



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Eier –

Stand 26. August 2015

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 Eier

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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ausschließlich Eier im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön. ➤ Ausschließlich zugelassene Packstellen im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ei-Stempel, Betriebs-/Stallnummer ➤ Selbstverpflichtung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.2.	Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rein pflanzliches Futter, mind. 50% Getreide (inkl. Mais) aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön einschließlich des Thüringer Beckens ➤ Der Verzicht auf gentechnisch veränderte Futtermittel ist keine Voraussetzung für die Markennutzung. Wenn ein Betrieb mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ wirbt, muss er die relevanten gesetzlichen Bestimmungen einhalten. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lieferscheine ➤ Kopie des Bewirtschaftungsplans bei Eigenproduktion 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
2.3.		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ausschließlich Freilandhaltung oder Bodenhaltung gemäß Legehennenhaltungsverordnung ➤ Betreuungsvertrag (Tierarzt) (nur einmalig nachzuweisen) ➤ Bestandsregister/ Arzneimittel-Kontrollbuch 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ei-Stempel ➤ Betriebs-/ Stallnummer ➤ Kopie des Vertrages 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
3. Hygiene				
3.1.		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laut gesetzlicher Bestimmungen ➤ Salmonellenkontrolle laut gesetzlicher Bestimmungen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Untersuchungsergebnis ➤ Selbstverpflichtung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
4. Qualität				
4.1.		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei Hühnereiern Güteklasse A 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kennzeichnungsverordnung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
5. Bio				
5.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Eier	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)
5.2.	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

