



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Geflügelfleisch –
Stand 29. November 2013

Unternehmen

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Ansprechpartner

Telefon

E-Mail

Hiermit erkläre ich, dass ich die folgenden Qualitätsrichtlinien für meine Branche in der jeweils aktuellen Fassung anerkenne und einhalten werde.

Datum, Ort

Unternehmen

Das oben genannte Unternehmen ist berechtigt, das „Qualitätssiegel Rhön“ zu nutzen, sofern der Nachweis über die Erfüllung der hier genannten Kriterien erbracht und die für das Unternehmen geltende Nutzungsgebühr entrichtet wird.



Dachmarke Rhön

Qualitäts- und Herkunftskriterien für Geflügelfleisch

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
1. Allgemeines				
1.1.	Mitgliedschaft im Verein Dachmarke Rhön e.V.	➤ Der Betrieb muss Mitglied des Vereins Dachmarke Rhön e.V. sein	➤ Mitgliedsantrag	➤ Dachmarken Management
1.2.	Betriebssitz	➤ Der Betrieb und die Produktionsstätte sind im Geltungsbereich der Marke gemeldet	➤ Anschrift, Meldepapiere von der Gemeinde etc.	➤ Vorlage beim Markenmanagement
2. Regionalität				
2.1.	Herkunft	➤ Die Tiere werden länger als die Hälfte ihres Lebens von dem Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön nach den u.s. Kriterien gehalten.	➤ Rechnung, Lieferschein ➤ Auszug aus dem Betriebsbuch	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.2.	Fütterung	➤ Rein pflanzliches Futter, mind. 50% Getreide aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön. ➤ Zukauf nur von gentechnikfreien Futtermitteln im Handel oder direkt von Landwirten. ➤ Kein Einsatz von prophylaktischen Antibiotika.	➤ Kopie des Bewirtschaftungsplans bei Eigenproduktion ➤ Lieferscheine ➤ Kopie der Mastdurchgangsbücher	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.3.	Haltung	➤ Ausschließlich Haltung in bäuerlichen Familienbetrieben	➤ Selbstverpflichtung	➤ Externe Kontrolle durch einen Vertreter der Dachmarke Rhön oder vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3. Bio				
3.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugtes Geflügel	➤ Siehe oben (Punkte 1-2)	➤ Siehe oben (Punkte 1-2)
3.2.	Biozertifizierung	➤ Der Betrieb muss zertifiziert sein gemäß EG-Öko-Verordnung	➤ Kopie des Zertifikats	➤ Jährliche Vorlage beim Markenmanagement

