



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Backwaren –

Stand 24. März 2014

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 Backwaren

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 des Mehls	➤ Das Unternehmen verwendet für die Produkte, die mit einem der Qualitätssiegel der Dachmarke Rhön ausgezeichnet worden sind, Roggen-, Weizen- oder Dinkelmehl, das zu 100% im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön erzeugt und verarbeitet wurde.	➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Erklärung des Lieferanten, schriftliche Bestätigungen	➤ Vorlage der Kopien der Lieferscheine des Müllers aus der Rhön und ➤ Schriftliche Bestätigung des Müllers, dass der Rohstoff von Landwirten aus der Rhön bezogen wurde (Auflistung der Lieferanten mit Ort)
2.2	Im Falle schlechter Ernten	➤ Sollte auf Grund von schlechten Ernten nicht genügend Rohstoff in der Rhön zur Verfügung stehen, kann aus Qualitätsgründen 1/3 des Rohstoffbedarfs in gleicher Qualität aus anderen Teilen Deutschlands bezogen werden. (Bestätigung durch die Mühlen). ➤ Der Einkauf außerhalb der Region ist dem Dachmarken-Management vor Verwendung anzuzeigen.	➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Erklärung des Lieferanten, schriftliche Bestätigungen	➤ Vorlage der Kopien der Lieferscheine des Müllers aus der Rhön und ➤ Schriftliche Bestätigung des Müllers, dass der Rohstoff von Landwirten aus der Rhön bezogen wurde (Auflistung der Lieferanten mit Ort)



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3. Qualität				
3.1.	Gentechnik	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es dürfen nur Saatgut und Rohstoffe eingesetzt werden, die nach dem Gentechnik-Kennzeichnungsgesetz nicht kennzeichnungspflichtig sind. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Erklärung des Lieferanten, schriftliche Bestätigungen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
3.2.	Herstellung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Auf Backmischungen für Brot und Brötchen, die mit einem Qualitätssiegel der Dachmarke Rhön ausgezeichnet sind, wird verzichtet. ➤ Es dürfen keine Konservierungsstoffe verwendet werden. ➤ Ausschließliche Verwendung von Natursauerteig, Hefe oder Backfermenten ➤ Der Anteil an Backmitteln (Gewürze etc.) darf 4% nicht übersteigen. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selbstverpflichtung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
4. Bio				
4.1.	Kriterien	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Backwaren 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siehe oben (Punkte 1-3) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siehe oben (Punkte 1-3)
4.2.	Biozertifizierung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Betrieb muss zertifiziert sein gemäß EG-Öko-Verordnung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie des Zertifikats 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jährliche Vorlage beim Markenmanagement

