



**Qualitätsrichtlinien  
für die Produktgruppe**

**– Getreidemehl und -schrot –**

Stand 24. März 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 Getreidemehl und -schrot

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	➤ Der Betrieb und die Produktionsstätte sind im Geltungsbereich der Dachmarke (Landkreise Fulda, Rhön-Grabfeld, Bad Kissingen, Schmalkalden-Meiningen und Wartburgkreis) gemeldet	➤ Anschrift, Meldepapiere von der Gemeinde etc.	➤ Vorlage beim Markenmanagement
<b>2. Rohstoffe</b>				
2.1.	Regionalität	➤ Das Mehl und Schrot, das mit dem Qualitätssiegel oder dem Biosiegel der Dachmarke Rhön ausgezeichneten wird, stammt zu 100% aus Getreide aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön. Sollte aufgrund von Wetterbedingungen oder ähnliches nicht genügend Getreide im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön vorhanden sein, darf im nächstgelegenen Landkreis, nach Vorankündigung, zugekauft werden.	➤ Kopie der Lieferscheine	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Im Verdachtsfall unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. ein externes Prüfinstitut. Die Kosten für die Prüfung trägt der Betrieb.



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3. Verarbeitung und Lagerung der Rohstoffe				
3.1.	Nachhaltigkeit	➤ Die Getreideprodukte werden ausschließlich unter Einsatz regenerativer Energien oder unter Einsatz von neuen hocheffizienten Techniken (Blockheizkraftwerk) erzeugt (Wasser, Wind, Sonne, Biomasse).	➤ Kopie der Stromrechnung	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Im Verdachtsfall unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. ein externes Prüfinstitut. Die Kosten für die Prüfung trägt der Betrieb
3.2.	Lagerung	➤ Die Lagerung des Getreides findet gemäß guter fachlicher Praxis statt.	➤ Selbstverpflichtung	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Im Verdachtsfall unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. ein externes Prüfinstitut. Die Kosten für die Prüfung trägt der Betrieb
3.3.	Schädlingsbekämpfung	➤ Schädlingsbekämpfung wird nach guter fachlicher Praxis durchgeführt.	➤ Selbstverpflichtung	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Im Verdachtsfall unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. ein externes Prüfinstitut. Die Kosten für die Prüfung trägt der Betrieb



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
4. Bio				
3.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Getreideprodukte	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)
3.2.	Biozertifizierung	➤ Der Betrieb muss zertifiziert sein gemäß EG-Öko-Verordnung	➤ Kopie des Zertifikats	➤ Jährliche Vorlage beim Markenmanagement

