



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Honig und Honigprodukte –

Stand 9. April 2014

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 Honig und Honigprodukte

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
1.3.	Betriebssitz in der Rhön	➤ Der Betrieb muss außerdem Mitglied in einem örtlichen Imkerverein und/oder in einem Berufsimkerverband sein	➤ Mitgliedsbescheinigung	➤ Vorlage beim Markenmanagement
1.4.	Produkte	➤ Die Kriterien gelten für Honig- und Honigprodukte, sowie für Wachsprodukte	➤ Liste der gesiegelten Produkte	➤ Vorlage beim Markenmanagement
2. Regionalität der Rohstoffe				
2.1.	Standort der Völker	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Völker zur Erzeugung von Rhöner Qualitätshonig, Honigprodukten, sowie Imkereiprodukten müssen mindestens im Zeitraum vom 1. März bis zum 31. August eines Jahres ausschließlich im Gebiet der Dachmarke Rhön e.V. aufgestellt werden. ➤ Im Falle einer Wanderung außerhalb des Gebietes der Dachmarke Rhön darf nur der vor der Wanderung geerntete Honig unter einem der Siegel der Dachmarke Rhön vermarktet werden. 	➤ Betriebsbuch	➤ Das Betriebsbuch muss einmal jährlich beim Dachmarken Management eingereicht werden.



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Betriebsinhaber muss ein Verzeichnis aller Völker, die er zur Produktion von Rhöner Qualitätshonig einsetzt, führen, aus dem die Völkerzahl, die lückenlose Aufzeichnung aller Standorte einschließlich der Wanderungstermine sowie die Honigerntetermine und –mengen und die Behandlungstermine und -stoffe ersichtlich sind (Betriebsbuch). ➤ Der Honig und alle weiteren Imkereiprodukte (siehe Punkt 1.4) müssen aus eigener Produktion stammen. Zukauf von einem Partnerbetrieb der Dachmarke Rhön ist zugelassen, muss aber im Vorfeld der Vermarktung angezeigt werden. (siehe Anlage). 		
3. Qualität				
3.1.	In den Verkehr gebrachter Honig	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Imkerei setzt ausschließlich nur folgende zugelassene Mittel ein: Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure oder Thymol zur Bekämpfung der Varroose. ➤ Honig ist nur aus Honigraumwaben zu gewinnen, Honig aus Brutraumwaben bzw. dunklen, bereits zweimal bebrüteten Waben ist ausschließlich zur Fütterung von Bienenvölkern zu verwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rückstandsuntersuchung ➤ Selbstverpflichtung (vereinbarung) ➤ Qualitätsprüfung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage der Ergebnisse der regelmäßigen Rückstandsuntersuchung (mindestens alle drei Jahre) ➤ Qualitäts-Untersuchung wird durchgeführt bei Eintritt und einmal jährlich bei einem vom Management der Dachmarke Rhön zufällig (Stichprobe) ausgewählten Betrieb. ➤ Das Dachmarken-Management behält sich vor, zusätzliche Untersuchungen festzulegen.



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der in den Verkehr gebrachte Honig muss die Qualitätsanforderungen für Honig unter dem Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes (D.I.B. e.V., Villiper Hauptstraße 3, 53343 Wachtberg) erfüllen und kann auch unter dessen Markenzeichen (D.I.B.-Glas) vermarktet werden. ➤ Alternativ besteht die Möglichkeit, auch in einem sonstigen Glas zu vermarkten. Auch in diesen Fällen muss der in Verkehr gebrachte Honig den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes entsprechen. ➤ Die entsprechenden Qualitätskontrollen sind vom vermarktenden Imker selbst bzw. von dessen Abnehmer zu veranlassen. 		
3.2.	Produkte mit Honig	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Honigprodukte müssen mindestens zu 80% aus Honig, der den unter Punkt 3.3 beschriebenen Bedingungen entspricht, bestehen. ➤ Die Zusätze müssen nachweislich aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön stammen und in der Rhön heimisch sein. ➤ Zusätze, die nicht aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön stammen und/oder nicht in der Rhön heimisch sind, dürfen 2% nicht übersteigen. ➤ Aromastoffe sind nicht erlaubt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analytischer Untersuchungsbericht 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Dachmarken-Management behält sich vor, zusätzliche Untersuchungen festzulegen.

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Im Verdachtsfall werden diese Vorgaben mit einer analytischen Untersuchung geprüft (Bei einem positiven Ergebnis trägt der Siegelnutzer die Gebühren dieser Prüfung, bei einem negativen Ergebnis der Initiator, der die Prüfung verlangt hat.) 		
3.3.	Wachs	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zur Vermeidung des Eintrags von Schadstoffen sind nur Mittelwände aus rückstandsarmen Wachs zu verwenden. ➤ Es wird empfohlen die Waben nicht zu schwefeln. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rückstandsuntersuchung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage der regelmäßigen Untersuchungsergebnisse (Mind. alle 5 Jahre) ➤ Das Dachmarkenmanagement behält sich vor, zusätzliche Untersuchungen festzulegen bzw. eigene Kontrollen durchzuführen.
3.4.	Kerzen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bienenwachsprodukte müssen aus dem eigenen Wachs hergestellt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selbstverpflichtung (vereinbarung) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement
4. Bio				
4.1.	Kriterien	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugten Honig 	<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

