



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Obst/Gemüse/Kartoffeln/Kräuter –

Stand 4. Juli 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 Obst, Gemüse, Kartoffeln und Kräuter

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 in der Rhön	➤ Der Betrieb und die Produktionsstätte sind im Geltungsbereich der Marke gemeldet	➤ Anschrift, Meldepapiere von der Gemeinde etc.	➤ Vorlage beim Markenmanagement
1.3.	Gute landwirtschaftliche Praxis	➤ Der Betrieb wirtschaftet im Rahmen aller gesetzlichen Vorgaben und nach den Grundsätzen guter landwirtschaftlicher Praxis	➤ Selbstverpflichtung	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2. Rohstoffe				
2.1.	Regionalität	➤ Das Obst/ Gemüse/ die Kartoffeln/ Kräuter stammen ausschließlich aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön. ➤ Zukauf von anderen Partnerbetrieben der Dachmarke Rhön, die die gleichen Kriterien erfüllen, ist möglich.	➤ Betriebsdatenblatt zum Mehrfachantrag ➤ Bei Zukauf Meldung an DM	➤ 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
2.2.	Sorten	➤ Mindestens 10% der Markennutzungsgebühr der Betriebe aus den o.g. Produktgruppen werden an Initiativen weitergeleitet, deren Ziel die Erhaltung und Pflege alter, rhöntypischer Obst- und Gemüsesorten ist.	➤ Nachweis Fördermitgliedschaft Dachmarker Rhön bei der Rhöner Apfel-initiative e.V.	➤ Dachmarken Management
3. Anbau				
3.1.	Saatgut	➤ Zum Anbau des Gemüses/ Obsts/ der Kartoffeln/ Kräuter darf ausschließlich zertifiziertes Saatgut/ Vermehrungsmaterial oder Saatgut/ Vermehrungsmaterial aus eigenem Nachbau verwendet werden, welches nicht gentechnisch verändert ist.	➤ Verträge/ Prüfprotokolle ➤ Nachbauerklärung	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
3.2.	Allgemeine Produktionsmittel	➤ Es dürfen keine Produktionsmittel verwendet werden, die nach den EU-Verordnungen Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 keine „mit Gentechnik“ Kennzeichnung tragen. ➤ Der Verzicht auf gentechnisch veränderte Futtermittel ist keine Voraussetzung für die Markennutzung. Wenn ein Betrieb mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ wirbt, muss er die relevanten gesetzlichen Bestimmungen einhalten.	➤ Selbstverpflichtung	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
3.3.	Düngung	➤ Kein Einsatz von Klärschlamm auf den gesamten Anbauflächen des Betriebes	➤ Mantelbogens des Mehrfachantrages oder ➤ QS Prüfergebnis	➤ 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
3.4.	Pflanzenschutz	➤ Der Betrieb nimmt an einem Rückstands Monitoring Programm teil.	➤ Kopie der jährlichen Anmeldung	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
4. Qualität der Lagerung				
4.1.	Lagerung	➤ Bei Kartoffeln werden keine chemischen keimhemmenden Maßnahmen ergriffen	➤ Selbstverpflichtung ➤ Im Verdachtsfall Rückstandskontrolle	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
5. Bio				
5.1.	Kriterien	➤ Sämtliche Kriterien der Punkte 1 bis 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte/s Obst, Gemüse, Kartoffeln und Kräuter	➤ 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
6. Wildsammlung				
6.1.	Rohstoffe	➤ Bei Wildfrucht-/ Kräuterprodukten müssen 100% des Frucht- und Kräuteranteils aus Wildsammlung in der Rhön stammen.	➤ Erntebuch ➤ Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen, Erklärung des Lieferanten, Erntegenehmigung etc.	➤ 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
6.2.	Sammelerlaubnis	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Sammler ist verpflichtet sich, über die Besitzrechte zu informieren und ggf. eine Ernteerlaubnis zu beantragen. Der Sammler ist verpflichtet, sich bei der zuständigen Verwaltungsstelle (Untere Naturschutzbehörde, Biosphärenreservat) über den Naturschutz-Status der Flächen zu informieren und ggf. eine Sammelerlaubnis einzuholen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie der Sammelerlaubnis oder - Genehmigung 	<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.
6.3.	Fachkundlicher Nachweis	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Sammler verfügt über eine fachkundliche Ausbildung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie der Teilnahmebestätigung oder ähnliche Dokumentation 	<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.

