



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Kräutersalz –

Stand 02.11.2016

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 Kräutersalz

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				
2.1.	Regionalität	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die verwendeten Kräuter oder Wildkräuter stammen ausschließlich aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön. ➤ Zukauf von anderen Partnerbetrieben der Dachmarke Rhön, die die gleichen Kriterien erfüllen, ist möglich. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntebuch ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Erklärung des Lieferanten, Erntegenehmigung etc. 	<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.
2.2.	Beschaffung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei Wildkräuterprodukten ist der Sammler verpflichtet, sich über die Besitzrechte zu informieren und ggf. eine Ernteerlaubnis zu beantragen. ➤ Der Sammler ist verpflichtet, sich bei der zuständigen Verwaltungsstelle (Untere Naturschutzbehörde, Biosphärenreservat) über den Naturschutz-Status der Flächen zu informieren und ggf. eine Sammlerlaubnis einzuholen 	➤ Kopie der Sammlerlaubnis oder - Genehmigung	<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.
2.3.		➤ Das zugrundeliegende Salz muss ein hochwertiges Steinsalz aus dem nächstgelegenen Abbaugebiet in Bayern, Thüringen oder Hessen.	➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen	<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.



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3. Produktqualität				
3.1.	Mindestanteil Kräuter	➤ Das Kräutersalz besteht zu mindestens 50% (vol.) aus Kräutern, die den Vorgaben aus Punkt 2 entsprechen.	➤ Rezepturen	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
3.2.	Fachkundige Ausbildung	➤ Im Falle von Wildsammlung verfügt der Sammler über eine fachkundliche Ausbildung	➤ Kopie der Teilnahmebestätigung oder ähnliche Dokumentation	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
4. Bio				
4.1.		➤ Die Kriterien der Punkte 1 und 2 gelten ebenso für biologisch erzeugtes Obst/ Gemüse/ Kartoffeln/ Kräuter	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)	➤ Siehe oben (Punkte 1-2)
4.2.		➤ Der Betrieb muss zertifiziert sein gemäß EG-Öko-Verordnung	➤ Kopie des Zertifikats	➤ Jährliche Vorlage beim Markenmanagement

