

Kriterienkatalog

Markenfleischprogramm „BauernLiebe“

- Hähnchen -






Leitbild

Erfahrung, Vertrauen und Wertschätzung leiten uns in unserem täglichen Handeln. Unsere Kunden erwarten von uns eine hohe **Produkt- und Prozessqualität** sowie **sichere Futter- und Lebensmittel**. Für die Kaufentscheidung spielen darüber hinaus Aspekte wie eine **nachhaltigere Erzeugung und regionale Herkunft von Fleisch und Wurst** eine immer wichtigere Rolle.

Durch unsere vertikale Partnerschaft entwickeln wir Themen wie Tierwohl und Tiergesundheit, Umwelt- und Verbraucherschutz, Transparenz der Lieferkette, regionale Herkunft und Nachhaltigkeit ständig weiter. Wir sind ein zuverlässiger sowie fairer Partner und pflegen langfristige Geschäftsbeziehungen.

Unsere gemeinsame Basis

Regionale Herkunft	Das Hähnchenfleisch stammt aus Niedersachsen oder Süddeutschland (Bayern und Baden Württemberg) und wird in der Region Rhein-Ruhr vermarktet.
Vertikale Partnerschaft	Wir entwickeln unser gemeinsames Vermarktungssystem partnerschaftlich und kundenorientiert weiter. Wir wollen Geflügel anbieten, dass unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten erzeugt wurde.
Zertifizierung	<p>Alle an der Partnerschaft beteiligten Unternehmen sind nach den Kriterien des QS-Prüfsystems für Lebensmittel zertifiziert und lassen sich regelmäßig nach QS-Vorgaben auditieren. Wir legen besonders viel Wert auf einen hohen Erfüllungsgrad der QS-Kriterien.</p> <p>Außerdem sind die Hähnchenfarmen nach der Einstiegsstufe des deutschen Tierschutzbundes (DTB) zertifiziert.</p> <div style="display: flex; justify-content: flex-end; align-items: center; gap: 10px;">   </div>
Haltungsform und Tierwohl	<p>Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien der Haltungsform Stufe 3 in der Mast, die im Rahmen von Audits durch zugelassene neutrale Prüfinstitute nach QS und DTB geprüft werden. Durch unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden.</p> <div style="display: flex; justify-content: flex-end; align-items: center;">  </div>

Kriterienkatalog

Markenfleischprogramm „BauernLiebe“

- Hähnchen -

Hygiene und Sauberkeit	Die an der Partnerschaft beteiligten Unternehmen präsentieren sich ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von QS (Qualität und Sicherheit GmbH) entspricht.
Tiergesundheit	Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagement im QS-System: Befunddatenbank, Salmonellenmonitoring und Antibiotikamonitoring. Ziel ist es, Tiergesundheit auf Basis messbarer Indikatoren in Verbindung mit Beratung kontinuierlich zu verbessern.
Rückverfolgung und Transparenz	Alle beteiligten Unternehmen beteiligen sich am Rückverfolgungssystem fTRACE. Jeder Teilnehmer der Lieferkette ist über das System eindeutig nachvollziehbar.
Fütterung	<u>Fütterung</u> : alle Futterkomponenten müssen in der Mast <u>GVO-frei</u> sein.
Neutrale Kontrollen	Die Vorgaben des Vermarktungssystems werden über zugelassene Prüfinstitute kontrolliert. Die Eingangsstufe des Deutschen Tierschutzbundes ist bei der Halungsform für die Stufe 3 anerkannt und wird im Rahmen des Deutschen Tierschutzbund-Audits geprüft.
Einhaltung der Vorgaben	Die Einhaltung der Vorgaben des Kriterienkataloges ist für die Vertragspartner und die Außenwahrnehmung sehr wichtig. Sollten Beteiligte die Vorgaben nicht erfüllen bzw. nicht am BauernLiebe-Managementsystem (z.B. Lieferverpflichtungen, Beratung, Schulungen etc.) teilnehmen, kann dies sanktioniert werden. Über Sanktionierungen im Bereich der Landwirtschaft entscheiden die Vermarktungspartner.

1. Landwirtschaft

Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:

- die gesetzlichen Vorgaben zur Geflügelhaltung,
- die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH
- die Kriterien des Deutschen Tierschutzbundes (Einstiegsstufe) und damit der Halungsform-Stufe 3 im Bereich der Hähnchenmast

Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS und Deutscher Tierschutzbund durch von neutrale Kontrollstellen risikoorientiert als kombiniertes Audit durchgeführt. Zugelassen sind Betriebe, die QS-Status 1 erhalten haben. Betriebe mit QS-Status 2 können ebenfalls zugelassen werden, müssen aber im QS-Folgeaudit Status 1 erreichen, um die Zulassung zu behalten.

1.1 Herkunft	<ul style="list-style-type: none"> • Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein. • Die Stammdatens der Betriebe/Farmen liegen den Vermarktungspartnern vor.
1.2 Genetik	<ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen Halungsform 3 <ul style="list-style-type: none"> - Grundsätzlich robuste, gesunde Zuchtlinien - Langsam wachsende Rassen (Gewichtszunahme max. 45 g/Tag, mit Gait Score-Untersuchung auch 51 g/Tag möglich) - Oder schnell wachsende Rassen bei Einhaltung des Mindestschlachtetalters von 81 Tagen
1.3 Haltung und Tierwohl	<ul style="list-style-type: none"> • Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen der <u>Halungsform Stufe 3</u> in der jeweils aktuellen Fassung: (Stand: 30.03.2020) <ul style="list-style-type: none"> - Maximal 25 kg/m² <u>oder</u> max. 29 kg/m² bei einem Stall mit Kaltscharraum - Stallhaltung mit ständigem Zugang zu Außenklimabereich - organisches Beschäftigungsmaterial aus veränderbarem und sich verbrauchendem Material wie z.B. Stroh, Picksteine - je angefangene 150 m² mind. 2 Gegenstände <u>oder</u> pro 2.000 Tiere mind. 3 Stroh- oder Heuballen und pro 1.000 Tiere 1 Pickgegenstand - Futtermittel ohne Gentechnik - Befunddatenerfassung am Schlachthof und qualifiziertes Antibiotikamonitoring ab 2020 verpflichtend; bis dahin ein dokumentiertes Tiergesundheitsmonitoring auf dem Betrieb inkl. Antibiotikamonitoring • Ein entlang des Stalles angegliederter, befestigter und überdachter Kaltscharraum ist vorgeschrieben und muss min. 20% der nutzbaren Stallgrundfläche betragen und 3 m tief sein. Bestehende Offenställe können als Ausnahme zugelassen werden. • Flächendeckende Einstreu im Stall und Kaltscharraum. Diese muss überwiegend trocken, locker und so konzipiert sein, dass gegen Ende der Mast die Hühner ebenfalls noch picken, scharren und staubbaden können. <ul style="list-style-type: none"> - Materialien: Stroh/Strohgemische, gemahlenes Stroh, Strohpellets, Dinkelpellets, Maissilage, Dinkel- oder Haferspelzen, Lignozellulose oder ähnliches. • Zur Strukturierung und zur Beschäftigung müssen entsprechende Vorrichtungen wie z.B. Strohballen, erhöhte Ebenen, Sitzstangen oder Picksteine zur Verfügung gestellt werden. Diese müssen gleichmäßig verteilt und so angeordnet und aufgestellt werden, dass sie für die Tiere gut erreichbar sind. • Es muss pro 1.000 Tiere ein manipulierbarer Pickgegenstand zur Verfügung sein. • Pro 2.000 Tiere müssen mindestens drei Strohballen o. Heuballen zur Verfügung gestellt werden, < 2000 Tiere min. 2 Ballen • Pro 1.000 Tieren sind min. 15 m Sitzstangen zu montieren, können aber durch angebotene erhöhte Ebenen anteilig ersetzt

1. Landwirtschaft	
	<p>werden. Das Verhältnis kann frei gewählt werden. Pro 1.000 Tiere sind dabei mindesten 5 m² zur Verfügung zu stellen. Erhöhte Ebenen dürfen nicht als zusätzlich nutzbare Fläche angerechnet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es muss ein jährlicher Stallklimacheck durchgeführt werden. <ul style="list-style-type: none"> - Max. dauerhafte Ammoniakkonzentration 15 ppm und Kohlendioxidkonzentration 3.000 ppm • Lüftung und erforderlichenfalls Heiz- u. Kühlanlagen müssen vorhanden sein. Luftaustausch von mind. 4,5 m² je Stunde.
1.4 Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> • Landwirte, die Primärerzeugnisse als Futtermittel einsetzen oder Futtermittel selbst mischen, müssen die Vorgaben des QS-Futtermittelmonitorings erfüllen. • <u>Futtermittel ohne Gentechnik</u> (Haltungform Stufe 3): Zugekauftes Futter/-komponenten stammen aus <u>GVO-frei</u> zertifizierten Quellen.
1.6 Medikamente	<ul style="list-style-type: none"> • Das Ziel ist ein Verzicht auf den Einsatz von Antibiotika während der gesamten Lebenszeit der Tiere. • Der Einsatz von Antibiotika ist nur in Ausnahmefällen zulässig und erst nach tierärztlicher Untersuchung. • Alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring Geflügel teil.
1.7 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Mortalität im Tierbestand</u>: der Grenzwert hierfür errechnet sich aus: 1 % + 0,06 % x Anzahl Lebenstage. • <u>Gait Score</u>: mind. einmal in 15 Monaten an mind. 150 Tieren wird die Gehfähigkeit in der letzten Mastwoche ermittelt. Grenzwert: 10 % lahme Tiere darf nicht überschritten werden. • <u>Tierbezogene Kriterien</u> (Tierschutzindikatoren): Der Tierhalter hat alle Erhebungen zu den tierbezogenen Kriterien, mit Ausnahme des Gait Score, pro Durchgang gesondert zu dokumentieren.
1.8 Tiergesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt muss abgeschlossen sein. • <u>Salmonellen-Monitoring</u>: Maßnahmen zur Reduzierung der Salmonellenbelastung müssen durchgeführt und dokumentiert werden (QS) • <u>KVP (kontinuierliches Verbesserungsprogramm) -Tiergesundheit</u>: <ul style="list-style-type: none"> o Basis sind die Befunddaten (Tierhalter, Transport, Schlachtung) und der Antibiotikaeinsatz die über das QS-Monitoringsysteme erfasst werden • <u>Tierseuchen</u>: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorgemaßnahmen, um das Risiko der Aviären Influenza zu minimieren.
1.9 Freischaltung QS-Datenbanken	<p>Der Bündler schaltet RASTING für die QS-Datenbank/Monitoringsysteme über ihren QS-Bündler frei, so dass die Ergebnisse über einen „Watcher-Zugang“ einsehbar sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • QS-Status • QS-Befunddaten
1.13 Fangen und Verladen	<ul style="list-style-type: none"> • Den Tieren muss mind. 10 Stunden vor dem voraussichtlichen Schlachttermin Futter zu Verfügung stehen und müssen jederzeit bis unmittelbar vor der Verladung Zugang zu Trinkwasser haben • Fangen ist nur in abgedunkelten Ställen oder in Dunkelheit durchzuführen. • Professionelle Fangkolonnen: der Vorarbeiter muss einen behördlich anerkannten Sachkundenachweis besitzen. • Tiere dürfen nicht an einem Bein kopfunter getragen werden und es ist verboten Hühner am Hals, Kopf, Schwanz, Flügel oder Gefieder zu zerrren oder zu ziehen.

2. Tiertransport

Transportunternehmen **erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die RASTING- Kriterien** in der jeweils gültigen Fassung.

2.1 Vorbereitung auf den Transport zur Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> Für den Transport, inklusive Be- und Entladung, müssen Personen mit den hierfür notwendigen Kenntnissen und Sachkundenachweisen vorhanden sein. Das Personal muss nachweislich jährlich geschult werden.
2.2 Be- und Entladen	<ul style="list-style-type: none"> Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zur Sanktionierung.
2.3 Transportzeit	<ul style="list-style-type: none"> Schonender Transport zum Schlachtbetrieb. Die Transportdauer darf nicht länger als 4 Stunden betragen.
2.4 Wartezeit vor dem Abladen	<ul style="list-style-type: none"> Die Tiere müssen vor ungünstigen Witterungseinflüsse (Hitze, Kälte, Regen, Wind) geschützt werden. Bei Wartezeiten über einer Stunde müssen Möglichkeiten der Kühlung, Ventilation oder Beheizung eingesetzt werden.
2.5 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> Transporttote werden dokumentiert. Der Grenzwert von 0,35 % während des Transports darf nicht überschritten werden.

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe

Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine **EU Zulassung und arbeiten nach den QS-, Deutschen Tierschutzbund- und RASTING-Kriterien**. Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. Jeder Schlachtbetrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert. IFS und BRC Zulassungen können anerkannt werden.

3.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> VVVO müssen RASTING namentlich bekannt sein (Betriebsliste). Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE, Übermittlung der vollständigen VVVO.
3.2 Tierschutzbeauftragte	<ul style="list-style-type: none"> Tierschutzbeauftragte sind nach TierschutzschlachtVO zugelassen und nehmen regelmäßige Fortbildungen wahr. Sie überwachen die Prozesse im gesamten Schlachtvorgang, von der Anlieferung der Tiere bis zur Befunddatenerfassung und leiten Verbesserungsmaßnahmen ein.
3.3 Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> Verletzte oder kranke Tiere müssen bei der Anlieferung durch geschultes Personal sofort getötet oder geschlachtet werden. Nottötungen und Notschlachtungen sind zu dokumentieren. Maßnahmen müssen ergriffen werden, um den Schlachtbereich so ruhig wie möglich zu gestalten.
3.4 Betäubung und Entblutung	<ul style="list-style-type: none"> Betäubungsanlagen müssen in Ausrichtung und Anwendung den neuesten Erkenntnissen im Bereich Tierschutz und Fleischqualität entsprechend weiterentwickelt werden. Die Betäubung erfolgt mittels CO₂. Die Betäubungseffektivität wird täglich bei einer repräsentativen Anzahl an Tieren gemäß Tierschutzschlacht-VO durch den

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe	
	<p>Tierschutzbeauftragten kontrolliert (Cornealreflex; Kammreflex, Prüfung auf Atmung und spontanes Blinzeln).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet. • Der Entblutungserfolg muss täglich vom Tierschutzbeauftragten anhand einer repräsentativen Anzahl an Tieren kontrolliert und dokumentiert werden. • Es darf kein Tier lebend gebrüht werden.
3.5 Kühlung Kühlverfahren	<p>Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnelles Kühlen der Schlachtkörper nach der Schlachtung • Unverzögliche Kühlung von Geflügelfleisch einschließlich Innereien auf eine Innentemperatur von max. +4°C.
3.6 Schlachtkörperqualität	<p><u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischschau)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne schwerwiegende äußere Verletzungen der Hautoberfläche und Verschmutzung des Federkleides • Ohne schwerwiegende Verletzungen, Blutungen, Ballenveränderungen oder Gelenksveränderungen • Auswertung von relevanten Schlachtbefunden (Schlachtkörper und Organe) und Rückmeldung an den Erzeuger <p><u>Handelsklassen:</u> Fleischigkeitsklasse: A; Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.</p>
3.7 Fleischqualität	<ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität der Teilstücke ist in den RASTING-Spezifikationen definiert. • Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität muss erfolgen.
3.8 Qualitätssicherung und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005 • Grenzwert Hähnchen (nach Schlachtung): GKZ: 5 x 10⁵ KbE/cm² • Rückstandskontrollen: Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände
3.9 Befunddaten und Kamerasystem	<ul style="list-style-type: none"> • Von allen Hähnchen wird der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel und nach Vorgaben des Deutschen Tierschutzbundes bewertet: <ul style="list-style-type: none"> ○ Transportverluste/Federtote: Grenzwert von 0,35% darf nicht überschritten werden ○ Anzahl der verworfenen Tiere und die Hauptverwurfsgründe ○ Hämatome: Anteil verletzter Tiere (Blutergüsse >3 cm Durchmesser) darf 4 % nicht überschreiten ○ Brusthautveränderung: Max. 10% der Tiere dürfen Kontaktdermatiden an der Brust aufweisen ○ Fersenhöckeränderungen: Max. 10 % der Tiere dürfen Veränderungen mit Ausdehnung von 6 mm aufweisen ○ Erfassung der Fußballenveränderung von jedem Tier über ein Kamerasystem. Grenzwert: 20 % Füße mit tiefgehenden Läsionen • Alle QS-relevanten Befunde werden an die QS-Befunddatenbank übermittelt.
3.10 Chargenbildung und Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> • Lieferantencharge bzw. max. Tagescharge • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von RASTING-Ware muss vorliegen. • Etikettierung aller Fleischverpackungen (Bedienung, SB-Ware) nach Haltungsfom und RASTING-Vorgaben.
3.11 Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK, ZNU oder GRI). Ein Nachhaltigkeitsbericht wird regelmäßig erstellt.

4. Fleischtransport

Der Fleischtransport erfolgt ausschließlich durch nach der **EU VO 853/2004 zugelassene Betriebe**.

4.1 Fleischtransport	<ul style="list-style-type: none"> • Transportfahrzeuge müssen den Vorgaben der EU VO 853/2004 entsprechen. • Kühlaggregate müssen so ausgelegt sein, dass während des gesamten Transports die Kerntemperatur des Fleisches nicht über +4°C ansteigt. • Die Transporttemperatur ist zu registrieren und lückenlos zu dokumentieren.
-----------------------------	--

5. Fleischwerk

Das Fleischwerk verfügt über eine **EU Zulassung und arbeitet nach den QS- und RAQUASIS-Kriterien**. Der Betrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert. Ein IFS-Zertifikat liegt vor.

5.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> • Belieferung von zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben • Teilnahme an Rückverfolgungssystemen
5.2 Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • kein Einsatz von künstlichen Zusatzstoffen oder Aromen
5.3 Qualitätssicherung	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Vorgaben des RAQUASIS-Systems • Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005 • Rückstandskontrollen (u.a. Antibiotika)
5.4 Belieferung	<ul style="list-style-type: none"> • Belieferung aller Kunden nach einem definierten Bestell- und Lieferrhythmus • Gereinigte Kühlfahrzeuge, mit 0-2°C Temperaturführung
5.5 Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Das Fleischwerk verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK, ZNU oder GRI). Ein Nachhaltigkeitsbericht wird regelmäßig erstellt.

6. Einzelhandel

Der Einzelhandel nimmt an der Qualitätssicherungsvereinbarung (QSV) der EDEKA Rhein-Ruhr teil, ist **QS-zertifiziert** und arbeitet nach dem **HACCP-Handbuch** der EDEKA Rhein-Ruhr, um das regionale Vermarktungssystem in Verbindung mit der Haltungsfom werblich und kommunikativ nutzen zu können.

Unabhängig vom QS Status wird jeder Einzelhandelsbetrieb alle drei Jahre durch die neutrale Kontrollstelle auditiert.

6.1 Service	<ul style="list-style-type: none"> • Die Umsetzung erfolgt durch die Integration in das RASTING-Vermarktungssystem. • Zur Gewährleistung der Durchgängigkeit des Vermarktungssystems, des Kundenservice und der Beratung wird das Verkaufspersonal jährlich durch RASTING-Fachberater geschult. • Die Theke ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten, keine irreführende Warenpräsentation. • Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich nach den RASTING-Gestaltungsvorgaben.
6.2 Kühlagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Unterbrechung der Kühlkette • Märkte müssen über einen Kühlraum mit ausreichender Kapazität (getrennte Räume, wenn nicht verpackt) verfügen • Lagertemperatur: 0 bis +4°C • Kerntemperatur: unter +4° C • Kühltemperatur in der Auslage: unter +4° C • Kontrolle der Kerntemperatur der angelieferten Ware. • Aufzeichnung über die Temperaturmessung im Rahmen des HACCP-Konzepts.
6.3 Hygiene / HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • Es gelten die gesetzlichen Vorgaben in der jeweils geltenden Fassung sowie die aktuellen Vorgaben im HACCP-Handbuch Einzelhandel. • Der EH hat ein innerbetriebliches Hygienekonzept nach HACCP zu führen.
6.4 Hygienekontrollen	<ul style="list-style-type: none"> • Jährliche externe Kontrollen durch neutrale Kontrollstelle.
6.5 Mengenabgleich	<ul style="list-style-type: none"> • Der Markt führt monatlich einen Mengenabgleich über die Gesamtvermarktungsmenge durch (EK / VK)
6.5. Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> • Optional: fTRACE
6.6. Markenführung	<ul style="list-style-type: none"> • Auslobung des RASTING-Konzepts für Haltungsfom 3 nach der Gestaltungsrichtlinie.