



Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe
– Wertschöpfungskette Hausmacherkooperation –
Stand 29. April 2013

Unternehmen	
Straße, Nr.	
PLZ, Ort	
Ansprechpartner	
Telefon	E-Mail

Hiermit erkläre ich, dass ich die Qualitätsrichtlinien für meine Branche, die im Pflichtenheft in der jeweils aktuellen Fassung dargelegt sind, anerkenne und einhalten werde.

Datum, Ort

Unternehmen

Das oben genannte Unternehmen ist berechtigt, das „Qualitätssiegel Rhön – Bio“ zu nutzen, sofern der Nachweis über die Erfüllung der hier genannten Kriterien erbracht und die für das Unternehmen geltende Nutzungsgebühr entrichtet wird.



VI. Spezielle Vorgaben für die Wurstverarbeitung und den Endverkauf

1. Herkunft / Herkunftssicherung				
1.1.	Herkunft der Schlachtkörper oder Teilstücke	Die Schlachtkörper oder Teilstücke müssen von einem Mitgliedsbetrieb der Kooperation stammen.	Aufzeichnungen über den Wareneingang, Rechnungen, Lieferscheine Überprüfung Rechnungen des abgelaufenen Jahres (Stichprobe)	<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. Qualitätsbestimmungen				
3.1	Ausschluss von Tiefkühlware	Es darf keine Zeichennutzung bei Tiefkühlware erfolgen.	Eigenkontrollcheckliste	<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. Es wird geprüft, ob Tiefkühlware korrekt gekennzeichnet ist.
3. Wurstherstellung (gleichsinnig gültig für Schinken und Pasteten)				
3.1	Produktpalette	Die Inhalte dieses Pflichtenheftes gelten für folgende Hausmacherprodukte: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rhöner Pressack ➤ Rhöner Blutwurst ➤ Rhöner Leberwurst ➤ Schweinefleisch im eigene Saft ➤ Rhöner gelegter Presssack ➤ Rhöner Bauernschinken ➤ Brender Landschinken ➤ Rhöner Bauernvesper ➤ Ostheimer Leberkäse ➤ Rhöner Bratwurst 	Liste der gesiegelten Produkte	<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. Es wird geprüft, ob Tiefkühlware korrekt gekennzeichnet ist.



		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rhönknacker ➤ Fränkischer Leberpresssack ➤ Rhöner Schwartemagen ➤ Naturgereifte Rhöner Fleischwurst ➤ Rhöner Landschinken ➤ Rhöner Meterwurst ➤ Rhöner Weißspeck ➤ Rhöner Hüttenspeck ➤ Rhöner Schweinefleisch <p>Für jedes einzelne der vorgenannten Produkte wird eine kontrollfähige Produktbeschreibung als Referenz angelegt. Die Produktbeschreibungen sind Bestandteil dieses Pflichtenheftes.</p> <p>Jedes Kooperationsmitglied hat für alle Produkte aus der vorstehenden Liste, die es mit dem Qualitätssiegel Rhön (ggf. g.g. A. nach Anerkennung) kennzeichnen will und die die nachstehend aufgeführten Kriterien erfüllen, dem Antrag der Kooperation auf Siegelnutzung die entsprechende Auswahl der Produktbeschreibungen beizufügen und gesondert zu unterzeichnen .</p>		
4.2	Herkunft/ Herkunftssicherung	Die Zutaten für die zu kennzeichnende Produktpalette dürfen nur von Kooperationsmitgliedern stammen. Ausgenommen sind Zutaten, die von Kooperationsmitgliedern nicht produziert werden oder produziert werden können.	Über die Verwendung aller Zutaten (Haupt- und Nebenzutaten) und die daraus hergestellten Produkte sind lückenlos Aufzeichnungen zu führen, aus denen die Aufwandsmengen der Zutaten und die Mengen der hergestellten Endprodukte hervorgehen.	<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. Es wird geprüft, ob Tiefkühlware korrekt gekennzeichnet ist.
4.3	Allgemeines	Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt worden sein.	Lieferscheine, Rechnungen, Bestätigungen der Lieferanten, dass gelieferte Ware den hier angegebenen Kriterien entspricht	<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



				rien. Es wird geprüft, ob Tiefkühlware korrekt gekennzeichnet ist.
4.4	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe (Positivliste) -Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	Die gesiegelten Produkte dürfen ausschließlich Zutaten enthalten, die auf der Positivliste genannt sind	Lieferscheine; Analysen s.u.	<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. Es wird geprüft, ob Tiefkühlware korrekt gekennzeichnet ist.
4.8	Verarbeitungsverfahren	<p>Es sind alle unter Verwendung der in den Abschnitten 4.3-4.7 aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Behandlung von Fleisch und zur Herstellung von Fleischerzeugnissen zugelassen.</p> <p>Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobioziden Gasen. Darüber hinaus dürfen folgende Verfahren nicht angewendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gewinnung von Separatorenfleisch -Herstellung von Formfleischerzeugnissen <p>Hinsichtlich einzelner Verarbeitungsverfahren sind folgende Besonderheiten zu beachten:</p> <p><u>Herstellung von Gallerten</u> Zur Herstellung von Gallerten sind nur natürliches Aspik und Schwartenbrei zugelassen.</p> <p><u>Pökeln</u> Das natürliche Salzen im Trocken- oder Nasspökelnverfahren ist zulässig.</p> <p><u>Räuchern</u> Das Kalt-, Warm- und Heißräuchern ist erlaubt. SchwarZRäuchern ist nicht zulässig.</p>	Analysen s.u.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage der unterschriebenen Selbstverpflichtung (Vereinbarung) beim Markenmanagement bei Erstzertifizierung ➤ Einmalige mikrobiologische Untersuchung der zur Siegelung vorgesehenen Produkte ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.

