



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Kuhmilch –

Stand 7. Juli 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 Kuhmilch

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, Meldepapire von der Gemeinde etc.	➤ Vorlage beim Markenmanagement
1.3.	Abfüllung	➤ Die Milch ist im nächstgelegenen Abfüllbetrieb abzufüllen. Solange im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön keine solche Verarbeitungsstruktur existiert, kann auf den nächstgelegenen Landkreis ausgewichen werden.	➤ Kopien der Rechnungen	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
2. Produktion				
2.1.	Tierhaltung	➤ Den Kühen wird während ihrer Lebenszeit ein jährlicher Weidegang von mindesten 3 Monaten gewährt oder während ihrer Lebenszeit ein Weidegang von insgesamt 9 Monaten. ➤ Keine ausschließliche Anbinde-Haltung	➤ Kopie Flächennachweis ➤ Selbstverpflichtung	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
2.2.	Fütterung	➤ Der Anteil von hofeigenem Futter beträgt mindesten 80% ➤ Es wird ausschließlich gentechnikfreies Futter verfüttert	➤ Kopie Flächennachweis ➤ Kopie Rechnungen/ Lieferscheine	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3. Milchqualität				
3.1.	Milchgüte	➤ Die Milch wird nach der Milchgüterverordnung produziert und erfüllt die Kriterien für das integrierte Qualitätssicherungssystem Milch (QM).	➤ Kopie der Testergebnisse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage des Betriebsangebotes beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
4. Bio				
4.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Kuhmilch	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)
4.2.	Biozertifizierung	➤ Der Betrieb muss zertifiziert sein gemäß EG-Öko-Verordnung	➤ Kopie des Zertifikats	➤ Jährliche Vorlage beim Markenmanagement

