



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Frucht- und Gemüsesaft –

Stand 6. August 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 Gemüsesaft				
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 aus kultivierten Früchten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es ist ein Erntebuch zu führen, das angibt wann wo welche Menge von welcher Frucht / welchem Gemüse geerntet wurden. ➤ Der Betrieb ist verpflichtet, die Herkunft von zugekauften Rohstoffen zu prüfen und lückenlos zu dokumentieren. ➤ 100% des Frucht- und Gemüseanteils besteht aus unbehandelten vollreifen, im Geltungsbereich der Marke angebauten und geernteten Rohstoffen ➤ Ausnahmen sind vom Markenmanagement der Dachmarke Rhön zu genehmigen. ➤ Als Süßungsmittel sind ausschließlich Zucker aus deutscher Herkunft zu verwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntebuch (Name und Anschrift, Menge) ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen etc. ➤ Am Jahresende eine Gesamtaufstellung der eingekauften Früchte / Fruchtsäfte und Gemüse / Gemüsesäfte und der Menge der mit der Marke vermarkteten Säfte/ Getränke 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Im Verdachtsfall unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. ein externes Prüfinstitut. Die Kosten für die Prüfung trägt der Betrieb



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
2.2	Rohstoffe aus Wildfrüchten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei Wildfruchtprodukten müssen mind. 100% 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, bei der zuständigen Verwaltungsstelle (Untere Naturschutzbehörde, 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"> ➤ Siehe Punkt 2.1
3. Qualität				
3.1.	Herstellungsverfahren	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Früchte müssen / das Gemüse muss im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön gekeltert und abgefüllt werden. ➤ Das daraus resultierende Produkt darf nicht aus Konzentrat hergestellt worden sein. 	<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 Qualitätskontrolle, 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. 	<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



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Auswertung der Analyse und das weitere Vorgehen in Hinblick auf die Markennutzung obliegen dem Fachforum „Frucht- und Gemüsesaft“. ➤ 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"> ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤
4. Bio				
4.1.	Kriterien	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Frucht- und Gemüsesäfte 	<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