



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Brände und Spirituosen –

Stand 22. Juli 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 Brände und Spirituosen

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.	Rohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es ist ein Erntebuch zu führen, das angibt wann wo welche Mengen welcher Frucht geerntet bzw. zugekauft wurden. ➤ Der Betrieb ist verpflichtet die Herkunft von zugekauften Rohstoffen zu prüfen und lückenlos zu dokumentieren ➤ 100% des Fruchtanteils besteht aus unbehandelten vollreifen, in der Rhön angebauten und geernteten Rohstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntebuch ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
2.2.	Wildfruchtprodukte	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei Wildfruchtprodukten müssen mind. 80% des Fruchtanteils aus Wildsammlung in der Rhön stammen. ➤ Der Sammler ist verpflichtet sich über die Besitzrechte zu informieren und ggf. eine Ernteerlaubnis zu beantragen. ➤ Der Sammler ist verpflichtet sich beim Biosphärenreservat über den Naturschutz-Status der Flächen zu informieren und ggf. eine Erntegenehmigung einzuholen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntebuch ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Erklärung des Lieferanten, Erntegenehmigung etc. 	<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.	Inhaltsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ausgangstoff ist immer eine vom Betrieb selbst hergestellt Maische ➤ Es dürfen keine künstlichen Aromen oder Konzentrate, keine Süßstoffe, Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe zugesetzt werden 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntebuch ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Etiketten etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage des Betriebsangebotes beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
3.2.	Analytische Kontrolle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es dürfen keine künstlichen Aromen oder Konzentrate, keine Süßstoffe, Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe zugesetzt werden 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analytischer Untersuchungsbericht 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
3.3.	Prämierung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der für die Kennzeichnung mit dem QSR vorgesehene Geist oder Brand muss vorher zur Prämierung des Fränkischer Kleinbrennerverbands, der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) oder einer vergleichbaren Kontrollstelle angestellt werden und dabei mindestens mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet worden sein 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Urkunde oder Zertifikat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
3.4.	Liefermenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Von den zur Führung des Qualitätssiegels vorgesehenen Bränden muss eine Mindestmenge von insgesamt 20 Litern verkaufsfertige Ware (ggf. in mehreren Chargen) verfügbar sein. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ohne schriftlichen Nachweis 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
4. Bio				
4.1.	Kriterien	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Brände und Spirituosen 	<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- 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie des Zertifikats 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jährliche Vorlage beim Mar-



	Öko-Verordnung		kenmanagement
--	----------------	--	---------------

