



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Frucht- und Dessertweine –

Stand 5. Februar 2013

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 Frucht- und Dessertweine

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
1.3.	Gesetzliche Bestimmungen	➤ Der Betrieb ist als Obst – und Fruchtwein produzierender Betrieb bei den entsprechenden Behörden gemeldet.	➤ Bestätigung der Meldebehörde	➤ Vorlage beim Markenmanagement
1.4.	Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es ist ein Erntebuch zu führen, dass 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 	➤ Erntebuch	➤ Vorlage beim Markenmanagement
2. Regionalität				
2.1.	Rohstoffe Anbau	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100% aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön, bis zu 10% aus grenznahen Gebieten, wenn dieses Rohobst vom Zeichennutzer direkt erfasst wird oder von den Obsterzeugern direkt bei diesem angeliefert wird. Ausnahmen sind vom Vorstand des Vereins Dachmarke Rhön e.V. zu genehmigen. ➤ Als Süßungsmittel sind ausschließlich Honig aus der Rhön oder Zucker aus Deutscher Herkunft zu verwenden. 	<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



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zur Verdünnung ist ausschließlich frisches Trinkwasser zu verwenden 		
2.2.	Wildfruchtproduktion	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei Wildfruchtprodukten müssen mind. 80% des Fruchtanteils aus Wildsammlung aus dem Geltungsbereich 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
3. Qualität				
3.1.	Prozessmanagement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jede Charge erhält eine eigene Chargennummer um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Etiketten, Chargenplan 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
3.2.	Inhaltsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ausgangsstoff ist immer Fruchtsaft, nie Konzentrat. ➤ Es dürfen keine künstlichen Aromen oder Konzentrate, keine synthetische Süßstoffe Geschmacksverstärker (mit Ausnahme von Schwefel) 	<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



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3.3.	Analytische Kontrolle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Für Untersuchungszwecke wird alle drei Jahre eine Probe pro Charge kostenlos zur Verfügung gestellt ➤ Der Betrieb trägt anteilig die Kosten der Laboruntersuchung ➤ Das Gesamt SO₂ darf höchstens 150 mg/l betragen ➤ Der volle Reifegrad wird durch den Zuckergehalt vor Inversion bestätigt ➤ Sorbinsäure und Schwefel-Kombi-Konservierung sind nicht zulässig 	<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
3.4.	Analytische Qualitätskontrolle im Verdachtsfall, sensorische Prüfung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die gesetzlichen Bestimmungen sind einzuhalten. ➤ Im Verdachtsfall wird vom Management der Dachmarke Rhön eine Probe an ein Labor eingereicht. ➤ Die Auswertung der Analyse und das weitere Vorgehen in Hinblick auf die Markennutzung obliegen dem Management der Dachmarke Rhön. ➤ Die Kosten für die Analyse trägt im Falle einer Beanstandung der Betrieb, im anderen Fall, der Initiator der Prüfung. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analytischer Untersuchungsbericht 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage der Ergebnisse beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
3.5.	Liefermenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Von den zur Führung des Qualitätssiegels vorgesehenen Produkten muss eine Mindestmenge von insgesamt 50 Litern verkaufsfertige Ware (ggf. in mehreren Chargen) verfügbar sein. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ohne schriftlichen Nachweis 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
4. Bio				
4.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Frucht- und Dessertweine	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)
4.2.	Biozertifizierung	➤ Der Betrieb ist für die mit dem Biosiegel der Dachmarke Rhön gekennzeichneten Produkte gemäß der EG-Öko-Verordnung zertifiziert.	➤ Kopie des Zertifikats	➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement

