



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Obst- und Gemüsekonserven –

Stand 12. Februar 2013

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- und Gemüsekonserven

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
1. Allgemeines				
1.1.	Mitgliedschaft im Verein Dachmarke Rhön e.V.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Betrieb muss Mitglied des Vereins Dachmarke Rhön e.V. sein 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mitgliedsantrag 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dachmarken Management
1.2.	Betriebssitz	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der Betrieb und die Produktionsstätte sind im Geltungsbereich der Marke gemeldet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anschrift, Meldepapiere von der Gemeinde etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement
1.3.	Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verarbeitet der Betrieb die Rohstoffe selbst, so ist dieser als lebensmittelverarbeitender Betrieb bei den Behörden gemeldet oder ➤ Im Falle einer Auslagerung der Verarbeitung der Rohstoffe erfolgt diese in einem Mitgliedsbetrieb, der sich im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön befindet, und der bei den Behörden als lebensmittelverarbeitender Betrieb gemeldet ist. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Meldebestätigung 	<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.
2. Rohstoffe				
2.1.	Herkunft der Rohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Obst/ Gemüse/ die Kartoffeln werden ausschließlich nach den entsprechenden Richtlinien der Dachmarke Rhön erzeugt. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zertifizierungsurkunde der Dachmarke Rhön 	<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
2.2.	Herkunft der Zutaten	➤ Ergänzende Zutaten (z.B. Gewürze) dürfen überregional zugekauft werden, solange ein entsprechendes qualitatives und quantitatives Angebot nicht aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön besteht.	➤ Selbstverpflichtung.	➤ Dachmarken Management ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
3. Qualität				
3.1.	Zusatzstoffe	➤ Bei der Verarbeitung des Produktes werden keinerlei Farbstoffe, künstliche Aromastoffe oder Konservierungsmittel eingesetzt.	➤ Selbstverpflichtung ➤ Im Verdachtsfall Rückstandskontrolle	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ 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 verarbeitete/s Obst, Gemüse.	➤ 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