



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Käse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch –

Stand 9. September 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 Käse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch

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. Rohstoffe Erzeugung				
2.1.	Regionalität	➤ Die verwendete Milch wird ausschließlich nach den entsprechenden Richtlinien der Dachmarke Rhön erzeugt.	➤ Zertifizierungsurkunde der Dachmarke Rhön	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
3. Verarbeitung der Rohstoffe				
3.1.	Herstellung	➤ Die Vorgaben des Gesetzgebers sind einzuhalten.	➤ Selbstverpflichtung	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien
3.2.	Qualität	➤ Bei Hartkäse ist der gesiegelte Käse mit Naturrinde natürlich gereift	➤ Kopie des Bearbeitungsbuchs	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
4. Produktqualität				
4.1.	Analytik	➤ Es wird 1x jährlich eine mikrobiologische Untersuchung des Käses durchgeführt	➤ Kopie des Analyseergebnisses	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
4.2.	Behandlung der Rinde	➤ Die Rinde wird nicht prophylaktisch mit Fungiziden behandelt. Wenn die Behandlung nötig ist, dann muss sie im Bearbeitungsbuch angezeigt werden.	➤ Selbstverpflichtung ➤ Kopie des Bearbeitungsbuchs	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
5. Bio				
5.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugten Käse	➤ Siehe oben (Punkte 1-4)	➤ Siehe oben (Punkte 1-4)
5.2.	Biozertifizierung	➤ Der Betrieb muss zertifiziert sein gemäß EG-Öko-Verordnung	➤ Kopie des Zertifikats	➤ Jährliche Vorlage beim Markenmanagement

