



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Liköre –

Stand 22. 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 Liköre

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. Regionalität und Rohstoffe				
2.1.	Allgemein	➤ Entweder die namensgebende Hauptzutat oder der verwendete Alkohol müssen zu 100% aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön stammen	➤	➤
2.2.	Früchte und Kräuter aus Anbau	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei Frucht- und Kräuterlikör ist ein Erntebuch zu führen, das angibt wann wo welche Mengen welcher Frucht bzw. welches Krautes geerntet wurden. ➤ 100% des Fruchtanteils bzw. des Kräuteranteils muss aus unbehandelten vollreifen, im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön angebauten und geernteten Rohstoffen bestehen. ➤ Stammen die Früchte oder Kräuter, die für den Likör als Grundlage dienen, nicht aus der Rhön, so dürfen sie nicht auf der Negativliste der Dachmarke Rhön für Kräuterliköre (siehe Anhang) erscheinen und der verwendete Alkohol muss zu 100% aus regionalen Rohstoffen hergestellt worden sein. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntebuch ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Betrieb ist verpflichtet die Herkunft von zugekauften Rohstoffen zu prüfen und lückenlos zu dokumentieren. ➤ Es werden nur gesetzlich zugelassene Spritzmittel angewendet. ➤ Die Karenzzeit wird eingehalten. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤
2.3.	Wildfrucht/-kräuter	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bei Wildfrucht/-kräuterprodukten müssen mind. 80% des Frucht/Kräuteranteils aus Wildsammlung in der Rhön stammen. ➤ 20% der Früchte/ Kräuter können aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön zugekauft sein. ➤ Der Sammler ist verpflichtet, sich über die Besitzrechte zu informieren und ggf. eine Ernterlaubnis zu beantragen. ➤ Der Sammler ist verpflichtet sich beim Biosphärenreservat über den Naturschutz-Status der Flächen zu informieren und ggf. eine Erntegenehmigung von der zuständigen Behörde einzuholen ➤ Stammen die Früchte oder Kräuter, die für den Likör als Grundlage dienen, nicht aus der Rhön, so dürfen sie nicht auf der Negativliste der Dachmarke Rhön für Kräuterliköre (siehe Anhang) erscheinen und der verwendete Alkohol muss zu 100% aus regionalen Rohstoffen hergestellt worden sein. ➤ Der Betrieb ist verpflichtet die Herkunft von zugekauften Rohstoffen zu prüfen und lückenlos zu dokumentieren. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntebuch ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Erklärung des Lieferanten, Erntegenehmigung etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
2.4.	Weitere namengebende Hauptzutaten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Honig: Der verwendete Honig stammt zu 100% aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön und wurde nach den geltenden Qualitätskriterien für Honig erzeugt. ➤ Eier: Die verwendeten Eier stammen zu 100% aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön und wurde nach den geltenden Qualitätskriterien für Eiern erzeugt. ➤ Bier: Das verwendete Bier stammt zu 100% aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön und wurde nach den geltenden Qualitätskriterien für Bier erzeugt. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Betriebsbuch, Kopie von Rechnungen oder Liefer-scheinen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
3. Qualität				
3.1.	Prozessmanagement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jede Charge erhält eine eigene Chargennummer mit Abfülljahr um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Etiketten, Chargenplan 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
3.2.	Inhaltsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ausgangsstoff ist immer ein vom Betrieb selbst hergestellter Verarbeitungsprozess (Maische, Fruchtansatz oder Kräuteransatz u.ä.) ➤ Es dürfen keine künstlichen Aromen oder Konzentrate, keine Süßstoffe, Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe zugesetzt werden. ➤ Als Süßungsmittel sind ausschließlich Honig aus der Rhön oder Zucker aus Deutscher Herkunft zu verwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erntebuch ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Etiketten etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage des Betriebsangebotes beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		➤ Zur Verdünnung ist ausschließlich frisches Trinkwasser zu verwenden, das der Trinkwasserordnung entspricht		
3.3.	Analytische Kontrolle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Für Untersuchungszwecke wird jährlich eine Probe pro Charge kostenlose zur Verfügung gestellt. Untersucht werden folgende Parameter: Alkoholgehalt, Zucker ➤ Der Betrieb trägt die Kosten der Laboruntersuchung. ➤ (Die analytische Kontrolle entfällt, wenn der Likör eine Prämierung erhalten hat.) 	➤ Analytischer Untersuchungsbericht	<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.
3.4.	Qualitätskontrolle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Im Verdachtsfall muss auch folgender Parameter geprüft werden: Künstliche Farbstoffe ➤ Bei einem positiven Ergebnis trägt der Siegelnutzer die Gebühren dieser Prüfung, bei einem negativen Ergebnis der Initiator, der die Prüfung verlangt hat. 	➤ Analytischer Untersuchungsbericht	<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
3.5.	Liefermenge	➤ Von den zur Führung des Qualitätssiegels vorgesehenen Likören muss eine Mindestmenge von insgesamt 20 Litern verkaufsfertige Ware (ggf. in mehreren Chargen) verfügbar sein.	➤ ohne schriftlichen Nachweis	➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
4. Bio				
4.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Liköre	➤ 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

