



**Qualitätsrichtlinien
für die Produktgruppe**

**– Wurstwaren –
– (aus Rind-, Schweine-, Lamm-, Ziegen-, Wild- oder Geflügelfleisch) –**
Stand 21. 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 Wurstwaren

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
1. Allgemeines				
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
1.3.	Betrieb	➤ Der Betrieb ist bei der Veterinärbehörde als fleischverarbeitender Betrieb gemeldet oder lässt die gesiegelte Wurst bei einem Mitgliedsbetrieb, der als fleischverarbeitender Betrieb im Geltungsbereich der Dachmarke Rhön gemeldet ist, herstellen	➤ Meldebestätigung, bzw. Kopie der Rechnungen (nach Einreichung der Meldebestätigung für Drittbetrieb)	➤ Vorlage beim Markenmanagement bei Erstzertifizierung
1.4.	Transparenz	➤ Der Betrieb gewährleistet durch Warenein- und Ausgangskontrollen die Rückverfolgbarkeit der gesiegelten Produkte.	➤ EU-, QS oder, GLK Zertifikat, oder vergleichbare Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2. Rohstoffe				
2.1.	Regionalität der Schlachtkörper	➤ Der/die Schlachtkörper stammt/en von einem Mitgliedsbetrieb des Vereins Dachmarke Rhön e.V.	➤ Kopie der Rechnungen, Lieferscheine	➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement



Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
				<ul style="list-style-type: none"> ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.2.	Fütterung und Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Der/die Schlachtkörper wurden gemäß der Dachmarken Kriterien für die Erzeugung von Rind-, Schweine-, Lamm-, Ziegen- oder Geflügelfleisch produziert und geschlachtet. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie der Markennutzungs-urkunde des Lieferanten oder entsprechende Nachweise 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.3.	Qualität des Wildbrets	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Wildfleisch, das zur Wurstherstellung verwendet wird, wurde gemäß den Dachmarken Kriterien geschossen und zerlegt. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopie der Markennutzungs-urkunde des Lieferanten oder entsprechende Nachweise 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
2.4.	Mindestanteil regionaler Rohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Wurst besteht zu mindestens 80% aus Fleisch, das diesen Kriterien entspricht. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siehe Punkt 2.1 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jährliche unaufgeforderte 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
				➤ Stichprobenhafte Plausibilitätsprüfungen
3. Produktqualität				
3.1.	Kennzeichnung	➤ Die Kennzeichnung der Wurstwaren entsprechen den „Leitsätzen für Fleisch- und Wursterzeugnissen“ der Lebensmittelbuch-Kommission für Fleischerzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen nach Ziffer 2.12.	➤ Selbstverpflichtung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage der unterschriebenen Selbstverpflichtung (Vereinbarung) beim Markenmanagement bei Erstzertifizierung ➤ Einmalige mikrobiologische Untersuchung der zur Siegelung vorgesehenen Produkte ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
3.2.	GVO freie Zutaten und Herstellungshilfen	➤ Keine der Zutaten und Verarbeitungshilfen werden unter Verwendung von genteisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt oder mit Mikrowellen, ionisierten Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt.	➤ Selbstverpflichtung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage der unterschriebenen Selbstverpflichtung (Vereinbarung) beim Markenmanagement bei Erstzertifizierung ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.

Lfd. Nr.	Vorgaben	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
3.3.	Enzyme	➤ Der Einsatz von Enzymen ist für die Herstellung von Fleischerzeugnissen nicht erlaubt	➤ Selbstverpflichtung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage der unterschriebenen Selbstverpflichtung (Vereinbarung) beim Markenmanagement bei Erstzertifizierung ➤ Externe Kontrolle vor Ort durch ein vom Betrieb beauftragtes, zertifiziertes Prüfinstitut auf der Grundlage dieser Kriterien.
3.4.	Deklaration und Herstellung	➤ Die Wurstwaren sind nach den gesetzlichen Bestimmungen deklariert und werden hergestellt unter ausschließlicher Einbeziehung der Zutaten auf der Positivliste (siehe Anhang)	➤ Selbstverpflichtung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorlage der unterschriebenen Selbstverpflichtung (Vereinbarung) beim Markenmanagement bei Erstzertifizierung ➤ 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 Wurstwaren	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)	➤ Siehe oben (Punkte 1-3)
4.2.	Biozertifizierung	➤ Der Betrieb ist für die mit dem Biosiegel der Dachmarke Rhön gekennzeichneten Produkte gemäß der EG-Öko-Verordnung zertifiziert.	➤ Kopie des Zertifikats	➤ Jährliche unaufgeforderte Vorlage beim Markenmanagement

