

ECHT BROMBACHSEER**Qualitätskriterien Obstmanufaktur (Echt BrombachseerManufakturQualität)****Produktlinie Brombachseer – Produkt: Echt Brombachseer BergKirsch**

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
Erzeugung	Standort	Gemäß Mindeststandard Echt Brombachseer ObstQualität		Kontrolle wird durch eine unabhängige Prüfeinrichtung auf Veranlassung der Geniossenschaft „Echt Brombachseer“ vorgenommen.
	Lagerung/ Vermostung	<ul style="list-style-type: none"> • Annahmezeiten der Sorten werden jährlich gesondert festgelegt • Getrennte Lagerung nur in eigens dafür vorgesehenen Lagerstätten • Herstellung ausschließlich über passierte Kirschen • Als Zusätze zugelassen sind Hefe, Zucker, Nährsalz, Milchsäure bzw. Antigel • keine gentechnisch veränderte Zutaten • Verarbeitung ausschließlich in der Region im Sinne der Gebietsgarantie der Charta „Echt Brombachseer Qualität“ • Getrennte Produktion 	Betriebsaufzeichnung, Chargen-Nummer *Warenfluss	
Verarbeitung und Transparenz	Qualitätsanforderungen	<ul style="list-style-type: none"> • Analytische Qualitätsanforderungen für BergKirsch (Kirsch-Dessertwein) + Alkoholgehalt bis max. 18 % + Restzucker 60 bis 80 g/l + pH-Wert unter 4,0 + Gesamtsäure 5,0 bis 7,0 g/l 	Laboranalyse	
	Nachvollziehbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation über Verarbeitung • Charta „Echt Brombachseer Qualität“ wurde unterzeichnet 	Interne Dokumentation	