

Checkliste "Tierische Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
	TIERISCHE 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 tierischen Urproduktion						
1	Allgemeine Qualität für die Aufzucht und Haltung von Nutztieren						
1.1	Stammt die Futtergrundlage der Nutztiere zu mindestens 75 % aus der Gebietskulisse? (A.m)	Mit dem Qualitätssiegel Rhön werden nur Produkte von Nutztieren gekennzeichnet, deren Futtergrundlage zu mindestens 75 % aus der Gebietskulisse stammt. Zur Futtergrundlage zählen Getreide, Gras/ Heu sowie Mais. Der Nachweis erfolgt über einen gültigen Flächennutzungsnachweis. Bei Futterzukauf erfolgt der Nachweis über Rechnungen/ und oder Lieferscheine. Ausnahmeregelungen möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle				
1.2	Werden in der Nutztierhaltung Antibiotika nicht prophylaktisch eingesetzt?	In der Tierhaltung werden Antibiotika nicht prophylaktisch eingesetzt. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
1.2	Wird in der Rinder-, Schaf- und Ziegenhaltung kein Futtermittel eingesetzt, dass die Kennzeichnung "mit Gentechnik" trägt?	In der Rinder-, Schaf- und Ziegenhaltung wird kein Futtermittel eingesetzt, dass nach den EU-Verordnungen Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 die Kennzeichnung "mit Gentechnik" trägt. Als Nachweise dienen Futtermittelbegletpapiere, Anbauerklärungen oder ein BIO-Zertifikat. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			X	
2	Spezifische Qualitätsmerkmale von Produkten aus der Nutztierhaltung						
2.1	Fleisch (Jungtiere, wie Spanferkel, Kälber, Lämmer und Zicklein): Wurden die Jungtiere zum Schlachtzeitpunkt die gesamte Lebenszeit (inkl. Geburt) innerhalb der Gebietskulisse gehalten?	Jungtiere wie Spanferkel, Kälber, Lämmer und Zicklein wurden innerhalb der Gebietskulisse geboren und bis zum Zeitpunkt der Schlachtung die gesamte Lebenszeit innerhalb der Gebietskulisse gehalten. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.2	Fleisch (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen): Wurden die Schlachttiere zum Schlachtzeitpunkt länger als die Hälfte ihres Lebens innerhalb der Gebietskulisse gehalten?	Schlachttiere wie Schweine, Rinder, Schafe und Ziegen wurden bis zum Zeitpunkt der Schlachtung länger als die Hälfte ihres Lebens innerhalb der Gebietskulisse gehalten. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.3	Fleisch (Gänse, Enten und Masthähnchen): Wurde das Geflügel zum Schlachtzeitpunkt die gesamte Mastzeit innerhalb der Gebietskulisse gehalten?	Mastgeflügel wie Gänse, Enten und Hähnchen wurden bis zum Zeitpunkt der Schlachtung die gesamte Mastzeit innerhalb der Gebietskulisse gehalten. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.4	Fleisch: Erfolgt die Schlachtung der Tiere innerhalb der Gebietskulisse? (A.m.)	Durch aktuelle Rechnungen der Schlachtstätte oder eine Vor-Ort-Begehung wird ersichtlich, dass die Schlachtung der Tiere 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				
2.5	Fleisch: Ist der Abhol- bzw. Liefertag von Schlachttieren auch der Schlachttag?	Der Abhol- bzw. Liefertag von Schlachttieren ist gleichzeitig auch der Schlachttag. Wenn eine Wartezeit zur Steigerung der Fleischqualität erfolgt, entspricht diese den Aspekten des Tierwohls.	Musskriterium Selbstverpflichtung				

Checkliste "Tierische Lebensmittel"

Stand: 03.05.2021

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



Checkliste "Tierische Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
2.6	Fleisch: Wird das gesiegelte Produkt nicht mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobiziden Gasen behandelt?	Das gesiegelte Produkt wird nicht mit Mikrowellen, ionisierten Strahlen oder mikrobiziden Gasen behandelt. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.7	Rindfleisch: Werden die Rinder nicht auf Vollspaltenböden gehalten?	In der Mast werden die Rinder nicht auf Vollspaltenböden gehalten. Kein N/A möglich.	Musskriterium Vor-Ort-Begehung			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.8	Rindfleisch: Sind für die Rinder im Stall eingestreute Ruhe- und Liegebereiche oder Gummimatten vorhanden?	Im Stall sind für Rinder eingestreute Ruhe- und Liegebereiche oder Gummimatten vorhanden. Kein N/A möglich.	Musskriterium Vor-Ort-Begehung			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.9	Rindfleisch: Handelt es sich bei dem gesiegelten Produkt nicht um Fleisch von Altkühen?	Bei dem Fleisch mit dem Qualitätssiegel Rhön handelt es sich nicht um das Fleisch von Altkühen. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.10	Milch: Stammt das gesiegelte Produkt ausschließlich von Tieren, die dauerhaft innerhalb der Gebietskulisse gehalten werden?	Die Milch mit dem Qualitätssiegel Rhön stammt ausschließlich von Tieren, die dauerhaft innerhalb der Gebietskulisse gehalten werden. Kein N/A möglich.	Musskriterium Vor-Ort-Begehung			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.11	Milch: Werden die Tiere mindestens im Laufstall, besser noch im Offenstall bzw. auf der Weide gehalten?	Milchkühe und Ziegen werden mindestens im Laufstall, besser noch im Offenstall bzw. auf der Weide gehalten. Kein N/A möglich.	Musskriterium Vor-Ort-Begehung			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.12	Milch: Sind für die Tiere im Stall eingestreute Liege- und Ruheplätze oder Gummimatten vorhanden?	Im Stall sind für Milchkühe und Ziegen eingestreute Liege- und Ruheplätze oder Gummimatten vorhanden. Kein N/A möglich.	Musskriterium Vor-Ort-Begehung			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.13	Milch: Erfolgt die Abfüllung innerhalb der Gebietskulisse? (A.m.)	Durch aktuelle Rechnungen der Molkerei oder eine Vor-Ort-Begehung wird ersichtlich, dass die Abfüllung der Milch 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 Dokumentenkontrolle				
2.14	Eier: Stammt das gesiegelte Produkt ausschließlich von Legehennen, die dauerhaft innerhalb der Gebietskulisse gehalten werden?	Die Eier mit dem Qualitätssiegel Rhön stammen ausschließlich von Legehennen, die dauerhaft innerhalb der Gebietskulisse gehalten werden. Der Zukauf von Junghennen ist zugelassen. Kein N/A möglich.	Musskriterium Vor-Ort-Begehung			<input checked="" type="checkbox"/>	
2.15	Eier: Erfolgt die Verpackung der gesiegelten Eier innerhalb der Gebietskulisse? (A.m.)	Durch aktuelle Rechnungen der Packstelle oder eine Vor-Ort-Begehung wird ersichtlich, dass die Verpackung der Eier 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 Dokumentenkontrolle				
2.16	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			<input checked="" type="checkbox"/>	

Checkliste "Tierische Lebensmittel"

Stand: 03.05.2021

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



Checkliste "Tierische Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
3	Allgemeine Qualität von Wildfleisch						
3.1	Wird mit dem Qualitätssiegel Rhön nur Wildbret gekennzeichnet, das in Jagdrevieren bzw. Jagdbezirken erlegt wurde, die sich mit überwiegendem Anteil ihrer Flächen innerhalb der Gebietskulisse befinden?	Mit dem Qualitätssiegel Rhön wird nur Wildbret gekennzeichnet, das in Jagdrevieren bzw. Jagdbezirken erlegt wurde, die sich mit überwiegendem Flächenanteil innerhalb der Gebietskulisse befinden. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			<input checked="" type="checkbox"/>	
3.2	Stammt das gesiegelte Produkt von Nutzwild, das in freier Wildbahn bei Ausübung der Jagd erlegt wurde?	Das mit dem Qualitätssiegel Rhön ausgezeichnete Wildbret stammt von Nutzwildarten, die in freier Wildbahn und bei Ausübung der Jagd erlegt wurden. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			<input checked="" type="checkbox"/>	
3.3	Ist die Rückverfolgbarkeit des Wildbrets sichergestellt?	Die Rückverfolgbarkeit des mit dem Qualitätssiegel Rhön ausgezeichneten Wildbrets wird durch ein Dokumentationsbuch, die Kopie des Wildursprungsscheins und/ oder durch den Nachweis der Wildmarkennummer sichergestellt. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Allgemeine Qualität von Honig						
4.1	Sind die Bienenvölker zur Erzeugung des gesiegelten Produktes im Zeitraum vom 01. März bis 31. August ausschließlich innerhalb der Gebietskulisse aufgestellt?	Die Bienenvölker zur Erzeugung des Honigs mit dem Qualitätssiegel Rhön sind im Zeitraum vom 01. März bis 31. August ausschließlich innerhalb der Gebietskulisse aufgestellt. Die Standorte der Völker sind in einem Bestandsbuch oder ähnlichem Dokument gelistet. Aus dem Bestandsbuch gehen ebenfalls Wanderungstermine, Honigertetermine sowie Honigmengen hervor. Die Standorte der Bienenvölker können ebenfalls durch eine Vor-Ort-Begehung durch das Mangement abgenommen werden. Kein N/A möglich.	Musskriterium Vor-Ort-Begehung Dokumentenkontrolle			<input checked="" type="checkbox"/>	
4.2	Wird zur Varroabehandlung ausschließlich Ameisen-, Milch-, Oxalsäure oder Thymol eingesetzt?	Die Varroabehandlung erfolgt ausschließlich mit Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure oder Thymol. In einem Behandlungsbuch oder ähnlichem Dokument werden die Varroa-Behandlungsmittel und Zeitpunkte notiert. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			<input checked="" type="checkbox"/>	
4.3	Wird das gesiegelte Produkt ausschließlich aus Honigraumwaben gewonnen?	Das gesiegelte Produkt wird ausschließlich aus Honigraumwaben gewonnen. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			<input checked="" type="checkbox"/>	
4.4	Stammt das gesiegelte Produkt aus rückstandsarmen Wachs?	Eine Wachsrückstandsuntersuchung bestätigt, dass das der Honig mit dem Qualitätssiegel Rhön aus rückstandsarmen Wachs stammt. Eine Untersuchung ist bei Erstzertifizierung verpflichtend. Die Rückstandsuntersuchung erfolgt auf chemische Behandlungsmittel sowie Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			<input checked="" type="checkbox"/>	



Checkliste "Tierische Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
4.5	Entspricht das gesiegelte Produkt den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes e.V. (DIB)?	Der Honig mit dem Qualitätssiegel Rhön entspricht den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes e.V. Als Nachweis dient 1) die Bescheinigung (Schulungsnachweis) und/ oder Mitgliedschaft des Deutschen Imkerbundes 2) eine Honig-Analyse mit der Kennzeichnung, dass der Honig den Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes entspricht. Kein N/A möglich. Anmerkung: Der Honig mit dem Qualitätssiegel Rhön kann unter dem DIB-Markenzeichen vermarktet werden. Alternativ besteht die Möglichkeit in einem sonstigen (Neutral-)Glas zu vermarkten.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			X	
4.6	Erfolgt das Schleudern und die Abfüllung des gesiegelten Produktes innerhalb der Gebietskulisse?	Das Schleudern und die Abfüllung des Honigs erfolgt innerhalb der Gebietskulisse. Das Markenmanagement behält sich vor, die Anlagen und Geräte vor Ort zu besichtigen. Kein N/A möglich.	Musskriterium Vor-Ort-Begehung			X	
B	Verarbeitete tierische Lebensmittel						
1	Allgemeine Qualität						
1.1	Produkt aus nur einer Zutat: Wurde die Zutat zu 100 % nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt und verarbeitet?	Besteht das gesiegelte Produkt aus nur einer Zutat, wurde diese zu 100 % nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt und verarbeitet. Die Herkunft der Rohstoffe geht aus 1) der Vereinbarung zu den Qualitätskriterien "Tierische Urproduktion" 2) aus aktuellen Rechnungen und/ oder Lieferscheinen hervor. Sollte der verarbeitende Betrieb nicht der erzeugende Betrieb sein, werden die Lieferketten vom Management zurückverfolgt. 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 und wurden diese nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt und verarbeitet?	Besteht das gesiegelte Produkt aus mehreren Zutaten, stammen die Hauptzutaten vollständig aus der Gebietskulisse Rhön, wurden nach den entsprechenden Kriterien des Qualitätssiegels Rhön erzeugt und verarbeitet und machen 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 Dokumentkontrolle				



Checkliste "Tierische Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
1.3	Werden ergänzende Zutaten wie Wasser, Zucker, Salz (auch Steinsalz) und Gewürze aus den nächstgelegenen Quell-/An- und Abbaugebieten bezogen? (A.m.)	Ergänzende Zutaten wie Wasser, Zucker, Salz und Gewürze werden aus den nächstgelegenen Quell-/ An- und Abbaugebieten bezogen. Es liegen Rechnungen und/ oder Lieferscheine vor, aus denen die Herkunft hervorgeht. Ausnahmenregelungen 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. Bei begründetem Verdachtsfall behält sich das Markenmanagement vor, eine Rückstandskontrolle einzufordern. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			X	
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 Ausnahmeregelung, 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 tierischen Lebensmitteln						
2.1	Eiernudeln						
2.1.2	Liegt der Ei-Anteil bei mindestens 30 %, wenn das gesiegelte Produkt als "Eiernudeln" deklariert ist?	Der Ei-Anteil liegt bei mindestens 30 %, wenn die Nudeln mit dem Qualitätssiegel Rhön als Eiernudel deklariert oder der Begriff "Eier-" besonders hervorgehoben wird. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			X	
2.2	Käse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch						
2.2.1	Ist der Hartkäse natürlich und ohne chemische Hilfsmittel gereift?	Aus einem Bearbeitungsbuch geht hervor, dass der Hartkäse natürlich, z.B. durch Rot- und Bierschmiere oder durch Trockensalzung, gereift ist. Chemische Hilfsmittel wie z.B. Fungizide werden nicht eingesetzt. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			X	
2.2.2	Ist die Käserinde unbehandelt?	Aus einem Bearbeitungsbuch geht hervor, dass die Käserinde nicht behandelt wurde, z.B. durch Wachsen. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			X	

Checkliste "Tierische Lebensmittel"

Stand: 03.05.2021

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



Checkliste "Tierische Lebensmittel"

Qualitätssiegel Rhön

Lfd. Nr.	Kontrolle	Kriterium Erklärung	Kontrollstufe Nachweis	Ja	Nein	N/A	Begründung
2.3	Fleisch- und Wurstwaren aus Rind-, Schwein-, Lamm-, Ziegen-, Wild- oder Geflügelfleisch						
2.3.1	Besteht das gesiegelte Produkt zu mindestens 80 % aus Fleisch, Fettanteil, Schwarten, Innereien und Blut?	Die Fleisch- oder Wurstware mit dem Qualitätssiegel Rhön besteht zu mindestens 80 % aus Fleisch, Fettanteil, Schwarten, Innereien und Blut. Kein N/A möglich.	Musskriterium Dokumentenkontrolle			X	
2.3.2	Wird zur Erzeugung des gesiegelten Produktes kein Separatorenfleisch verwendet?	Die Fleisch- oder Wurstware mit dem Qualitätssiegel Rhön wird nicht aus Sepeartorenfleisch erzeugt. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.3.3	Wird das gesiegelte Produkt nicht unter Einsatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt?	Die Fleisch- oder Wurstware mit dem Qualitätssiegel Rhön wird nicht unter dem Einsatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.3.4	Enthält das gesiegelte Produkt ausschließlich Zutaten, die auf der aktuell gültigen Postivliste aufgeführt sind?	Die Fleisch- oder Wurstware mit dem Qualitätssiegel Rhön enthält ausschließlich Zutaten, die auf der aktuell gültigen Postivliste aufgeführt sind. Diese Postivliste zur Herstellung der Wurstwaren gibt vor, welche Zutaten zur Herstellung verwendet werden dürfen. Nicht aufgeführte Zutaten dürfen zur Herstellung gesiegelter Produkte nicht eingesetzt werden. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.3.5	Handelt es sich bei dem gesiegelten Produkt nicht um ein Formfleischerzeugnis?	Bei der Fleisch- oder Wurstware mit dem Qualitätssiegel Rhön handelt es sich nicht um ein Formfleischerzeugnis. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	
2.3.6	Wurde das gesiegelte Produkt durch natürliches Salzen im Trocken- oder Nasspökelfverfahren gepökelt?	Die Fleisch- oder Wurstware mit dem Qualitätssiegel Rhön wurde ausschließlich durch natürliches Salzen im Trocken- oder Nasspökelfverfahren gepökelt. Kein N/A möglich.	Musskriterium Selbstverpflichtung			X	

