

ECHT BROMBACHSEER**Qualitätskriterien Fruchtmanufaktur (Echt BrombachseerManufakturQualität)****Produkt: Echt Brombachseer Kirsch-Sirup**

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
Erzeugung	Standort	Gemäß Echt Brombachseer ObstQualität		
	Anbau-/Baumstruktur			
	Sorten			
	Boden/Düngung			
	Pflanzenschutz			
	Pflege des Bestandes			
	Qualität			
	Lagerung			
	Transparenz			
Verarbeitung	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Getrennte Lagerung nur in eigens dafür vorgesehenen Lagerstätten 	Betriebsaufzeichnung, Chargen-/Los-Nummer	Kontrolle wird durch eine unabhängige Prüfeinrichtung auf Veranlassung der Genossenschaft „Echt Brombachseer“ vorgenommen.
	Verarbeitungsverfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung ausschließlich in der Region „Brombachsee“ im Sinne der Gebietsgarantie der Charta „Echt Brombachseer Qualität • Verwendung von Kirschsafte Säuerungsmittel Citronensäure, • 65 % Trockensubstanz 		
	Analytische Qualitätsanforderungen	<ul style="list-style-type: none"> • Kirschen für das Produkt „Einmach-Kirschen“ müssen in der Erzeugerregion im Sinne der Gebietsgarantie der Charta „Echt BrombachseerQualität“ angebaut, geerntet und zum Erzeugnis verarbeitet werden. Eine Verarbeitung kann auch außerhalb der Erzeugerregion vorgenommen werden, alle anderen Kriterien erfüllt sind und eine Verarbeitungsstätte in der Region nicht zur Verfügung steht. • Ohne Zusatz von künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen 	Rückstellproben, Bewertungsprotokoll, Prüfzertifikat	

	Abfüllung	<ul style="list-style-type: none"> • Abfüllung in 250 oder 500 ml-Flaschen • Empfohlene Verdünnung 1 : 6 		
Verarbeitung	Transparenz	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation des Wareneingangs und des Warenausgangs • Charta „Echt Brombachseer Qualität“ wurde unterzeichnet 	Produktionsbuch; Lieferscheine; Interne Dokumentation	