



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

– Rindfleisch –

Stand August 2014

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 Rindfleisch

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
1. Allgemeines				
1.1.	Mitgliedschaft im Verein Dachmarke Rhön e.V.	➤ Der Betrieb muss Mitglied im Verein Dachmarke Rhön e.V. sein und seinen Betriebssitz im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön haben (Landkreise Bad Kissingen, Fulda und Rhön-Grabfeld vollständig, Landkreise Schmalkalden-Meiningen und Wartburgkreis bis zur Werra).	➤ Mitgliedsantrag	➤ Vorlage des Mitgliedsantrages beim Dachmarkenmanagement
1.2.	Zertifikation	➤ Der Betrieb muss entweder QS oder EU Bio zertifiziert sein.	➤ QS Zertifikat ➤ Bio-Zertifikat	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
2. Erzeugung				
2.1.	Herkunft der Tiere (Geburts- und Halteort)	➤ Die Tiere müssen im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön geboren oder zum Schlachtzeitpunkt mindestens die Hälfte ihres Lebens in diesem Geltungsbereich gehalten worden sein.	➤ Ausdruck aus der HIT Datenbank oder ➤ Kopie der Rinderpässe	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
2.2.	Tiere/Rasse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zur Zertifizierung mit dem Qualitätssiegel der Dachmarke Rhön ist für Frischfleisch von Färsen, Ochsen und Jungbullen zugelassen, für Verarbeitungsprodukte (Hackfleisch, Wurst etc.) auch das Fleisch von Altkühen. Regionaltypische Rassen sind wünschenswert (Gelbvieh, Fleckvieh, Rotvieh) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ausdruck aus der HIT Datenbank oder ➤ Kopie der Rinderpässe 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
2.3.	Mast	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Tiere müssen von einem Mitgliedsbetrieb der Erzeugergemeinschaft stammen ➤ In der Mast findet keine Haltung auf Vollspaltenböden statt. Es sind eingestreute Ruhe- und Liegebereiche vorhanden. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopien Lieferscheine, Selbst - Verpflichtung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten
2.4.	Futtermittel	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Fütterung erfolgt zu 100% ohne Gentechnik. Der Zukauf von gentechnikfreien Eiweißträgern ist erlaubt. ➤ Der überwiegende Anteil (75%) der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebs (betriebseigenes Futter) stammen oder von einem Betrieb aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön, jedoch nur von QS zertifizierten bzw., Bio Betrieben. ➤ Zur Fütterung werden keine Backwaren eingesetzt 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie des Anbauplans (oder Mehrfachantrages) ➤ Futterbilanz/ Futtermittelbuch ➤ Kopien von Lieferscheinen, Rechnungen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Unangemeldete Kontrolle im Betrieb durch das Markenmanagement o. einen Beauftragten



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien						Dokumentation	Kontrolle
3. Qualität									
3.1.	Altersobergrenze		Jungbullen	Färsen	Ochsen	Kälber	Schlachtkühe	➤ Standarderklärung des Schlachthofes	➤ Kontrolle erfolgt im Schlachtbetrieb
		Alter (max.)	24 Monate (ideal sind 18 Monate)	--	36 Monate	8 Monate (ideal sind 5-6 Mon.)	bis 4 Jahre		
		Schlachtgewicht	350-450 kg	250-350 kg	350-450 kg	80-150 kg	-/-		
3.2.	Verfettungsgrad	Der Verfettungsgrad liegt zwischen 2 und 3. Bei Abweichung erfolgt ein Preisabschlag (U3 Basis)						➤	➤ Kontrolle erfolgt im Schlachtbetrieb
4. Schlachtung									
4.1.		Der Abhol-bzw. Liefertag ist auch der Schlachttag						➤ Schlachtprotokolle oder vergleichbare Dokumentation	➤ Kontrolle erfolgt im Schlachtbetrieb