



**Qualitätsrichtlinien  
für die Produktgruppe**

**– Speiseöl –**

Stand 16 Juli 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 Speiseöl

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
<b>1. Allgemeines</b>				
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	➤ Der Betrieb und die Produktionsstätte sind im Geltungsbereich der Marke gemeldet	➤ Anschrift, Meldepapiere von der Gemeinde etc.	➤ Vorlage beim Markenmanagement
<b>2. Rohstoffe Erzeugung</b>				
2.1.	Regionalität	➤ Das Unternehmen verwendet ausschließlich Ölsaaten aus dem Geltungsbereich der Dachmarke Rhön. Sollte auf Grund von schlechten Ernten oder zu wenig Produzenten nicht genügend Rohstoff in der Rhön zur Verfügung stehen, kann aus Qualitätsgründen der Rohstoffbedarf in gleicher Qualität aus anderen Teilen Deutschlands bezogen werden.	➤ Kopie der Vereinbarungen mit den Landwirten ➤ Kopien der Lieferscheine	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.2.	Qualität	➤ Es dürfen nur Saatgut und Rohstoffe eingesetzt werden, die nach dem Gentechnik-Kennzeichnungsgesetz nicht kennzeichnungspflichtig sind.	➤ Kopien der Lieferscheine	➤ 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. Produktqualität				
3.1.	Produktqualität	➤ Es wird ausschließlich Speiseöl mit dem Qualitätssiegel Rhön oder dem Biosiegel Rhön gekennzeichnet, das kalt gepresst wurde und aus erster Pressung stammt.	➤ Kopie des Etiketts	➤ Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
4. Bio				
4.1.	Kriterien	➤ Die Kriterien der Punkte 1 und 3 gelten ebenso für biologisch erzeugte Speiseöle	➤ 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

