



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Bier –

Stand 17. 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 Bier

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
1. Allgemeines				
1.1.	Mitgliedschaft im Verein Dachmarke Rhön e.V.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Betrieb muss Mitglied des Vereins Dachmarke Rhön e.V. sein 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mitgliedsantrag 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dachmarken Management
1.2.	Betriebssitz	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Betrieb und die Produktionsstätte sind im Geltungsbereich der Marke gemeldet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anschrift, Meldepapire von der Gemeinde etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement
2. Rohstoffe Erzeugung				
2.1.	Regionalität	<ul style="list-style-type: none"> ➤ So weit möglich müssen Zutaten aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön verwendet werden. Die Zutaten, die in Menge und Qualität nicht ausreichend oder nicht in der Rhön erhältlich sind, können aus anderen deutschen Anbaugebieten bezogen werden, wobei jeweils die räumlich nächsten Herkunftsgebiete zu bevorzugen sind: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wasser aus eigenen Brunnen oder lokalen Quellen. ➤ Malz von Mälzereien im Umkreis von 200 km, die mindestens 50% des Braugetreides aus den Anbaugebieten in Franken, Hessen und Thüringen beziehen. ➤ Hopfen aus deutschen Anbaugebieten. ➤ Die Brauerei teilt zu Beginn der Vereinbarung und in der Folge jährlich mit, wie hoch ihr Bierausstoß ist und woher welche Zutaten in welcher Menge stammen. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Liste der Lieferanten des Malzes (Mälzereien). ➤ Bestätigung des Malzanteils aus den genannten Landesteilen. ➤ Kopien der Lieferscheine. ➤ Aufstellung des Bierausstoßes. ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3. Produktqualität				
3.1.		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Brauerei nimmt regelmäßig an einer anerkannten Prämierungs- und Qualitätskontrolle mit Erfolg teil. ➤ Die Dachmarke Rhön erkennt z.B. die DLG-Bundesprämierung als Standardprüfverfahren an oder vergleichbare Prüfungen. Die erfolgreiche Teilnahme mit mindestens einer Sorte der Produktpalette alle 2 Jahre muss nachgewiesen werden. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie der Zertifizierungsurkunde 	<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 erzeugtes Bier 	<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

