li> <li>• Kristallweizen: 11,0 % - 13,0 %</li> <li>• Rauchbier: 12,0 % - 14,5 %</li> <li>• Keller-/Zwickelbier: 11,0 % - 13,0 %</li> <li>• Eisbier/Icebier: 11,0 % - 13,0 %</li> </ul>	Sicherstellung höherwertiger Produktqualität	Probennahme und Laboranalyse
<b>Bitterwerte (IBC<sup>5</sup>)</b>	Verkehrsauffassungen	<p>Es gelten die Bestimmungen der g.g.A.<sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schankbier: 25,0 % - 30,0 %</li> <li>• Hell/Lager: 8,0 % - 25,0 %</li> <li>• Pils: 25,0 % - 45,0 %</li> <li>• Export: 15,0 % - 35,0 %</li> <li>• Dunkel: 20,0 % - 35,0 %</li> <li>• Schwarzbier: 10,0 % - 30,0 %</li> <li>• Märzen/Festbier: 12,0 % - 45,0 %</li> <li>• Bock: 15,0 % - 40,0 %</li> <li>• Doppelbock: 15,0 % - 35,0 %</li> <li>• Weizenschankbier: 6,0 % - 20,0 %</li> <li>• Weizenbier: 10,0 % - 30,0 %</li> <li>• Kristallweizen: 10,0 % - 20,0 %</li> <li>• Rauchbier: 20,0 % - 30,0 %</li> <li>• Keller-/ Zwickelbier: 10,0 % - 30,0 %</li> <li>• Eisbier/ Icebier: 10,0 % - 25,0 %</li> </ul>	Sicherstellung höherwertiger Produktqualität	Probennahme und Laboranalyse

<sup>4</sup> Geschützten geographischen „Angabe für Bayerisches Bier“

<sup>5</sup> Engl. International Bitterness Units

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

<sup>6</sup> Engl. European Brewery Convention

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> <li>auf allen Betriebsflächen</li> <li>in den letzten 5 Jahren</li> </ul>	(Prozessqualität)	vor Ort
<b>Bioabfälle (inkl. Komposten) sowie von Gärsubstraten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen</b>	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Kein Einsatz von <ul style="list-style-type: none"> <li>gewerblichen, kommunalen, industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten),</li> <li>Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen<sup>7</sup></li> </ul> Ausnahmen: Rückstände/ Reste aus der <ul style="list-style-type: none"> <li>Kartoffel-, Mais-, Reisstärkeherstellung</li> <li>Zubereitung/ Verarbeitung von Obst, Gemüse und Getreide,</li> <li>Konservenfabrikation,</li> <li>Obst-, Getreide- und Kartoffelschlempen</li> <li>der Zuckerherstellung</li> </ul> bzw. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ausbringung nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einzelbetrieblicher Prüfung</li> </ul>	Vorbeugende, freiwillige Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen vor Ort (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen)
<b>Kontrollsystem</b>	Rückverfolgbarkeit <sup>8</sup> kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation),</li> <li>Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen,</li> <li>staatliche Systemkontrolle</li> </ul>	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKs <sup>9</sup> ) und ihre Zulassung durch die GQ-Systemkontrolle
<b>Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtung</b>	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Akkreditierung <sup>10</sup> von akkreditiert <ul style="list-style-type: none"> <li>Zertifizierungsstellen</li> <li>Laboratorien</li> </ul>	Beleg fachlicher Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Zulassung der Prüfeinrichtungen bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger

<sup>7</sup> EEG 2009 Anlage II Nr. 1 (Erneuerbare-Energien-Gesetz)

<sup>8</sup> 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

<sup>9</sup> Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

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