

Checkliste "Pflanzliche Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
	PFLANZLICHE LEBENSMITTEL						
	<i>Die Erfüllung der nachfolgenden Kriterien ist obligatorisch. Die jeweils zu erfüllenden Kriterien ergeben sich aus der Art des Produktes. Bei den mit "A.m" (= Ausnahmen möglich) gekennzeichneten Kriterien sind Ausnahmeregelungen möglich. Begründete Ausnahmen werden auf Antrag durch ein Gremium erlassen. Hinweis: Die Abkürzung "N/A" steht für "Nicht anwendbar".</i>						
A	Lebensmittel der pflanzlichen Urproduktion						
1	Allgemeine Qualität						
1.1	Liegen die Anbauflächen der gesiegelten Produkte innerhalb der Gebietskulisse?	Die Anbauflächen der gesiegelten Produkte liegen innerhalb der Gebietskulisse. Dies geht aus einem gültigen Flächennutzungsnachweis hervor oder wird im Rahmen einer Vor-Ort-Begehung durch das Markenmanagement abgenommen. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle Vor-Ort-Begehung			X	
1.2	Wurde in den letzten drei Kalenderjahren, auf der zur Erzeugung der gesiegelten Produkte verwendeten Anbauflächen, kein Klärschlamm aus Siedlungsabwässern ausgebracht?	Auf den Anbauflächen der gesiegelten Produkte wurde in den letzten drei Kalenderjahren kein Klärschlamm aus Siedlungsabwässern ausgebracht. Zur Nährstoffversorgung und Bodenverbesserung setzt der Betrieb auf eine wechselnde Fruchtfolge. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle Selbstverpflichtung			X	
1.3	Findet die Trocknung und Aufbereitung des gesiegelten Produktes innerhalb der Gebietskulisse statt? (A.m.)	Durch eine Vor-Ort-Begehung wird ersichtlich, dass der gesamte Produktionsprozess des gesiegelten Produktes innerhalb der Gebietskulisse stattfindet. Ausnahmeregelungen möglich. Das Markenmanagement behält sich vor, im Falle einer Ausnahmereglung, d.h. der genehmigten Auslagerung eines Produktionsschritts, auch beim externen Dienstleister eine Vor-Ort-Kontrolle vorzunehmen. Der Betrieb hat eine Vor-Ort-Prüfung aller Produktionsschritte zu ermöglichen.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			X	
1.4	Verwendet der Betrieb keine chemischen Stoffe zur Erhöhung der Lagerfähigkeit der gesiegelten Produkte?	Zur Erhöhung der Lagerfähigkeit dürfen keine chemischen Stoffe (z.B. keimhemmende Maßnahmen bei Kartoffeln, Schwefel bei Obst) eingesetzt werden. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
1.5	Tragen bei Um-/ Sammelverpackungen von unverarbeiteten Produkten alle darin befindlichen Produkte das Qualitätssiegel Rhön?	Um-/ Sammelverpackungen dürfen nur mit dem Qualitätssiegel Rhön gekennzeichnet werden, wenn alle darin befindlichen Produkte das Qualitätssiegel Rhön tragen. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	

Checkliste "Pflanzliche Lebensmittel"

Stand: 18.12.2020

Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement
im Auftrag für: Dachmarke Rhön e.V. | info@dachmarke-rhoen.de



Checkliste "Pflanzliche Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
B	Verarbeitete pflanzliche Lebensmittel						
1	Allgemeine Qualität						
1.1	Produkt aus nur einer Zutat: Liegen die Anbauflächen des gesiegelten Produktes innerhalb der Gebietskulisse? (A.m)	Besteht das gesiegelte Produkt aus nur einer Zutat (z.B. Getreidemehl), liegt deren Anbaufläche zu 100 % innerhalb der Gebietskulisse. Die Herkunft der Rohstoffe geht hervor aus 1) einem gültigen Flächennutzungsnachweis oder aus 2) Rechnungen und/ oder Lieferscheinen. Sollte der verarbeitende Betrieb nicht der erzeugende Betrieb sein, werden die Anbauflächen vom Management zurückverfolgt. Ausnahmeregelungen möglich. N/A bei Erfüllung von 1.2 oder 1.3 möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle				
1.2	Das Produkt besteht aus mehreren Zutaten: Stammen die Summe der Zutaten (abzüglich den Wasser-, (Gelier-)Zucker-, Salz- und Neutralalkoholanteilen*) zu mindestens 75% aus der Gebietskulisse Rhön?	Besteht das gesiegelte Produkt aus mehreren Zutaten, stammt die Hauptzutat vollständig aus der Gebietskulisse und macht mindestens 75 % des Gewichtes aus. Um den Anteil der Hauptzutaten ermitteln zu können, stellt der Betrieb dem Management notwendige Rezepturen zur Verfügung. *In die Berechnungen werden Wasser, (Gelier-)Zucker, (Stein-)Salz und Neutralalkohol nicht miteinbezogen. Ebenso Essig, wenn dieser zur Konservierung des gesiegelten Produktes eingesetzt wird. Aus Erntebüchern, Lieferscheinen und Rechnungen gehen die Herkünfte der Zutaten eindeutig hervor. Bei Backwaren ist eine schriftliche Bestätigung des Müllers, dass die Rohstoffe von Landwirten aus der Gebietskulisse bezogen werden, einzufordern. N/A bei Erfüllung von 1.1. möglich.	Musskriterium Dokumentekontrolle				
1.3	Werden ergänzende Zutaten wie Wasser, Zucker (auch Gelierzucker), Salz (auch Steinsalz), Gewürze und Hopfen aus den naheliegendsten Quell-/An- und Abbaugebieten bezogen? (A.m.)	Es liegen Rechnungen und/ oder Lieferscheine vor, aus denen die Herkunft der ergänzenden Zutaten hervorgeht. Diese werden aus den naheliegendsten Quell-/ An- und Abbaugebieten bezogen. Ausnahmeregelungen möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle				
1.4	Werden dem gesiegelten Produkt keine Geschmacksverstärker, Farbstoffe, synthetische Süßstoffe, künstliche Aromen und chemische Konservierungsstoffe zugesetzt?	Aus der Rezeptur, der Produktspezifikation und dem Etikett geht hervor, dass dem gesiegelten Produkt keine Geschmacksverstärker, Farbstoffe, synthetische Süßstoffe, künstliche Aromen und chemische Konservierungsstoffe zugesetzt werden. Zugelassen ist Schwefel bei der Herstellung von Wein sowie Sorbinsäure als Bestandteil von Gelierzucker. N/A bei der Weinherstellung und der Verwendung von Gelierzucker möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle				



Checkliste "Pflanzliche Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
1.5	Findet der gesamte Produktionsprozess des gesiegelten Produktes innerhalb der Gebietskulisse statt? (A.m.)	Durch eine Vor-Ort-Begehung wird ersichtlich, dass der gesamte Produktionsprozess des gesiegelten Produktes innerhalb der Gebietskulisse stattfindet. Ausnahmeregelungen möglich. Das Markenmanagement behält sich vor, im Falle einer Ausnahmereglung, d.h. der genehmigten Auslagerung eines Produktionsschritts, auch beim externen Dienstleister eine Vor-Ort-Kontrolle vorzunehmen. Der Betrieb hat eine Vor-Ort-Prüfung aller Produktionsschritte zu ermöglichen.	Musskriterium Vor-Ort-Begehung				
2	Produktspezifische Qualität von verarbeiteten pflanzlichen Lebensmitteln						
2.1	Speiseöl, Getreidemehl und -schrot, Backwaren						
2.1.1	Speiseöl: Ist das gesiegelte Produkt kalt gepresst?	Das gesiegelte Produkt ist kalt gepresst. Als Nachweis dient das Etikett. Kein N/A möglich.	Musskriterium Abgleich Etikett			X	
2.1.2	Speiseöl: Stammt das gesiegelte Produkt aus erster Pressung?	Das gesiegelte Produkt stammt aus erster Pressung. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.1.3	Backwaren: Werden als Backtriebmittel ausschließlich Natursauerteige oder Hefepilze in Form von Backhefe oder Backfermente verwendet?	Als Backtriebmittel werden ausschließlich Natursauerteige oder Hefepilze in Form von Backhefe oder Backfermente verwendet. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.1.4	Backwaren: Ist der Anteil an weiteren Backmitteln (ohne die Backtriebmittel Sauerteig und Hefe) geringer als vier Prozent?	Der Anteil an Backmitteln wie z.B. Backmalz übersteigt nicht vier Prozent. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.2	Obst-/ Gemüse- und Kräuterprodukte						
2.2.1	Frucht- und Dessertwein: Wird zur Herstellung des gesiegelten Produktes keine Sorbinsäure verwendet?	Zur Herstellung des gesiegelten Produktes wird keine Sorbinsäure verwendet. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.2.2	Frucht- und Dessertwein: Wird zur Herstellung des gesiegelten Produktes keine Schwefel-Kombi-Konservierung verwendet?	Zur Herstellung des gesiegelten Produktes wird keine Schwefel-Kombi-Konservierung verwendet. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.2.3	Wein: Handelt es sich bei dem gesiegelten Produkt mindestens um einen Qualitätswein?	Bei dem gesiegelten Produkt handelt es sich mindestens um Qualitätswein. Bei der Nennung des gesiegelten Produktes ist die Amtliche Prüfnummer anzugeben. Das Markenmanagement behält sich vor, im Verdachtsfall, über die aktuelle Amtliche Prüfnummern, den Standard "Qualitätswein" abzufragen. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			X	

Checkliste "Pflanzliche Lebensmittel"

Stand: 18.12.2020

Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement
im Auftrag für: Dachmarke Rhön e.V. | info@dachmarke-rhoen.de



Checkliste "Pflanzliche Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
2.2.4	Brände und Geiste: Ist dem gesiegelten Produkt kein Zucker zugesetzt?	Dem gesiegelten Produkt wird kein Zucker zugesetzt. Kein N/A möglich.	Muskriterium Selbstverpflichtung			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.2.5	Kräutersalz: Besteht das gesiegelte Produkt zu mindestens 50 % (vol.) aus Kräutern?	Das gesiegelte Produkt besteht zu mindestens 50 % (vol.) aus Kräutern. Als Nachweis dient eine gültige Produktspezifikation und/ oder Rezeptur. Kein N/A möglich.	Muskriterium Dokumentenkontrolle			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.2.6	Kräutersalz: Handelt es sich bei dem zugrundeliegenden Salz um Steinsalz?	Bei dem zugrundeliegenden Salz handelt es sich um Steinsalz. Als Nachweis dienen Lieferscheine und/ oder Rechnungen. Kein N/A möglich.	Muskriterium Dokumentenkontrolle			<input checked="" type="checkbox"/>	

Checkliste "Pflanzliche Lebensmittel"

Stand: 18.12.2020

Rhön GmbH - Gesellschaft für Tourismus und Markenmanagement
im Auftrag für: Dachmarke Rhön e.V. | info@dachmarke-rhoen.de

