



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Schweinefleisch –

Stand Januar 2013

Unternehmen

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Ansprechpartner

Telefon

E-Mail

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

Datum, Ort

Unternehmen

Das oben genannte Unternehmen ist berechtigt, das „Qualitätssiegel Rhön – Bio“ 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 Schweinefleisch

Lfd.-Nr.	Vorgaben	Anforderung an den Betrieb	Dokumentation	Kontrolle
1. Allgemeines				
1.1	Mitgliedschaft im Verein Dachmarke Rhön e.V.	Der Betrieb muss Mitglied des Vereines Dachmarke Rhön e.V. sein.	Mitgliedsantrag	Dachmarken Management
1.2	Betriebssitz in der Rhön	Der Betrieb ist im Geltungsbereich der Marke gemeldet	Anschrift, Meldepapiere von der Gemeinde etc.	Vorlage beim Markenmanagement
Spezielle Vorgaben für die Erzeugung				
1. Betriebsführung				
1.1.	Erzeugung für die Kooperation	Die Schweinehaltung muss im gesamten Erzeugerbetrieb nach den Bestimmungen dieses Pflichtenheftes erfolgen.	Eigenkontrollcheckliste, QS-Testat	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien. ➤
1.2.	Dokumentation der Stammdaten	Der Betrieb muss eine Übersicht mit folgenden Inhalten erstellen: -Name des Betriebes, -Anschrift (Adresse, Tel.-Nr., Fax-Nr.), -Registriernummer nach Viehverkehrsverordnung, -Betriebszweige, -Betriebskapazitäten (Stallplätze, Fläche). Es können vorhandene Dokumentationen genutzt werden (z. B. gemeinsamer Antrag).	Betriebsübersicht, Lagepläne, Betriebsskizzen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.



Lfd-Nr.	Vorgaben	Anforderungen an den Betrieb	Dokumentation	➤ Kontrolle
1.3.	Fachliche Kenntnis	Die für die Tierhaltung verantwortliche Person muss eine abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung und mindestens 5 Jahre Tierhaltung ohne amtliche Beanstandung nachweisen.	Ausbildungsnachweise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien. ➤
2. Herkunft / Herkunftssicherung				
2.1.	Herkunft der Tiere (Geburts- und Hal tungsort)	Die Tiere müssen im Gebiet der Dachmarke Rhön ab höchstens ca. 30kg (entspricht etwa der 10. Lebenswoche) gehalten werden. Beim Zukauf von Tieren muss von dem jeweiligen Geburts- und/oder Aufzuchtbetrieb eine Erklärung vorliegen, in der die artgerechte Haltung der Tiere, der Ausschluss von antibiotischen Leistungsförderern während der Aufzucht und eine Betreuung der Tiere durch einen Betreuungstierarzt schriftlich bestätigt wird.	<p>Lieferscheine Anhand von Angaben aus dem Bestandsregister, Ohrmarken etc. wird die Herkunft der Tiere und die Haltung der Tiere in der jeweiligen Region überprüft (Stichprobe)</p> <p>- Bei zugekauften Tieren wird stichprobenweise die Erklärung von Geburts- und Aufzuchtbetrieben überprüft</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.



Lfd. – Nr.	Vorgaben	Anforderungen an den Betrieb	Dokumentation	Kontrolle
3. Futtermittel / Fütterung				
3.1.	Betriebseigene Futtermittel	Der überwiegende Anteil (51%) der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebs (betriebseigenes Futter) stammen. Im Fall von Betriebsgemeinschaften und dauerhaftem Futtermittelbezug von nahe liegenden Betrieben muss der überwiegende Anteil der Futtermittel in den vertraglich angeschlossenen Betrieben im Gebiet der Dachmarke Rhön erzeugt werden. Insgesamt müssen 80% der verwendeten Futtermittel aus dem Gebiet der Dachmarke Rhön stammen. Der Nachweis ist über die Erstellung einer Futterbilanz zu führen.	Futterbilanz, Futtermittelbuch, Rationsberechnung, Kopie der Zusammenfassung des Mehrfachantrages	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
4. Tierhaltung / Tierschutz				
4.1.	Tiertransport	Beim Verladen ist auf einen ruhigen Umgang mit den Tieren zu achten, Elektrotreiber sind nicht zulässig. Die Verladung und der Transport müssen Tier schonend erfolgen. Insbesondere sind möglichst kurze Transportzeiten einzuhalten. Die Transportzeit darf von der Verladung bis zur Ankunft beim Schlachthof nicht mehr als 2 Stunden betragen. Die gewerblichen Transportfahrzeuge müssen nach dem jeweiligen Stand der Technik optimal ausgestattet sein. Das Personal muss die erforderlichen fachlichen Qualifikationen besitzen.	Eigenkontrollcheckliste	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
5. Umwelt				
5.1.	Lagerkapazität für Gülle/Jauche	Die Lagerung von Gülle und Jauche ist mindestens für einen Zeitraum von vier Monaten zu gewährleisten. Gülle und Jauche sind bodennah aus-	Lagepläne, Betriebsskizzen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch



		zubringen.		ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
6. Bio				
6.1	Kriterien	Die Kriterien der Punkte 1 und 5 gelten ebenso für biologisch erzeugte Mastschweine	Siehe oben (Punkte 1-5)	Siehe oben (Punkte 1-5)
6.2	Biozertifizierung	Der Betrieb muss zertifiziert sein gemäß EG-Öko-Verordnung	Kopie des Zertifikats	Jährliche Vorlage beim Markenmanagement

