



**Qualitätsrichtlinien  
für die Produktgruppe**

**– Lamm- und Ziegenfleisch –**

Stand 7. September 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 Lamm und Ziege

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
<b>1. Allgemeines</b>				
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 in der Rhön	➤ Der Betrieb und die Produktionsstätte sind im Geltungsbereich der Marke gemeldet	➤ Anschrift, Meldepapiere von der Gemeinde etc.	➤ Vorlage beim Markenmanagement
<b>2. Tiere</b>				
2.1.	Herkunft	➤ Die Tiere müssen in dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön geboren und aufgewachsen sein.	➤ Kopie vom Bestandsbuch	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.2.	Altersobergrenze Lamm	➤ Das Alter der Schlachttiere darf bei Lämmern/ Ziegen 12 Monate nicht übersteigen. ➤ Die gesetzlichen Richtlinien sind einzuhalten (Definition Lamm = 12 Monate)	➤ Schlachtprotokoll	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.3.	Schaf	➤ Wenn das Schlacht tier älter als 12 Monate ist, muss es als „Schaf“ deklariert sein.	➤ Schlachtprotokoll	➤ Vorlage beim Markenmanagement



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
				<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.</li> </ul>
2.4.	Bezeichnung „Rhön-Lamm“	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Die Bezeichnung „Rhönschaf“ ist nur bei Produkten zulässig, die aus Fleisch der eingetragenen Rasse „Rhönschaf“ hergestellt sind.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kopie des Etiketts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vorlage beim Markenmanagement</li> <li>➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.</li> </ul>
<b>3. Futtermittel</b>				
3.1.		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Der überwiegende Anteil (51%) der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebs (betriebseigenes Futter) stammen. Im Fall von Betriebsgemeinschaften und dauerhaftem Futtermittelbezug von nahe liegenden Betrieben muss der überwiegende Anteil der Futtermittel in den vertraglich angeschlossenen Betrieben im Gebiet der Dachmarke Rhön erzeugt werden. Insgesamt müssen 100% des verwendeten Grundfutters (Gras, Heu, Silage) stammt aus dem Gebiet der Dachmarke Rhön. Die nicht-regionale Eiweißkomponente im Kraftfutter darf 10% nicht überschreiten, muss generell ohne Gentechnik sein und darf nicht aus Übersee kommen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Futterbilanz, Futtermittelbuch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vorlage beim Markenmanagement</li> <li>➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.</li> </ul>



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
4. Schlachtung				
4.1.	Kriterien	➤ Regionale Schlachtung im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön durch einen anerkannten Betrieb.	➤ Rechnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vorlage beim Markenmanagement</li> <li>➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.</li> </ul>
5. Bio				
5.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugtes Lamm-/Ziegenfleisch	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)
5.2.	Biozertifizierung	➤ Der Betrieb muss zertifiziert sein gemäß EG-Öko-Verordnung	➤ Kopie des Zertifikats	➤ Jährliche Vorlage beim Markenmanagement

