



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Fruchtaufstrich und Fruchtsirup –

Stand 10. Mai 2011

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 Fruchtaufstrich und Fruchtsirup

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 und -blüten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es ist ein Erntebuch zu führen, das angibt wann wo welche Mengen welcher Frucht geerntet wurden. ➤ Der Betrieb ist verpflichtet, die Herkunft von zugekauften Rohstoffen zu prüfen und lückenlos zu dokumentieren. ➤ 100% des Fruchtanteils 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 Honig aus der Rhön oder Zucker aus deutscher Herkunft zu verwenden. ➤ Zur Verarbeitung ist ausschließlich 	<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 Fruchtaufstriche und -sirups 	<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.



		<p>frisches Trinkwasser zu verwenden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gewürze, die nicht regional produziert werden können, dürfen verwendet werden 		
2.2.	Rohstoffe aus Wildfrüchten und -blüten	<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 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



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
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. ➤ Die Auswertung der Analyse und das weitere Vorgehen in Hinblick auf die Markennutzung obliegen dem Fachforum „Fruchtaufstrich und Fruchtsirup“. ➤ 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 Fruchtaufstrich und Fruchtsirup 	<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 ist für die mit dem Biosiegel der Dachmarke Rhön gekennzeichneten Produkte gemäß der EG-Öko-Verordnung zertifiziert. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie des Zertifikats 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement

