

**Qualitätssiegel**  
**„Qualität des Biosphärenreservates! Die Rhön“**

**Qualitätssiegel**  
**„Qualität des Biosphärenreservates! Die Rhön“ mit Zusatz BIO**

Handbuch zum Qualitätssiegel Rhön

Stand: 02.06.2020



Rhön GmbH – Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement  
Abteilung Dachmarke  
Rhönstraße 97  
97772 Wildflecken-Oberbach  
info@dachmarke-rhoen.de | www.dachmarke-rhoen.de

Im Auftrag für:

Verein Dachmarke Rhön e.V.  
Oberwaldbehringer Straße 4  
97656 Oberelsbach

# Inhaltsverzeichnis

<b>Teil A: Allgemeines zum Qualitätssiegel Rhön.....</b>	<b>3</b>
A.1 Hintergrund.....	3
A.2 Ziele und Nutzenversprechen .....	3
A.3 Anwendungsbereich.....	3
A.4 Ausprägungen .....	3
A.5 Geltungsbereich .....	3
A.6 Rhön GmbH als Markenmanagement.....	3
<b>Teil B: Qualitätskriterien .....</b>	<b>4</b>
B.1 Einführung .....	4
B.2 Aufbau und Struktur.....	4
B.3 Aktuelle Qualitätskriterien .....	4
1 <i>Basiskriterien</i> .....	5
2 <i>Pflanzliche Lebensmittel</i> .....	7
3 <i>Tierische Lebensmittel</i> .....	11
4 <i>Sonstige Produkte</i> .....	17
5 <i>Zubereitete Speisen in der Gastronomie</i> .....	18
6 <i>Ergänzungskriterien</i> .....	19
<b>Teil C: Zertifizierungsprozess .....</b>	<b>23</b>
C.1 Einführung .....	23
C.2 Kontrollen .....	23
C.3 Zertifizierungsintervalle.....	23
<b>Teil D: Markennutzer werden und sein.....</b>	<b>24</b>
D.1 Mitgliedschaft im Verein Dachmarke Rhön .....	24
D.2 Erfüllung der Qualitätsrichtlinien für die jeweilige Produktgruppe.....	24
D.3 Zahlung einer Markennutzungsgebühr .....	24
D.4 Markennutzung.....	24
D.5 Anforderungen an den Markennutzer .....	24
<b>Teil E: Leistungsportfolio für Markennutzer.....</b>	<b>25</b>
<b>Teil F: Markenmanagement und Kontakt .....</b>	<b>25</b>

## Hinweis:

Zur besseren Lesbarkeit wird im vorliegenden Standard die männliche Sprachform verwendet. Dies dient zur sprachlichen Vereinfachung ist als geschlechtsneutral zu verstehen.

## Teil A: Allgemeines zum Qualitätssiegel Rhön

### A.1 Hintergrund

Der Verein Dachmarke Rhön e.V. vernetzt regionale Betriebe entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette. Von der landwirtschaftlichen Urproduktion, über die Verarbeitung bis hin zur Gastronomie. Für echt regional erzeugte Lebensmittel, die aus diesen Wertschöpfungsketten stammen, vergibt der Verein nach einem Zertifizierungsprozess das Qualitätssiegel Rhön. Das Siegel kennzeichnet Produkte von echter Rhöner Qualität.

### A.2 Ziele und Nutzenversprechen

Mit dem Qualitätssiegel Rhön wird die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe, ein starkes Unternehmertum in der Region und die Absicherung von dessen Zukunftsfähigkeit durch Freiraum für neue Ideen und Innovation angestrebt. Außerdem steht der Erhalt von Kultur, Natur und Landschaftsbild der Rhön im Vordergrund. Das Qualitätssiegel Rhön zählt auf die Ziele des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön ein und steht mit diesen im Einklang. Das Nutzenversprechen des Siegels für Verbraucher und Produzenten ist gesicherte Regionalität und eine garantierte Qualität über den gesetzlichen Standards hinaus.

### A.3 Anwendungsbereich

Mit dem Qualitätssiegel Rhön werden ausschließlich Produkte aus der land- und forstwirtschaftlichen Urproduktion sowie verarbeitete Lebensmittel gekennzeichnet. Hierzu gehören Produkte aus den nachfolgenden Kategorien:

- Pflanzliche Lebensmittel (Urproduktion, Verarbeitung)
- Tierische Lebensmittel (Urproduktion, Verarbeitung)
- Sonstige Produkte (Heil- und Mineralwasser, Weihnachtsbäume)
- Zubereitete Speisen in der Gastronomie und Getränke

### A.4 Ausprägungen

Es gibt zwei Ausprägungen des Qualitätssiegels Rhön: Das Qualitätssiegel „Qualität des Biosphärenreservates! Die Rhön“ und das Qualitätssiegel „Qualität des Biosphärenreservates! Die Rhön“ mit dem Zusatz BIO. Für beide Ausprägungen bilden unten aufgeführte Qualitätskriterien die Grundlage (siehe Teil B). Für die Erreichung des Biosiegels ist die ergänzende Bio-Zertifizierung (EU-Bio und optional Verbands-Bio) durch eine externe Kontrollstelle nachzuweisen.

### A.5 Geltungsbereich

Das Qualitätssiegel Rhön darf nur für Produkte, die aus der Gebietskulisse Rhön stammen, verwendet werden. Die Gebietskulisse ist definiert durch die Landkreise Bad Kissingen, Rhön-Grabfeld und Fulda sowie die süd- und südwestlichen Anteile des Landkreises Schmalkalden-Meiningen und des Wartburgkreises bis zur Werra.

### A.6 Rhön GmbH als Markenmanagement

Die Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement ist mit der Markenführung und Markenweiterentwicklung der Rhön-Marken durch den Verein Dachmarke Rhön e.V. betraut. Die Abteilung Dachmarke innerhalb der Rhön GmbH ist für das operative Geschäft rund um das Qualitätssiegel Rhön (z.B. Zertifizierungsprozess, Weiterentwicklung der Kriterien) zuständig. Der Verein bedient sich der Rhön GmbH außerdem als Überwachungsbehörde.

## Teil B: Qualitätskriterien

### B.1 Einführung

Der Wert des Qualitätssiegels Rhön liegt darin, dass es an die Einhaltung regionaler, branchen- und produktgruppenspezifischer Kriterien geknüpft ist. Zur Verwendung des Siegels auf einzelnen Produkten müssen daher die aktuell gültigen Qualitätskriterien eingehalten werden. Diese sollen zur Erreichung der mit dem Qualitätssiegel Rhön verbundenen Ziele beitragen. Im Vordergrund stehen insbesondere die Stärkung der regionalen Wertschöpfung und Wertschöpfungsketten sowie der Erhalt von Kultur, Natur und Landschaftsbild. Gleichzeitig sollen die einzelnen Kriterien gesellschaftlichen und gesetzlichen Rahmenbedingungen Rechnung tragen sowie Freiräume für neue Ideen und Innovationen schaffen.

### B.2 Aufbau und Struktur

Der aktuell gültige Kriterienkatalog setzt sich im Wesentlichen aus zwei Kategorien zusammen. Zum einen sind Muss-Kriterien, zum anderen eine definierte Anzahl an Ergänzungskriterien zu erfüllen.

#### *Muss-Kriterien*

Die Einhaltung der Muss-Kriterien ist obligatorisch, wobei sich die jeweils zu erfüllenden Kriterien aus der Art des Produktes ergeben. Die zuerst aufgeführten Basiskriterien sind durch alle Betriebe, unabhängig nach der Art des Produktes, zu erfüllen.

#### *Ausnahmeregelungen*

Bei den mit „A.m.“ gekennzeichneten Kriterien sind, auf Antrag, begründete Ausnahmen möglich. Ausnahmeregelungen werden nach Prüfung durch eine Kommission erlassen. Grund für eine Ausnahmegenehmigung können z.B. Produktionsausfälle durch höhere Gewalt (Ernteauffälle durch Witterung) sowie produkt- oder produktionspezifische Anforderungen (nicht vorhandene Rahmenbedingungen und Infrastrukturen) sein.

#### *Ergänzungskriterien*

Die Ergänzungskriterien bieten Betrieben die Möglichkeit, individuelle Schwerpunkte zu setzen. Sie ermöglichen Freiraum und sollen Impulse zur Weiterentwicklung der Betriebe setzen. Zur Zertifizierung erfüllt der Betrieb je Produkt drei oder mehr der vorliegenden Ergänzungskriterien. Die Auswahl der einzubeziehenden Ergänzungskriterien obliegt dem Betrieb. Jedes Unternehmen entscheidet frei, welcher Kriterien-Schwerpunkt ihm wichtig ist und welche Kriterien erfüllt werden. Die Erfüllung oder Nicht-Erfüllung wird durch das Markenmanagement festgestellt. Falls erforderlich, wird ein Gremium hinzugezogen. Betriebsbezogene Kriterien können für Unternehmen, die mehrere Produkte siegeln lassen, produktübergreifend angerechnet werden. Ergänzungskriterien, die für ein spezifisches Produkt auch als Muss-Kriterien definiert sind, werden bei Erfüllung in beiden Kriterien-Kategorien angerechnet. Die Festsetzung der Ergänzungskriterien ist nicht final. Betriebe können eigene Ideen und Ansätze einbringen.

### B.3 Aktuelle Qualitätskriterien

Im Folgenden sind die aktuell gültigen Kriterien mit notwendigen Nachweisen und ggf. Anmerkungen aufgeführt. Für die Zertifizierung einzelner Produkte sind die Basiskriterien, die produktspezifischen Kriterien sowie die Ergänzungskriterien heranzuziehen.

# 1 Basiskriterien

## 1 Allgemeine Kriterien

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
1.1	Der Betrieb, der das Qualitätssiegel Rhön nutzt, hat seinen Sitz in der Gebietskulisse, die in der Markensatzung der Dachmarke Rhön definiert ist.		Adresse Vor-Ort-Begehung
1.2	Der Betrieb ist Mitglied im Verein Dachmarke Rhön e.V.		Antrag auf Mitgliedschaft Abgleich Mitgliedsdaten DMR e.V.
1.3	Der verarbeitende Betrieb ist bei der Lebensmittelüberwachung gemeldet. Die Abnahme der zuständigen Behörde ist erfolgt und alle weiteren notwendigen behördlichen Genehmigungen liegen vor (z.B. Lebensmittelüberwachung, Veterinärbehörde, Naturschutzbehörde, Landwirtschaftsamt).	Sollten bei der Einhaltung qualitätsrelevante Unregelmäßigkeiten auftreten oder es bei Kontrollen zu Beanstandungen bzw. Auflagen kommen, sind diese innerhalb einer Woche dem Markenmanagement zu melden.	Selbstverpflichtung  <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung von Nachweisen (ggf. auch durch Anberaumung einer externen Prüfung) berechtigt.</i>
1.4	Der Betrieb erfüllt alle relevanten hygienischen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien in der jeweils aktuell gültigen Fassung (z.B. LMHV, Tier-VO, MessEG).	Sollten bei der Einhaltung qualitätsrelevante Unregelmäßigkeiten auftreten oder es bei Kontrollen zu Beanstandungen bzw. Auflagen kommen, sind diese innerhalb einer Woche dem Markenmanagement zu melden.	Selbstverpflichtung  <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung von Nachweisen (ggf. auch durch Anberaumung einer externen Prüfung) berechtigt.</i>
1.5	Die Erzeugung, Herstellung und Kennzeichnung der gesiegelten Produkte entsprechen den lebensmittelrechtlichen Grundlagen in der jeweils aktuell gültigen Fassung. Diese umfassen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesetzliche Grundlagen auf EU-, Bundes- und Landesebene wie Gesetze, Verordnungen und Richtlinien (Basis-VO, LFGB, LMIV)</li> <li>• Quasi-gesetzliche Grundlagen wie Leitsätze, Verkehrsauffassungen und Richtwerte</li> </ul>	Sollten bei der Einhaltung qualitätsrelevante Unregelmäßigkeiten auftreten oder es bei Kontrollen zu Beanstandungen bzw. Auflagen kommen, sind diese innerhalb einer Woche dem Markenmanagement zu melden.	Selbstverpflichtung  <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung von Nachweisen (ggf. auch durch Anberaumung einer externen Prüfung) berechtigt.</i>
1.6	Um-/ Sammelverpackung von unverarbeiteten Produkten dürfen nur mit dem Qualitätssiegel Rhön gekennzeichnet werden, wenn alle darin befindlichen Produkte das Qualitätssiegel Rhön tragen.		Selbstverpflichtung  <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung von Nachweisen (ggf. auch</i>

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
			<i>durch Anberaumung einer externen Prüfung) berechtigt.</i>
1.7	Die Produktbezeichnung muss für ein regionales Produkt glaubhaft sein. Charaktergebende Zutaten, die nicht aus der Gebietskulisse stammen, dürfen nicht Bestandteil der Produktbezeichnung sein (Ausnahme: Kräutersalz).	Das Kriterium soll im Sinne einer Regionalmarke nicht glaubhafte Produkte (z.B. Südseetraum, Ingwerlikör, Apfel-Ananas-Marmelade) ausschließen, gleichzeitig aber Freiheiten in der Rezeptur ermöglichen.	Etikett/ Produktspezifikation  <i>Im Zweifel entscheidet ein Gremium über die Zulässigkeit der Produktbezeichnung.</i>

## 2 Sonderbestimmungen für Produkte aus Wildfrüchten und Wildkräutern

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
2.1	Der Sammler hat sich über die Besitzrechte informiert und ggf. eine Erlaubnis eingeholt.	Nachweis ist nicht vorzulegen, wenn es sich bei der Fläche um eine Eigentumsfläche handelt.	Selbstverpflichtung Kopie der Erlaubnis
2.2	Der Sammler hat sich bei der zuständigen Verwaltungsstelle oder Behörde über den Naturschutz-Status der Fläche informiert und ggf. eine Erlaubnis eingeholt.	Nachweis vorzulegen, auch wenn der Produzent nicht der Sammler ist.	Kopie der Erlaubnis
2.3	Der Sammler verfügt über eine fachkundige Ausbildung.	Nachweis vorzulegen, auch wenn der Produzent nicht der Sammler ist.	Nachweis über fachkundige Ausbildung, z.B.: Ausbildung zum Brenner, Land- und forstwirtschaftliche Ausbildung, Kräuterpädagoge, Jagdschein

## 2 Pflanzliche Lebensmittel

### A Lebensmittel der pflanzlichen Urproduktion

#### 1 Allgemeine Kriterien

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
1.1	Die Anbauflächen der gesiegelten Produkte liegen innerhalb der Gebietskulisse.		Flächennutzungsnachweis Vor-Ort-Begehung
1.2	Auf der zur Erzeugung der gesiegelten Produkte verwendeten Anbaufläche wurde in den letzten drei Kalenderjahren kein Klärschlamm aus Siedlungsabwässern ausgebracht.	Die Angaben zu Kalenderjahren beziehen sich jeweils auf die vergangenen, vollständigen Kalenderjahre. Das aktuelle Jahr wird an dieser Stelle nicht mitberücksichtigt.	Selbstverpflichtung  <i>Nachweis ist auch bei Feldtausch zu erbringen</i>
1.3	Die Trocknung und Aufbereitung des gesiegelten Produktes findet innerhalb der Gebietskulisse statt. (A.m.)	Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden.	Vor-Ort-Kontrolle Dokumentenkontrolle  Das Markenmanagement behält sich vor die Produktionsstätte, auch im Falle einer Ausnahmereglung, d.h. der genehmigten Auslagerung eines Produktionsschritts, auch beim externen Dienstleister eine Vor-Ort-Kontrolle abzunehmen. Der Betrieb hat eine Vor-Ort-Prüfung aller Produktionsschritte zu ermöglichen.
1.4	Zur Erhöhung der Lagerfähigkeit werden bei den gesiegelten Produkten keine chemischen Stoffe angewendet.	Beispiele: keimhemmende Maßnahmen bei Kartoffeln, Schwefel bei Obst	Selbstverpflichtung

## B Verarbeitete pflanzliche Lebensmittel

### 1 Allgemeine Kriterien

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
1.1	Besteht das gesiegelte Produkt nur aus einer Zutat, liegt deren Anbauflächen zu 100 % innerhalb der Gebietskulisse (A.m.).	Beispiel: Getreidemehl  Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden.	Rechnungen/ Lieferscheine und Quittungen
1.2	Besteht das gesiegelte Produkt aus mehreren Zutaten, stammt die Hauptzutat vollständig aus der Gebietskulisse und macht mindestens 75 % des Gesamtgewichtes aus.	Wasser, (Gelier-)Zucker, (Stein-)Salz und Neutralalkohol werden nicht in die Berechnung der Hauptzutat mit einbezogen. Ebenso Essig, wenn dieser zur Konservierung des gesiegelten Produktes dient.	Rezeptur zur Ermittlung der Hauptzutaten, Rechnungen/ Lieferscheine aus denen die Herkunft der Zutaten hervorgeht  Bei Backwaren muss eine schriftliche Bestätigung des Müllers vorliegen, dass Rohstoff von Landwirten aus der Gebietskulisse der Dachmarke bezogen wurde (incl. Auflistung der Lieferanten mit Ort).
1.3	Besteht das gesiegelte Produkt aus mehreren Zutaten und ist der Anteil der Hauptzutat geringer als 75 %, müssen auch die weiteren Zutaten jeweils vollständig aus der Gebietskulisse stammen, bis mindestens 75 % des Gesamtgewichts erreicht sind.	Wasser, (Gelier-)Zucker, (Stein-)Salz und Neutralalkohol werden nicht in die Berechnung der Hauptzutat mit einbezogen. Ebenso Essig, wenn dieser zur Konservierung des gesiegelten Produktes dient.	Rezeptur zur Ermittlung der Hauptzutaten, Rechnungen/ Lieferscheine aus denen die Herkunft der Zutaten hervorgeht  Bei Backwaren muss eine schriftliche Bestätigung des Müllers vorliegen, dass Rohstoffe von Landwirten aus der Gebietskulisse der Dachmarke bezogen wurde (incl. Auflistung der Lieferanten mit Ort).
1.4	Ergänzende Zutaten wie Wasser, Zucker (auch Gelierzucker), Salz (auch Steinsalz), Gewürze und Hopfen werden aus den naheliegendsten Quell-/An-/ Abbaugebieten bezogen. (A.m.)	Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden	Rechnungen/ Lieferscheine aus denen die Herkunft hervorgeht



Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
1.5	Dem gesiegelten Produkt werden keine Geschmacksverstärker, Farbstoffe, synthetischen Süßstoffe, künstliche Aromen und chemische Konservierungsstoffe zugesetzt.	Ausnahme: Schwefel bei der Herstellung von Wein Sorbinsäure als Bestandteil von Gelierzucker	Etiketten/ Selbstverpflichtung  <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung einer Rückstandsuntersuchung berechtigt.</i>
1.6	Der gesamte Produktionsprozess des gesiegelten Produktes findet innerhalb der Gebietskulisse statt. (A.m.)	Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden	Vor-Ort-Kontrolle  <i>Das Markenmanagement behält sich vor die Produktionsstätte, auch im Falle einer Ausnahmereglung, d.h. der genehmigten Auslagerung eines Produktionsschritts, auch beim externen Dienstleister eine Vor-Ort-Kontrolle abzunehmen. Der Betrieb hat eine Vor-Ort-Prüfung aller Produktionsschritte zu ermöglichen.</i>

## 2 Produktspezifische Kriterien

Speiseöl, Getreidemehl und Getreideschrot, Backwaren

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
2.1	Speiseöl: Das gesiegelte Produkt ist kalt gepresst.		Etikett/ Produktspezifikation
2.2	Speiseöl: Das gesiegelte Produkt stammt aus erster Pressung.		Selbstverpflichtung
2.3	Backwaren: Als Backtriebmittel werden ausschließlich Natursauerteig oder Hefepilze (Backhefe oder Backfermente) verwendet.		Selbstverpflichtung
2.4	Backwaren: Der Anteil an Backmitteln übersteigt 4 % nicht.		Selbstverpflichtung

Verarbeitete Obst-, Gemüse- und Kräuterprodukte

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
2.5	Frucht- und Dessertweine: Die Verwendung von Sorbinsäure ist ausgeschlossen.		Selbstverpflichtung
2.6	Frucht- und Dessertweine: Die Verwendung von Schwefel-Kombi-Konservierung ist ausgeschlossen.		Selbstverpflichtung
2.7	Wein: Bei dem gesiegelten Produkt muss es sich mindestens um Qualitätswein handeln.		AP-Nummer <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung von Nachweisen (ggf. auch durch Anberaumung einer externen Prüfstelle) berechtigt.</i>
2.8	Brände und Geiste: Dem gesiegelten Produkt ist kein Zucker zugesetzt.	Brände mit regionaler Herkunftsbezeichnung: generell vom Zuckerzusatz ausgeschlossen	Selbstverpflichtung Produktbezeichnung
2.9	Kräutersalz: Das Kräutersalz besteht zu mindestens 50 % (vol.) aus Kräutern.		Etikett/ Produktspezifikation
2.10	Kräutersalz: Bei dem zugrundeliegenden Salz handelt es sich um Steinsalz.		Rechnungen/ Lieferscheine und Quittungen aus denen die Herkunft hervorgeht

### 3 Tierische Lebensmittel

#### A Lebensmittel der tierischen Urproduktion

##### 1 Allgemeine Kriterien für Nutztiere und Produkte aus der Nutztierhaltung

##### 1.1 Allgemeine Kriterien zur Aufzucht und Haltung von Nutztieren

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
1.1.a	Es werden nur Produkte mit dem Qualitätssiegel Rhön gekennzeichnet, deren Futtergrundlage zu mindestens 75 % aus der Gebietskulisse stammt. (A.m.)	Futtergrundlage: Getreide, Gras/ Heu, Mais und Silage  Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden	Flächennutzungsnachweis Rechnungen/ Lieferscheine bei Zukauf
1.1.b	In der Tierhaltung werden Antibiotika nicht prophylaktisch eingesetzt.		Selbstverpflichtung
1.1.c	In der Rinder-, Schaf- und Ziegenhaltung wird kein Futtermittel eingesetzt, das nach den EU-Verordnungen Nr. 1829/2003 und Nr.1830/2003 die Kennzeichnung „mit Gentechnik“ trägt.		Futterbegleitpapiere Anbauerklärung Bio-Zertifikat

##### 1.2 Produktspezifische Kriterien von Produkten aus der Nutztierhaltung

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
1.2.a	Fleisch: Jungtiere wie Spanferkel, Kälber, Lämmer und Zicklein wurden bis zum Zeitpunkt der Schlachtung die gesamte Lebenszeit (inkl. Geburt) innerhalb der Gebietskulisse gehalten.		Selbstverpflichtung Vor-Ort-Begehung
1.2.a	Fleisch: Schlachttiere wie Schweine, Rinder, Schafe und Ziegen wurden bis zum Zeitpunkt der Schlachtung länger als die Hälfte ihres Lebens in der Gebietskulisse gehalten.		Selbstverpflichtung Vor-Ort-Begehung

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
1.2.c	Fleisch: Geflügel wie Gänse, Enten und Masthähnchen wurden bis zum Zeitpunkt der Schlachtung die gesamte Mastzeit innerhalb der Gebietskulisse gehalten.		Selbstverpflichtung Vor-Ort-Begehung
1.2.d	Fleisch: Die Schlachtung der Tiere erfolgt innerhalb der Gebietskulisse. (A.m.)	Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden	Rechnungen/ Lieferscheine aus denen der Schlachtstätte hervorgeht.
1.2.e	Fleisch: Bei Schlachttieren ist der Abhol- bzw. Liefertag der Schlachtttag. Wenn eine Wartezeit zur Steigerung der Fleischqualität erfolgt, entspricht diese den Aspekten des Tierwohls.		Selbstverpflichtung
1.2.f	Fleisch: Das gesiegelte Produkt wird nicht mit Mikrowellen, ionisierten Strahlen oder mikrobiziden Gasen behandelt.		Selbstverpflichtung
	Rindfleisch: Die Haltung auf Vollspaltenböden ist ausgeschlossen.		Vor-Ort-Begehung
1.2.	Rindfleisch: Im Stall sind eingestreute Ruhe- und Liegebereich oder Gummimatten vorhanden.		Vor-Ort-Begehung
1.2.h	Rindfleisch: Bei dem gesiegelten Rindfleisch handelt es sich nicht um Fleisch von Altkühen.		Selbstverpflichtung
1.2.i	Milch: Die Milch stammt ausschließlich von Tieren, die dauerhaft in der Gebietskulisse gehalten werden.		Selbstverpflichtung Vor-Ort-Begehung
1.2.j	Milch: Die Tiere werden mindestens im Laufstall, besser noch im Offenstall bzw. auf der Weide gehalten.		Vor-Ort-Begehung
1.2.k	Milch: Für die Tiere sind eingestreute Ruhe- und Liegebereich oder Gummimatten vorhanden.		Vor-Ort-Begehung
1.2.l	Milch: Die Abfüllung der Milch erfolgt innerhalb der Gebietskulisse. (A.m.)	Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden	Vor-Ort-Begehung Rechnungen/ Lieferscheine aus denen die Abfüllstätte hervorgeht
1.2.m	Eier: Die Eier stammen ausschließlich von Legehennen, die dauerhaft in der Gebietskulisse gehalten werden.		Selbstverpflichtung Vor-Ort-Begehung

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
1.2.n	Eier: Die Verpackung der Eier erfolgt innerhalb der Gebietskulisse. (A.m.)	Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden	Vor-Ort-Begehung, Rechnungen/ Lieferscheine aus denen die Packstelle hervorgeht

## 2 Allgemeine Kriterien für Wildfleisch

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
2.1	Mit dem Qualitätssiegel Rhön wird nur Wildbret gekennzeichnet, das in Jagdrevieren/-bezirken erlegt wurde, die sich mit dem überwiegenden Anteil ihrer Flächen innerhalb der Gebietskulisse befinden.		Nennung Lage Jagdrevier/ Jagdbezirk
2.2	Das mit dem Qualitätssiegel Rhön ausgezeichnete Wildbret stammt von Nutzwildarten, die in freier Wildbahn bei Ausübung der Jagd erlegt wurden.		Selbstverpflichtung
2.3	Die Rückverfolgbarkeit des vermarkteten Wildbrets ist durch ein Dokumentationsbuch, die Wildmarkennummer und/ oder durch den Wildursprungsschein sichergestellt.		Dokumentationsbuch Wildursprungsschein/ Wildmarken

## 2 Allgemeine Kriterien für Honig

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
3.1	Die Bienenvölker zur Erzeugung des gesiegelten Produktes sind im Zeitraum vom 01. März bis 31. August ausschließlich innerhalb der Gebietskulisse aufgestellt.		Dokumentation der Standorte/ Betriebsbuch
3.2	Zur Varroabehandlung wird ausschließlich Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure oder Thymol eingesetzt.		Behandlungsbuch oder ähnliches Dokument
3.3	Das gesiegelte Produkt wurde ausschließlich aus Honigraumwaben gewonnen.		Selbstverpflichtung

3.4	Das gesiegelte Produkt stammt aus rückstandsarmem Wachs.	Wachs-Rückstandsuntersuchung auf chemische Behandlungsmittel und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.	Wachs-Rückstandsuntersuchung bei Erstzertifizierung verpflichtend  <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung von Rückstandsuntersuchungen berechtigt.</i>
3.5	Das gesiegelte Produkt entspricht den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes e.V.	Die Vermarktung im DIB-Glas ist nicht Voraussetzung. Es kann auch in einem Neutralglas vermarktet werden.	Bescheinigung/ Mitgliedschreiben DIB, Honig-Analyse
3.6	Das Ernten, das Schleudern und die Abfüllung des gesiegelten Produktes erfolgt innerhalb der Gebietskulisse.	Vor-Ort-Kontrolle	Vor-Ort-Kontrolle

## B Verarbeitete tierische Lebensmittel

### 1 Allgemeine Kriterien für verarbeitete tierische Lebensmittel

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
1.1	Besteht das gesiegelte Produkt nur aus einer Zutat, wurde diese zu 100 % nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt und verarbeitet. (A.m.)	Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden	Rechnungen, Lieferscheine und Quittungen Vereinbarung zur Einhaltung der Qualitätsrichtlinien
1.2	Macht die Hauptzutat mindestens 75 % des Gesamtgewichtes am Produkt aus, muss diese vollständig nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt und verarbeitet worden sein.	Wasser, (Gelier-)Zucker, (Stein-)Salz, Neutralalkohol werden nicht in die Berechnung der Hauptzutaten mit einbezogen. Ebenso Essig, wenn dieser zur Konservierung des gesiegelten Produktes dient.	Rezeptur zur Ermittlung der Hauptzutaten, Rechnungen/ Lieferscheine aus denen die Herkunft der Zutaten hervorgeht

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
1.3	Macht die Hauptzutat weniger als 75 % des Gesamtgewichtes am Produkt aus, müssen auch die weiteren Zutaten vollständig nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt und verarbeitet worden sein. Bis 75 % des Gesamtgewichtes erreicht sind. (A.m)	Wasser, (Gelier-)Zucker, (Stein-)Salz, Neutralalkohol werden nicht in die Berechnung der Hauptzutaten mit einbezogen. Ebenso Essig, wenn dieser zur Konservierung des gesiegelten Produktes dient.	Rezeptur zur Ermittlung der Hauptzutaten, Rechnungen/ Lieferscheine aus denen die Herkunft der Zutaten hervorgeht
1.4	Ergänzende Zutaten wie Wasser, Zucker, Salze und Gewürze werden aus den naheliegendsten Quell-/An-/ Abbaugebieten bezogen. (A.m.)	Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden	Rechnungen/ Lieferscheine aus denen die Herkunft der Zutaten hervorgeht
1.5	Der gesamte Produktionsprozess des gesiegelten Produktes findet innerhalb der Gebietskulisse statt. (A.m.)	Ausnahmeregelungen können auf Antrag durch ein Gremium erlassen werden	Vor-Ort-Kontrolle  <i>Das Markenmanagement behält sich vor die Produktionsstätte, auch im Falle einer Ausnahmereglung, d.h. der genehmigten Auslagerung eines Produktionsschritts, auch beim externen Dienstleister eine Vor-Ort-Kontrolle abzunehmen. Der Betrieb hat eine Vor-Ort-Prüfung aller Produktionsschritte zu ermöglichen.</i>
1.6	Dem gesiegelten Produkt werden keine Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, synthetischen Süßstoffe, künstliche Aromen und chemische Konservierungsstoffe zugesetzt.		Etiketten/ Selbstverpflichtung  <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung einer Rückstandsuntersuchung berechtigt.</i>

## 2 Produktspezifische Kriterien

### Nudeln mit Ei

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
-----	-----------	-----------	--------------------------

2.1	Der Ei-Anteil liegt bei mindestens 30 %, wenn das gesiegelte Produkt als Eiernudel deklariert oder der Begriff „Eier“ besonders hervorgehoben wird.		Etikett/ Produktspezifikation Rezeptur
-----	---	--	--

#### Käse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
2.3	Der Hartkäse ist natürlich und ohne chemische Hilfsmittel (z.B. Fungizide) gereift.	Natürliche Reifung durch z.B. Rot- und Bierschmiere, Trockengesalzen	Bearbeitungsbuch/ Produktspezifikation Vor-Ort-Begehung
2.4	Die Käserinde ist unbehandelt.	Beispiel: Es findet kein Wachsen statt.	Bearbeitungsbuch/ Produktspezifikation Vor-Ort-Begehung

#### Fleisch- und Wurstwaren aus Schweine-, Rind-, Lamm-, Geflügel-, Ziegen- oder Wildfleisch

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
2.5	Das gesiegelte Produkt besteht zu mind. 80 Prozent aus Fleisch, Fettanteil, Schwarten, Innereien und Blut.	Mit dem Qualitätssiegel Rhön werden keine feinen Wurst- und Fleischwaren wie z.B. Brühwurst gesiegelt.	Produktspezifikation Selbstverpflichtung
2.6	Zur Erzeugung des gesiegelten Produktes wird kein Separatorenfleisch verwendet.		Selbstverpflichtung
2.7	Das gesiegelte Produkt wird nicht unter Einsatz von Enzymen (Transglutaminase) hergestellt.		Selbstverpflichtung
2.8	Das gesiegelte Produkt enthält ausschließlich Zutaten, die auf der aktuell gültigen Positivliste genannt sind.	Eine aktuell gültige Positivliste zur Herstellung der Wurstwaren gibt vor, welche Zutaten zur Herstellung verwendet werden dürfen. Nicht aufgeführte Zutaten dürfen zur Herstellung gesiegelter Produkte nicht eingesetzt werden.	Selbstverpflichtung  <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung einer Analyse berechtigt</i>



Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
2.9	Bei dem gesiegelten Produkt handelt es sich nicht um ein Formfleischerzeugnis.		Selbstverpflichtung
2.10	Das gesiegelte Produkt wurde durch natürliches Salzen im Trocken- oder Nasspökelfverfahren gepökelt.		Selbstverpflichtung

## 4 Sonstige Produkte

### 1 Heil- und Mineralwasser

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
1.1	Das Wasservorkommen, das für die Abfüllung verwendet wird, liegt innerhalb der Gebietskulisse		Angabe Standort

### 2 Weihnachtsbäume

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
2.1	Die Weihnachtsbaumplantage liegt innerhalb der Gebietskulisse.		Flächennutzungsnachweis Vor-Ort-Begehung
2.2	Der Untergrund der Weihnachtsbaumplantage wurde in den letzten drei Kalenderjahren nachweislich nicht mit Total-Herbiziden behandelt. Eine Beweidung des Untergrundes ist möglich.		Behandlungsplan Bio-Zertifikat  <i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung einer Rückstandsuntersuchung berechtigt</i>
2.3	Die Schädlingsbekämpfung auf der Weihnachtsbaumplantage erfolgt nicht prophylaktisch. Bei Notwendigkeit (akuter Befall) werden nur Wirkstoffe, die nach der EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 vom 28. Juni 2007 zugelassen sind, eingesetzt.		Behandlungsplan Bio-Zertifikat

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
			<i>Im Verdachtsfall ist das Markenmanagement zur Einforderung einer Rückstandsuntersuchung berechtigt</i>

## 5 Zubereitete Speisen in der Gastronomie

Mit dem Qualitätssiegel dürfen regionaltypische Gerichte sowie deren Weiterentwicklungen und moderne Interpretationen, beruhend auf regionaltypischen Zutaten, Rezepturen bzw. Produktionstechniken, gekennzeichnet werden. Die Siegelung von Produktkombinationen wie einem Frühstück ist möglich, wenn diese ebenfalls den aufgeführten Merkmalen entsprechen.

Nr.	Kriterium	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
1.1	Die Hauptzutat/en des Gerichtes wurden vollständig nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt und verarbeitet.	Wasser, Zucker und Salz werden in die Berechnungen der Hauptzutaten nicht mit einbezogen.	Selbstverpflichtung Stichprobenartige Abfrage von Rezepturen Rechnungen/ Lieferscheine und Quittungen aus denen die Herkunft der Hauptzutaten hervorgeht Vereinbarung zur Einhaltung der Qualitätsrichtlinien
1.2	Die Hauptzutat/en des Gerichts machen (insgesamt) mindestens 75 Prozent des Gesamtgewichtes aus.	Wasser, Zucker und Salz werden in die Berechnungen der Hauptzutaten nicht mit einbezogen.	Selbstverpflichtung Stichprobenartige Abfrage von Rezepturen Rechnungen/ Lieferscheine und Quittungen aus denen die Herkunft der Hauptzutaten hervorgeht

			Vereinbarung zur Einhaltung der Qualitätsrichtlinien
1.3	Gesiegelte Getränke und Speisen werden in der Karte besonders sichtbar gemacht.		Stichprobenartige Einsicht in die Speisekarte (aktuell sowie die letzten drei Monate)
1.4	In der Speisekarte werden die Lieferanten für Speisezutaten und Getränke aus der Region aufgeführt. Die Lieferanten der Hauptzutaten der gesiegelten Gerichte müssen aus der Speisekarte klar erkennbar hervorgehen.		Stichprobenartige Einsicht in die Speisekarte (aktuell sowie die letzten drei Monate)
1.5	Der Betrieb bietet ganzjährig mindestens zwei gesiegelte Gerichte an, die den unter 1.1 genannten Vorgaben entsprechen. Die regionaltypischen Gerichte können während des Jahres variieren.		Selbstverpflichtung Stichprobenartige Einsicht in die Speisekarte (aktuell sowie die letzten drei Monate)

## 6 Ergänzungskriterien

### 1 Regionale Herkunft/ Konsum, Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten

Nr.	Kriterium	Anwendbar für	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
1.1	Zur Produktion von Rhöner Lebensmitteln arbeitet der Betrieb kontinuierlich mit anderen Unternehmen aus der Gebietskulisse wie z.B. Landwirten, Produzenten, Verarbeitern und Lieferanten zusammen.	ALLE	Die Zusammenarbeit mit anderen Partnerbetrieben aus dem Verein Dachmarke Rhön e.V. ist wünschenswert. Zwischenhändler wie BayWa sind nicht als regionale Unternehmen zugelassen.	Kooperationsvereinbarungen Rechnungen/ Lieferverträge
1.2	Der Betrieb schafft, durch Wissensvermittlung über die Erzeugung und Produktion von Lebensmitteln, ein Bewusstsein für regionalen Konsum. Der Betrieb leistet somit einen Beitrag zur Verbraucherbildung.	ALLE	Die Wissensvermittlung erfolgt z.B. durch die Zusammenarbeit mit Bildungseinrichtungen wie Schulen und Kindergärten, durch das Angebot von "Ferien/ Urlaub auf dem Bauernhof", Ferienprogramm, gläserne Produktion, Teilnahme an Veranstaltungen und Mitmach-Aktionen etc.	schriftliche Vereinbarungen mit Bildungseinrichtungen, Presseberichte

1.3	An einem ansprechend gestalteten Verkaufsbereich werden weitere gesiegelte Produkte von anderen Betrieben verkauft.	ALLE	Das Personal kann auf Nachfrage über das Qualitätssiegel Rhön informieren und Auskunft über die Produkte geben.	Vor-Ort-Begehung
1.4	Der Betrieb informiert über verschiedene Kommunikationswege zur Rhön. Zum Beispiel über Veranstaltungen, Freizeitangebote und Sehenswürdigkeiten.	ALLE	Durch Flyer, Aushänge und Bildmaterial wird zu Veranstaltungen, Freizeitangeboten und Sehenswürdigkeiten informiert. Das Personal gibt auf Nachfrage Auskunft.	Vor-Ort-Begehung
1.5	100 Prozent des verwendeten Grundfutters für Nutztiere stammen aus eigenem Anbau bzw. aus der Gebietskulisse.	Urproduktion Tier		Flächennutzungsnachweis Rechnungen/ Lieferscheine bei Futterzukauf
1.6	Die Tiere stammen aus eigener Nachzucht.	Urproduktion Tier		Vor-Ort-Begehung
1.7	Bei den Hauptzutaten des gesiegelten Produktes handelt es sich ausschließlich um pflanzliche Rohstoffe, die nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt wurden.	Urproduktion Pflanze		Lieferscheine/ Rechnungen Vereinbarung zur Einhaltung der Qualitätsrichtlinien

## 2 Qualität über dem gesetzlichen Standard

Nr.	Kriterium	Anwendbar für	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
2.1	Das gesiegelte Produkt hat für die übergesetzliche Qualität eine Auszeichnung erhalten.	ALLE	Anerkannte Auszeichnungen/ Prämierungen sind in einer Positiv-Liste aufgeführt	Auszeichnungen/ Prämierungen für das Produkt
2.2	Der Betrieb trägt das Siegel „VLOG geprüft“ oder "ohne Gentechnik".	ALLE	Vergeben vom Verband Lebensmittel ohne Gentechnik (kurz: VLOG).	VLOG-Zertifikat
2.3	Es wird zur Erzeugung der Rohstoffe/ Futtermittel kein Saat- oder Pflanzgut eingesetzt, das nach den EU-VO Nr. 1829/2003 und 1830/2003 die Kennzeichnung "mit Gentechnik" trägt.	Urproduktion Tier/ Pflanze	Perspektivisch wird eine Überführung des Entwicklungskriteriums in ein Muss-Kriterium angestrebt (1.1.2023).	Rechnungen/ Lieferscheine
2.4	Der Betrieb ist QS-Zertifiziert.	Urproduktion Tier/ Pflanze		QS-Zertifikat

2.5	In der Schweine- und Geflügelhaltung erfolgt eine gentechnikfreie Fütterung mit Kraft- und Mineralfutter über eine bestimmte Mindestfütterungsfrist (nach aktuell gültigem VLOG-Standard).	Urproduktion Tier	Orientierung am aktuell gültigen VLOG-Standard. Perspektivisch wird eine Überführung des Entwicklungskriteriums in ein Muss-Kriterium angestrebt (1.1.2023).	Futtermittelbescheid
2.6	In der Tierhaltung setzt der Betrieb besondere Maßnahmen zum Tierwohl um.	Urproduktion Tier	Anerkannte Maßnahmen sind in einer Positivliste aufgeführt.	Vor-Ort-Begehung Zertifikate
2.7	Auf den Anbauflächen der gesiegelten Produkte wurde in den letzten drei Kalenderjahren kein Glyphosat ausgebracht.	Urproduktion Pflanze	Perspektivisch wird eine Überführung des Entwicklungskriteriums in ein Muss-Kriterium angestrebt (1.1.2023).	Behandlungsplan

### 3 Einsatz für Naturschutz, Artenvielfalt und Biodiversität

Nr.	Kriterium	Anwendbar für	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
3.1	Der Betrieb züchtet, hält, baut an und/ oder verarbeitet alte Nutztierassen und Nutzpflanzensorten.	ALLE	Anerkannte Nutztierassen und Nutzpflanzensorten sind in einer Positivliste aufgeführt.	
3.2	Der Betrieb engagiert sich für Naturschutz und Artenvielfalt. Hierfür setzt er von staatlicher Seite anerkannte Maßnahmen um.	ALLE	Anerkannt werden Maßnahmen aus dem KULAP-Programm der Bundesländer Bayern und Thüringen sowie des HALM.	Vor-Ort-Begehung Förderbescheid

### 4 Einsatz für Ressourcenschonung

Nr.	Kriterium	Anwendbar für	Anmerkung	Kontrollstufe   Nachweis
4.1	Der Betrieb verwendet soweit möglich nachhaltiges Verpackungsmaterial.	ALLE	Beispiele: Glas, Stofftüten, Papiertüten. Besondere Maßnahmen wie z.B. Mehrweg-Systeme werden	Vor-Ort-Begehung

			ebenfalls vom Markenmanagement anerkannt.	
--	--	--	---	--

#### 5 Sonstiges

Nr.	Kriterium	Anwendbar für	Anmerkung	Kontrollstufe I Nachweis
5.1	Der Betrieb ist anerkannter Ausbildungsbetrieb.	ALLE		

## Teil C: Zertifizierungsprozess

### C.1 Einführung

Durchgeführt wird die Zertifizierung von der Rhön GmbH, Abteilung Dachmarke. Sie findet vorzugsweise am Betrieb in Form eines Vor-Ort-Audits statt. Zur Vorbereitung auf das Audit werden dem Betrieb relevante Checklisten mit den notwendigen Kriterien (Basiskriterien, produktspezifische Kriterien und Ergänzungskriterien) zur Verfügung gestellt. Diese ermöglichen eine Selbsteinschätzung und eine Vorbereitung auf die anstehende Zertifizierung. Die Checklisten sind außerdem unter [www.dachmarke-rhoen.de](http://www.dachmarke-rhoen.de) veröffentlicht und online abzurufen.

### C.2 Kontrollen

Auf Grundlage der aktuell gültigen Qualitätskriterien sind zur Zertifizierung die relevanten Nachweise zu erbringen bzw. einzureichen. Diese sind dem Markenmanagement (stichprobenartig) vorzulegen und/ oder in Kopie zur Verfügung zu stellen. Bei Bedarf wird eine unabhängige Kommission zur Prüfung der Nachweise sowie zur Festlegung von Ausnahmeregelungen hinzugezogen. Für einzelne Kriterien unterliegt der Betrieb einer Selbstverpflichtung. Sollten bei der Einhaltung von Selbstverpflichtungskriterien relevante betriebsbedingte, prozessuale oder qualitative Abweichungen der Produkte und Prozesse bzw. Unregelmäßigkeiten auftreten oder es bei Kontrollen zu Beanstandungen bzw. Auflagen kommen, sind diese innerhalb einer Woche vom Betrieb an das Markenmanagement zu melden. Im Verdachtsfall zur Einhaltung der genannten Selbstverpflichtungskriterien behält sich das Markenmanagement vor, entsprechende Nachweise einzufordern (z.B. Rückstandsuntersuchung) bzw. eine Kontrolle (ggf. durch ein externes Prüfungsinstitut wie z.B. die Lebensmittelüberwachung der Landkreise) durchzuführen. Die entstandenen Kosten werden hierbei nach dem Verursacherprinzip abgerechnet.

Die Rhön GmbH bedient sich den Lebensmittelüberwachungen (LMÜ) der Landkreise als zusätzliche externe Kontrollstelle. Dies erzielt bei den Verbrauchern und allen Produzenten zusätzliche Glaubwürdigkeit und Transparenz. In angesetzten Kontrollterminen der LMÜ werden stichprobenartig einzelne Kriterien des Qualitätssiegels Rhön sowie die richtige Verwendung des Siegels auf den Produkten abgeprüft. Der Kontrollbericht der LMÜ ist vom Betrieb an die Rhön GmbH zu übermitteln.

### C.3 Zertifizierungsintervalle

Die Verleihung des Qualitätssiegels Rhön erfolgt mit zeitlicher Befristung. Für Neu-Produkte erfolgt zwei Jahre nach der Erstzertifizierung eine sog. Rezertifizierung. Weitere Rezertifizierungen erfolgen im Turnus von drei Jahren. Diese werden ebenfalls vom Markenmanagement der Rhön GmbH durchgeführt. Der Betrieb wird vor Ablauf der Befristung über die anstehende Rezertifizierung vom Markenmanagement informiert.

## Teil D: Markennutzer werden und sein

### D.1 Mitgliedschaft im Verein Dachmarke Rhön

Da es sich bei dem Qualitätssiegel Rhön um eine Kollektivmarke handelt, können nur Vereinsmitglieder das Recht zur Markennutzung erlangen. Der Mitgliedsbeitrag beträgt 30 €/ Jahr zzgl. 19 % MwSt. bei umsatzsteuerpflichtigen Unternehmen.

### D.2 Erfüllung der Qualitätskriterien für die jeweilige Produktgruppe

Der zweite Schritt auf dem Weg zum Partnerbetrieb des Vereins besteht demnach aus einer Vereinbarung mit dem Verein Dachmarke Rhön e.V., in der das Unternehmen erklärt, die für ihn relevanten Kriterien einzuhalten bzw. deren Einhaltung nachzuweisen und kontrollieren zu lassen. Die Nachweise fallen bei einer Erstzertifizierung und wiederkehrend bei den Rezertifizierungen an.

### D.3 Zahlung einer Markennutzungsgebühr

Zur Nutzung des Qualitätssiegels Rhön ist die Entrichtung einer jährlichen Markennutzungsgebühr erforderlich. Damit leisten die Partnerbetriebe einen Beitrag zur Finanzierung des Marken- und Qualitätsmanagements sowie den Marketingaktivitäten. Die Höhe der Markennutzungsgebühr für das Qualitätssiegel Rhön richtet sich nach der Zahl der Beschäftigten im Betrieb (Vollzeit-Äquivalente).

### D.4 Markennutzung

Nach erfolgreicher Zertifizierung und der Erbringung einer Markennutzungsgebühr ist der Betrieb offizieller Partnerbetrieb der Rhön GmbH. Er ist berechtigt, seine zertifizierten Produkte mit dem Qualitätssiegel Rhön zu kennzeichnen. Hierfür stehen dem Betrieb digitale Vorlagen zur Verfügung. Zur Außenwahrnehmung erhält der Betrieb ein hochwertiges Metallschild mit dem Qualitätssiegel Rhön und der Aufschrift „Partnerbetrieb“. Er profitiert von verschiedenen Leistungen der Rhön GmbH (siehe Teil E).

### D.5 Anforderungen an den Markennutzer

Als Partnerbetrieb der Rhön GmbH und Markennutzer vom Qualitätssiegel Rhön ist der Betrieb verpflichtet die aktuell gültigen Qualitätskriterien einzuhalten. Abweichungen sowie betriebsinterne, prozessuale und produktspezifische Änderungen sind dem Markenmanagement zu melden. Weiter ist der Betrieb zur korrekten Verwendung des Qualitätssiegels Rhön verpflichtet. Mit dem Siegel werden ausschließlich die zertifizierten Produkte gekennzeichnet. Außerdem kann er mit dem Qualitätssiegel Rhön und dem Zusatz „Partnerbetrieb“ werben. Dies kann zum Beispiel über das sichtbare Anbringen des Metallschildes sowie über seine Webseite und/ oder andere Kommunikationsmedien erfolgen. Der Betrieb hat hierfür die Möglichkeit bei der Rhön GmbH entsprechende Materialien und Kommunikationsbausteine anzufordern. Mit seinem Wissen und seinen Angeboten bringt sich der Betrieb aktiv in das Netzwerk Dachmarke Rhön e.V. ein. Er beteiligt sich nach seinen Möglichkeiten an Veranstaltungen, Branchentreffen und Aktionswochen.



## Teil E: Leistungsportfolio für Markennutzer

Als Partnerbetriebe der Rhön GmbH und Markennutzer können Betriebe von ausgewählten Leistungen in den nachfolgenden Kategorien profitieren:

### **Zusammenbringen von Menschen und Leistungen**

- Werden Sie Teil eines großen und vielfältigen Netzwerks und nutzen Sie dieses als Plattform.
- Nutzen Sie die Abteilung Dachmarke als Schnittstelle zwischen Rhöner Betrieben.
- Wir senden Ihnen monatlich Informationen, Ideen und Inspirationen via Netzletter.
- Wir übersenden Ihnen vierteljährlich kostenfrei ein Exemplar des Rhön-Magazins.

### **Wissenstransfer und Workshops**

- Nehmen Sie an Workshops und weiteren Angeboten zu vergünstigten Konditionen teil.

### **Authentische Erlebnisse und Leistungen**

- Möglichkeit zur Beteiligung an (Vermarktungs-)Projekten, Aktionswochen und Veranstaltungen wie z.B. Rhöner Regionalregal und Rhönschaf-Genießerwochen
- Vergünstigte Messebeteiligung an Rhön-Gemeinschaftsständen

### **Unterstützung in Marketing und Kommunikation**

- Stärken Sie das Vertrauen Ihrer Kunden durch die Zertifizierung ihrer regionalen Qualitätsprodukte.
- Wir unterstützen Sie in Marketing und Kommunikation und bieten eine kostenfreie Präsentation auf unserem Marktplatz-Rhön, in der RegioApp und auf den Social-Media-Kanälen der Rhön GmbH.
- Wir ermöglichen die Beteiligung an (Vermarktungs-)Projekten und Veranstaltungen (z.B. Rhöner Regionalregal, Rhönschaf-Genießerwochen, Messebeteiligung)

## Teil F: Markenmanagement und Kontakt

Für Fragen und Informationen rund um das Qualitätssiegel Rhön ist die Rhön GmbH – Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement zu kontaktieren. Gerne beraten die Mitarbeiter der Abteilung Dachmarke.

Rhön GmbH – Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement

Abteilung Dachmarke

Spörleinstraße 11

97761 Bad Neustadt/ Saale

Telefon: 09771/ 687 606 204

E-Mail: [info@dachmarke-rhoen.de](mailto:info@dachmarke-rhoen.de)

Internet: [www.dachmarke-rhoen.de](http://www.dachmarke-rhoen.de)