



**Qualitätsrichtlinien  
für die Produktgruppe**

**– Herzhafte Brotaufstriche –**

Stand Januar 2016

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 Herzhafte Brotaufstriche

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
<b>1. Allgemeines</b>				
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
<b>2. Rohstoffe Erzeugung</b>				
2.1.	Regionalität	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Die verwendeten Rohstoffe stammen zu 100% aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön</li> <li>➤ Gewürze sind von dieser Vorgabe ausgenommen soweit sie einen Anteil von 2% am Gesamtvolumen nicht überschreiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zutatenliste für die Produkte</li> <li>➤ Kopie der Lieferscheine bzw. Rechnungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement</li> <li>➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.</li> </ul>
2.2	Qualität	➤ Die Rohstoffe werden nach den Kriterien der Dachmarke Rhön für die jeweilige Produktgruppe erzeugt oder von einem Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön, der ein Qualitätssiegel für diese Produktgruppe führt, zugekauft.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fällige Nachweise für die jeweilige Produktgruppe</li> <li>➤ <u>ODER</u> Kopie der Lieferscheine bzw. Rechnungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement</li> <li>➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.</li> </ul>



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3. Verarbeitung der Rohstoffe				
3.1.	Regionalität	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Das Produkt wird im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön hergestellt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Adresse des Herstellungsbetriebes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement</li> <li>➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.</li> </ul>
3.2.	Qualität	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Der Herstellungsbetrieb ist ein Betrieb, der für die Herstellung des Produktes bei der Veterinärbehörde angemeldet ist und regelmäßig von der Lebensmittelüberwachung geprüft wird.</li> <li>➤ Stellt der Produzent der Rohstoffe den Brotaufstrich selbst her, so ist er bei der Veterinärbehörde für die Verarbeitung registriert und wird regelmäßig von der Lebensmittelüberwachung geprüft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bestätigung des Veterinäramtes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement</li> <li>➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.</li> </ul>
4. Bio				
4.1.	Kriterien	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Brotaufstriche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Siehe oben (Punkte 1-3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Siehe oben (Punkte 1-3)</li> </ul>
4.2.	Biozertifizierung	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Der Betrieb ist für die mit dem Biosiegel der Dachmarke Rhön gekennzeichneten Produkte gemäß der EG-Öko-Verordnung zertifiziert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kopie des Zertifikats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement</li> </ul>

