



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Nudeln –

Stand 14. März 2012

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 Nudeln

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
1.3.	Sortiment	➤ Der Betrieb bietet ein Sortiment an, das neben Eiernudeln auch Nudeln aus Dinkel beinhaltet.	➤ Sortimentsliste	➤ Vorlage beim Markenmanagement
2. Regionalität der Rohstoffe				
2.1.	Eier	➤ Zugelassen sind ausschließlich Eier aus Legehennenhaltung im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön, die den Kriterien des Qualitätssiegels der Dachmarke Rhön für die Produktgruppe „Eier“ entsprechen.	➤ Kopie der Urkunde	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.2.	Getreide und weitere Zutaten	➤ Mindestens 50% der weiteren Hauptzutaten (Getreide etc.) müssen im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön produziert worden sein. ➤ Der verwendete Dinkel stammt zu 100% aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön.	➤ Lieferscheine	➤ 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
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sollten die Zutaten in der benötigten Qualität in der Rhön nicht produziert werden, so kann die Zutat aus einem größeren Umkreis bezogen werden. Hierfür ist die Verfügbarkeit in Bayern, Hessen und Thüringen und anschließend in Deutschland zu prüfen. ➤ Ist der Rohstoff in der benötigten Qualität auch in Deutschland nicht zu beziehen, kann Europäischem Hartweizengrieß zur Produktion verwendet werden. ➤ Der Produzent ist dem Dachmarkenmanagement im Vorfeld mitzuteilen. 		
3. Qualität				
3.1.	Ei-Anteil	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Ei-Anteil der Nudeln muss bei Nudeln, die als „Eiernudeln“ deklariert sind, bei mindestens 30% liegen. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selbstverpflichtung 	<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.
3.2.	Qualitätskontrolle	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die gesetzlichen Vorgaben für die Auslobung von „Eiernudeln“ und für deren Etikettierung sind einzuhalten. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie des Etiketts 	<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
4. Bio				
4.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Nudeln	➤ 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

