



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

**– Frucht- und Kräuteres sig –
Stand 21. November 2016**

Unternehmen

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Ansprechpartner

Telefon

E-Mail

Hiermit erkläre ich, dass ich die folgenden Qualitätsrichtlinien für meine Produktgruppe 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 Kräuteressig

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, Meldepapire von der Gemeinde etc.	➤ Vorlage beim Markenmanagement
2. Regionalität				
2.1	Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entweder die namensgebende Zutat <u>oder</u> der verwendete Essig müssen zu 100% aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön stammen. ➤ Stammt der Essig nicht aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön, so muss er vom nächstgelegenen Essigproduzenten bezogen werden im Umkreis von 200 km. 		
2.2	➤ Früchte und Kräuter aus Anbau	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei Frucht- bzw. Kräuteressig ist ein Erntebuch zu führen, das angibt wann wo welche Mengen welcher Frucht bzw. welches Krautes geerntet wurden. ➤ 100% des Fruchtanteils bzw. des Kräuteranteils muss aus unbehandelten vollreifen, im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön angebauten und geernteten Rohstoffen bestehen. ➤ Der Betrieb ist verpflichtet, die Herkunft von zugekauften Rohstoffen zu prüfen und lückenlos zu dokumentieren. ➤ Ausnahmen sind vom Markenmanagement der Dachmarke Rhön zu genehmigen. ➤ Es werden nur gesetzlich zugelassene Spritzmittel angewendet. ➤ Die Karenzzeit wird eingehalten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntebuch (Name und Anschrift, Menge) ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen etc. ➤ Am Jahresende eine Gesamtaufstellung der eingekauften Früchte/ Fruchtsäfte und der Menge der mit der Marke vermarkteten Fruchtessige 	<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.



Dachmarke Rhön

Qualitäts- und Herkunftskriterien für Frucht- und Kräuteres sig

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
2.3	Wildfrucht/ -kräuter	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei Wildfrucht/-kräuterprodukten müssen mind. 80% des Frucht/-Kräuteranteils aus Wildsammlung in der Rhön stammen. ➤ 20% der Früchte/Kräuter können aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön zugekauft sein. ➤ Der Betrieb ist verpflichtet die Herkunft von zugekauften Rohstoffen zu prüfen und lückenlos zu dokumentieren. ➤ 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"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Im Verdachtsfall unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. ein externes Prüfinstitut. Die Kosten für die Prüfung trägt der Betrieb.
3. Qualität				
3.1	Inhaltsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ausgangsstoff ist immer ein vom Betrieb selbst hergestellter Verarbeitungsprozess (Maische, Furchtansatz, Kräuteransatz etc.) ➤ 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, Erklärung des Lieferanten, Erntegenehmigung etc 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage des Betriebsangebotes beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.



Dachmarke Rhön

Qualitäts- und Herkunftskriterien für Frucht- und Kräuteres sig

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3.2	Herstellungsverfahren	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Früchte müssen im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön verarbeitet und abgefüllt werden. ➤ Das daraus resultierende Produkt darf nicht aus Konzentrat hergestellt worden sein. ➤ Die Verarbeitung muss in dafür vorgesehenen Räumen erfolgen 	<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
3.3	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. ➤ Die Auswertung der Analyse und das weitere Vorgehen in Hinblick auf die Markennutzung obliegen dem Fachforum „Fruchtaufstriche“. ➤ 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
4. Bio				
4.1	Kriterien	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Fruchtsäfte 	<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

