

Markenfleischprogramm BauernLiebe




Kriterienkatalog Schweinefleisch

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	BauernLiebe-Schweinefleisch stammt aus Deutschland (4xD-Prinzip: Ferkelerzeugung, Mast, Schlachtung, Zerlegung). Regionalität ist uns wichtig! Deshalb beziehen wir die Tiere von Mastbetrieben aus NRW und stärken so die dort ansässige Landwirtschaft.
Vertikale Partnerschaft auf Vertragsbasis	BauernLiebe ist eine vertikale Partnerschaft vom Landwirt bis zum Lebensmitteleinzelhandel auf Vertragsbasis.
Zertifizierung	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. 
Haltungsform und Tierwohl	Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien der Initiative Tierwohl und der Haltungsform Stufe 3 in der Mast, die im Rahmen eines ITW-HF3-Kombiaudits durch von RASTING und QS/ITW zugelassene Zertifizierungsstellen risikoorientiert geprüft werden. Durch unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden.  
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. Die Ausarbeitung hat schriftlich zu erfolgen und ist auf Verlangen vorzulegen.
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	Am Programm beteiligte Unternehmen nehmen am Rückverfolgungssystem fTRACE teil bzw. stellen eine Rückverfolgung innerbetrieblich sicher. Jeder Teilnehmer der Lieferkette ist über das System eindeutig nachvollziehbar.
Nachhaltigkeit und Ökoeffizienz	<u>Fütterung</u> : Die Landwirte achten zunehmend auf die nachhaltigere Herstellung von zugekauften Futtermitteln. Im Vordergrund steht dabei die ständige Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks (Ökoeffizienz) und nachhaltiger

Markenfleischprogramm BauernLiebe

Kriterienkatalog Schweinefleisch

	<p>erzeugtes Sojaschrot/-öl. Alle Komponenten müssen in der Mast <u>GVO-frei</u> sein. <u>Klimaschutz</u>: Wir reduzieren über alle Stufen von der Landwirtschaft bis zum Einzelhandel eigenverantwortlich unsere klimarelevanten Emissionen (CO₂-Äquivalente) und dokumentieren dies in unseren Nachhaltigkeitsberichten.</p> <p><u>Nachhaltigkeitsbericht</u>: Die Vermarktungspartner dokumentieren die Fortschritte in Nachhaltigkeitsberichten.</p> <p><u>Sozialstandards</u>: Alle Beteiligten des Vermarktungssystems achten darauf, dass die Beschäftigungsverhältnisse dem deutschen Recht entsprechen und angemessene Löhne gezahlt werden.</p>
Datenbank	Für das Management des Vermarktungssystems setzen die Vertragspartner eine gemeinsame Datenbank auf (Cloud-Lösung).
Neutrale Kontrollen	Die Vorgaben des Vermarktungssystems werden über von RASTING zugelassene Prüfinstitute kontrolliert. Zusatzanforderungen der Haltungsform 3 werden im Rahmen der QS-Audits mit abgeprüft.
Einhaltung der Vorgaben	<p>Die Einhaltung der Vorgaben des Kriterienkataloges ist für die Vertragspartner und die Außenwahrnehmung sehr wichtig. Sollten Beteiligte die Vorgaben nicht erfüllen bzw. nicht am Managementsystem (z.B. Lieferverpflichtungen, Beratung, Schulungen etc.) teilnehmen, kann dies vertragsgemäß sanktioniert werden.</p> <p>Über Sanktionierungen im Bereich der Landwirtschaft entscheidet der Beirat für Kooperationsfragen.</p> <p><u>Sanktionierungsmechanismen</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abmahnung und erhöhte Kontrollhäufigkeit, • Vertragsstrafe bzw. Rückzahlung geleisteter Boni, • befristete Sperrung (Entzug der Lieferberechtigung) oder dauerhafter Ausschluss (Vertragskündigung). <p>Sanktionierungen werden den Vertragspartnern bekannt gemacht.</p>

1. Landwirtschaft

Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:

- die gesetzlichen Vorgaben zur Schweinehaltung,
- die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH
- die Kriterien der Initiative Tierwohl Schwein
- die Kriterien der Haltungsform-Stufe 3 im Bereich der Schweinemast
- die Vorgaben des Tierhaltungskennzeichengesetzes - Haltungsform Frischluftstall (ab dem 01.08.24)
- und die RASTING-Kriterien.

Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, ITW und RASTING-HF3-Kriterien, durch von QS/ITW zugelassene neutrale Kontrollstellen risikoorientiert als Kombiaudit 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. Landwirtschaft	
1.1 Herkunft	<ul style="list-style-type: none"> Die Mast erfolgt in NRW. Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein. Der Ferkelerzeugerbetrieb wird über den BauernLiebe-Zusatzvertrag „Ferkelerzeugung“ vertraglich an das Programm angebunden.
1.2 Genetik	<ul style="list-style-type: none"> Endprodukte aus Zucht- oder Hybridprogrammen anerkannter Zuchtorganisationen sollen nachgewiesene Stressresistenz aufweisen, d.h. 100 % Mastendprodukte NN oder NP nach MHS-Gentest Verwendung von Zuchtlinien, die u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes versprechen. <p><u>allgemeine Zuchtziele Mastendprodukte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Stressstabilität, Vitalität und Robustheit ausgewogene Züchtung, keine einseitige Überbetonung von Merkmalen gute Leistungen in der Ferkelerzeugung und Mast gute Fleischqualität und Geschmackseigenschaften
1.3 Haltung und Tierwohl	<p>Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen der Haltungsform Stufe 3 in der jeweils aktuellen Fassung:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mindestfläche 1,05 m²/Tier (mind. 40 % mehr Platz im Vergleich zu QS in allen Altersabschnitten) Für Tiere <u>mit Zugang</u> zu Außenflächen: Stallhaltung mit ständigem Zugang zu Außenflächen (Auslauf, Freiland, Laufhof o.ä.). Für Tiere <u>ohne Zugang</u> zu Außenflächen (Offenfrontstall): <ul style="list-style-type: none"> Eine oder beide Längsseiten des Stalls müssen dauerhaft offen/geöffnet sein. Der Anteil der dauerhaft offenen Flächen im Stall muss in Summe (inkl. Dachöffnungen/Traufen) mindestens 30 % der Wandflächen des Stalls betragen (relevant sind nur die Öffnungen, die eine unmittelbare Auswirkung auf die klimatischen Bedingungen der Tiere haben). Ein Verschluss darf zeitweise erfolgen, wenn die Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Zum temporären Verschluss können Windbrechnetze oder Rollwände aus Planen (Curtains) sowie bewegliche Schlitzwände (Spaceboards) genutzt werden. Die Zeit und Dauer des Verschlusses sind mit Angabe des Grundes zu dokumentieren. Vogelschutz- und Windbrechnetze gelten nicht als Verschluss und können dauerhaft genutzt werden. Durch die Öffnungen in einer oder beiden Längsseiten des Stalls muss eine Frischluftzirkulation und -qualität gewährleistet sein, die vergleichbar mit einer Schwerkraftlüftung ist. Der Bewegungs- oder Liegebereich/die Buchten aller Tiere sollten direkt an die offene(n) Stallseite(n) grenzen. <p>Es gelten die Auslegungshinweise der Initiative Tierwohl für die Haltungsform 3 „Außenklima“ in der aktuellen Fassung sowie die baulichen Empfehlungen für das BauernLiebe-Programm.</p> <p>Ab dem 01.08.2024 gelten darüber hinaus die Vorgaben des Tierhaltungskennzeichengesetzes in der Haltungsform Frischluftstall.</p> <p>Weitere Vorgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> jedes Tier muss jederzeit Zugang zu gesundheitlich unbedenklichem Raufutter haben, wie Stroh oder vergleichbare Substrate; Sofern die Einstreu Futterqualität hat, ist kein zusätzliches Raufutter notwendig. Ein definierter Bereich, welcher mit einer frischen Strohauflage eingestreut wird, muss vorhanden sein.

1. Landwirtschaft	
	<ul style="list-style-type: none"> Futtermittel ohne Gentechnik in der Mast Befunddatenerfassung am Schlachthof und qualifiziertes Antibiotikamonitoring organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie Holz, Sisal oder Naturkautschuk Es muss ein jährlicher Stallklimacheck durchgeführt werden. Es wird empfohlen, die Raufuttermittellieferung soweit wie möglich zu automatisieren. Für eine bessere Buchtenstrukturierung sollen die Buchten für mehr als 20 Tiere konzipiert sein.
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. Aufbewahrung eines Rückstellmusters durch den Futtermittelhersteller (zugekauftes Futter/-komponenten) Nachhaltigere Futtermittel: Für Zukauffuttermittel gelten die anerkannten Nachhaltigkeits-Standards des europäischen Verbands der Mischfutterhersteller (FEFAC). http://www.standardmap.org/fefac/. Dem entsprechend werden keine Sojainkomponenten im Futter eingesetzt, die auf nach dem Jahr 2008 illegal gerodeten Ackerflächen angebaut wurden. eingesetzte Sojaerzeugnisse sind über QS-Zusatzmodul <u>QS-Soja^{plus}</u> zertifiziert. <u>Futtermittel ohne Gentechnik</u> in der Mast: Zugekauftes Futter/-komponenten stammen aus <u>GVO-frei</u> zertifizierten Quellen, vorzugsweise EU-Ware. Dokumentation gemäß Auditkonzept.
1.5 Tränkwasser	<ul style="list-style-type: none"> Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMEL genügen. Je Stall ist 1x jährlich ein Tränkwassercheck durch eine externe Person auf mikrobiologische Parameter (Koloniezahl bei 20°C, Koloniezahl bei 36°C, E-Coli) durchzuführen. Die Proben müssen jeweils an der letzten Tränke eines Sticks entnommen werden. Bei einer Ringleitung kann die Probe an jeder Stelle entnommen werden. Bei Abweichungen zu den Orientierungswerten müssen geeignete Maßnahmen getroffen und protokolliert werden. Bei Nutzung eines eigenen Brunnens zusätzlich 1x jährlich Untersuchung auf pH-Wert, elektrische Leitfähigkeit, Eisen, Nitrat und Sulfat (1 Probe je Brunnen). Bei Abweichungen zu den Orientierungswerten müssen geeignete Maßnahmen getroffen und protokolliert werden.
1.6 Medikamente	<ul style="list-style-type: none"> Teilnehmende Erzeuger legen besonders viel Wert auf Hygiene und Vorbeugung. Ziel ist ein bewusster, dem Erkrankungsbild entsprechender minimaler Einsatz von Antibiotika. Vor der Antibiotikagabe wird vom Tierarzt ein Antibiotogramm (gemäß TÄHAV §12c) erstellt, um die Wirksamkeit des Antibiotikums sicherzustellen. Alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring Schwein teil.
1.7 Tierschutz	<p><u>Ferkelkastration</u>: Es gelten die Bestimmungen des Tierschutzgesetzes. Grundsätzlich werden alle rechtlich zulässigen Verfahren im Zusammenhang mit dem Thema Ferkelkastration in der Landwirtschaft akzeptiert. Es wird keine Variante aufgrund unserer Einkaufsbedingungen ausgeschlossen.</p> <p>Schweinemäster beziehen nur Ferkel, die nach im QS-System zugelassen Verfahren erzeugt wurden. Das jeweilige Verfahren muss zwischen den Vertragspartnern abgestimmt und nachvollziehbar sein.</p>

1. Landwirtschaft	
	<p><u>Schwanz kupieren:</u> Nur mit aktueller tierärztlicher Indikation und Umsetzung des Aktionsplans Kupierverzicht. Die Indikation darf maximal ein Jahr alt sein.</p> <p><u>Mortalität im Tierbestand:</u> Ab einer Mortalitätsrate >3% in der Mast ist der Hoftierarzt hinzuzuziehen. Die Mortalitätsrate muss für jeden Durchgang dokumentiert und durch Abholscheine belegt werden.</p> <p><u>Tierbezogene Kriterien</u> (Tierschutzindikatoren, s.a. KTBL Leitfaden)) müssen in jedem Mastdurchgang als Halbzeitbewertung erfasst werden, insbesondere lahme Tiere, Schwanzverletzungen, Hautwunden sowie stark untergewichtige Tiere.</p>
1.8 Tiergesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt muss abgeschlossen werden. Der Hoftierarzt muss dem Bündler mitgeteilt werden. • Es werden nur Ferkel eingekauft, deren Gesundheitsstatus bekannt ist (Impfstatus, Gesundheitsbescheinigung wie z.B. Ferkelpass). Der Gesundheitsstatus der Ferkel muss zum Mastbetrieb passen. • <u>Salmonellen-Monitoring:</u> Mastbetriebe mit der QS-Salmonellenkategorie 3 sind von der Belieferung ausgeschlossen. • Zum Separieren und Pflegen von kranken Tieren sollen als Richtwert 3% der gesamten Tierplätze vorgehalten, als Genesungsbucht gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden. Die Kennzeichnung muss zum Beispiel in Form von Schildern, Aufkleber oder ähnlichen gut sichtbaren Markierungen gekennzeichnet sein. • <u>KVP (kontinuierliches Verbesserungsprogramm) -Tiergesundheit:</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Basis sind die Befunddaten, der Antibiotikaeinsatz und der Salmonellenstatus des Betriebes, die über QS-Monitoringsysteme erfasst werden ○ Die Mastbetriebe werden im halbjährlichen Turnus bewertet. ○ Bewertungszeitraum: zurückliegende 12 Monate ab Bewertungszeitpunkt. ○ Besonders auffällige Betriebe (VVVO) müssen eine neutrale tierärztliche Beratung (z.B. Schweinegesundheitsdienst) in Anspruch nehmen. ○ Das Beratungskonzept wird von Bündler/Westfleisch koordiniert. ○ Die Erstberatung erfolgt auf Kosten des Bündlers, nachfolgende Beratungen auf Kosten des Mastbetriebes ○ Die Maßnahmen sind für das jährliche Audit schriftlich zu dokumentieren. • Tierseuchen: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorgemaßnahmen, um das Risiko eines Seuchenausbruchs zu minimieren.
1.9 Freischaltung QS-Datenbanken	<p>Die Mastbetriebe schalten RASTING, den Schlachtbetrieb und den Vertrags-Bündler für die QS-Datenbanken / 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 • Salmonellenstatus • QS-Befunddaten – Tiergesundheitsindex
1.10 Ökoeffizienz	<p>Es gilt für alle teilnehmende Betriebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung einer betrieblichen Klimabilanz (CO₂-Äquivalente).

1. Landwirtschaft	
	<ul style="list-style-type: none"> Ermittlung der betrieblichen Nährstoffbilanz (N+P-Salden). Die Umsetzung startet mit Vertragsbeginn, wobei der Anteil der Betriebe schrittweise erhöht wird.
1.11 Betriebliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> Bei Schädlingsbefall, insbesondere von Schadnagern, sowie kriechenden und fliegenden Insekten, muss der Befall mit geeigneten Mittel bekämpft werden. Die Maßnahmen müssen im Schädlingsmonitoring eingetragen werden.
1.12 Food Defense	<ul style="list-style-type: none"> Der Betrieb verfügt über ein Alarm- und Überwachungskonzept.
1.13 Fortbildung	<ul style="list-style-type: none"> Jeder Tierhalter muss nachweislich mindestens einmal je Kalenderjahr an einschlägigen, fachspezifischen Fortbildungsmaßnahmen teilnehmen (z.B. Teilnahmebestätigung zu Fachvorträgen). <p><u>Die Fortbildungen sollen folgende Themenbereiche abdecken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tierhaltung in Außenklimaställen Tiergesundheitsmanagement Tierschutzindikatoren und deren Bewertung Umgang mit schwer erkrankten Tieren Verladung und Tiertransport
1.14 Hofschild	<ul style="list-style-type: none"> Das BauernLiebe-Hofschild ist gut sichtbar am Stall angebracht.

2. Tiertransport	
Transportunternehmen erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die RASTING-Westfleisch-Kriterien in der jeweils gültigen Fassung. Risikoorientierte stichprobenartige Tierschutzaudits durch Tierschutzbeauftragte des Schlachtbetriebs (Transportbegleitung, Be- und Entladung).	
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. Einhaltung einer Nüchternungszeit von mind. 12 Stunden vor Schlachtung. Eine maximale Nüchternungszeit von 24 Stunden darf jedoch nicht überschritten werden. Am Schlachtkörper nachgewiesene Ansammlungen von äußerlichen Beschädigungen und Verschmutzungen des Fells werden regelmäßig registriert und an den Erzeuger rückgemeldet.
2.2 Be- und Entladen	<ul style="list-style-type: none"> Separater Transport, keine Vermischung mit Tieren aus anderen Haltungsformen Schlachtschweine, die Schlagstriemen aufweisen, die auf den groben Einsatz von Stöcken oder Schlegeisen zurückführbar sind, werden von der Belieferung am RASTING ausgeschlossen. Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zur Sanktionierung.

2. Tiertransport	
2.3 Transportzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 8 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Tier bis zur Ankunft Schlachthof).
2.4 Wartezeit vor dem Abladen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Wartezeit vor dem Abladen am Schlachtbetrieb beträgt in der Regel max. 1 Std. • Im Sommer steht für beladene Vieh-LKW ein geschützter, mit Kühlmöglichkeit ausgestatteter, Wartebereich zur Verfügung.
2.5 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Schweine werden so verladen und transportiert, dass Kratz- und Bissspuren vermieden werden. • Transporttote und Nottötungen werden dokumentiert.

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe	
Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine EU Zulassung und arbeiten nach den QS-, ITW- und nachfolgender 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"> • Belieferung nur von Vertragsmästern in NRW. • 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 Schlachthof von der Anlieferung der Tiere bis zur Befunddatenerfassung und leiten Verbesserungsmaßnahmen ein. • Sie pflegen eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der amtlichen Überwachung.
3.3 Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> • Binneneber und Schweine, die bei der Schlachtung mit Darminhalt verunreinigt wurden sind dauerhaft zu kennzeichnen und aus dem Vermarktungssystem auszuschließen. • Schweine sollten ausgeruht der Schlachtung zugeführt werden.
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 wesentlichen Parameter der Betäubungsanlagen wie Stromstärke bzw. CO₂-Gehalt und Betäubungszeit werden digital erfasst, dokumentiert und ausgewertet. • Die Betäubungseffektivität wird durch geeignete Parameter gemäß Tierschutzschlacht-VO kontrolliert (Cornealreflex) • Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet (automatisch). • Der Entblutungserfolg wird durch geeignete Messgeräte automatisch von jedem Tier erfasst, dokumentiert und ausgewertet oder durch eine geeignete Kontrolle von geschulten Personen sichergestellt. Es darf kein Tier lebend gebrüht werden.
3.5 Videoüberwachung	<ul style="list-style-type: none"> • Der Prozess vom Abladen der Tiere bis zur Entblutung wird mit Videokameras überwacht.

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe	
3.6 Kühlung Kühlverfahren	Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: <ul style="list-style-type: none"> • Bei 2 Stunden p.m. (post mortem) muss die Temperatur im Schinken unter 36 bis 38°C betragen und mit 24 Std. p.m. muss diese Temperatur zwischen +4 bis +7°C sein. • Bei 2 Stunden p.m. muss die Temperatur im Kotelett unter 30 bis 32°C sein und mit 24 Std. p.m. muss die Temperatur zwischen +2 bis +7°C betragen.
3.7 Schlachtkörperqualität	<u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischbeschau)</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß • Ohne sichtbare äußere Schäden (Schlagstriemen, Kratzspuren durch Schlageisen, übermäßige Bißspuren) • Kameragestützte Erfassung von Tierwohl-Befunden • Auswertung von Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger • Magenfüllung (Sollvorgabe: leer) und Rückmeldung an den Erzeuger <p>Handelsklassen: Ziel: E, U; Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.</p>
3.8 Fleischqualität	<ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität der Teilstücke ist in den RASTING-Spezifikationen definiert. • Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität muss erfolgen.
3.9 Qualitätssicherung und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005 • Grenzwert Schweinehälften (nach Schlachtung): GKZ: 1×10^5 KbE/cm² • Grenzwerte Bauchinnenlappen (gekühlt, 24 h p.m.) <ul style="list-style-type: none"> ○ GKZ: 1×10^5 KbE/g ○ Enterobacteriaceae: 1×10^5 KbE/g ○ E. coli: 1×10^2 KbE/g ○ Staphylococcus aureus: 5×10^2 KbE/g ○ Salmonellen: n.n. in 25 g ○ Listeria monoc.: 1×10^2 KbE/g ○ Pseudomonas: 1×10^5 KbE/g • Rückstandskontrollen: <ul style="list-style-type: none"> ○ Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände ○ Elisa-Test auf Tetracycline (Poolproben)
3.10 Befunddaten und Kamerasystem	<ul style="list-style-type: none"> • Von allen Schweinen wird der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel bewertet • Alle Schweine werden mit einer Befunddatenkamera im Hinblick auf Tierkörperbefunde (Haut, Ohr, Schwanz und Gelenke) automatisch bewertet. • Von jedem Schlachtkörper sind die Bilder für ein halbes Jahr zu speichern und sind für Beratungszwecke verfügbar/abrufbar. Alle Befunde werden an die QS-Befunddatenbank zur Berechnung der Tiergesundheitsindizes übermittelt.

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe

3.11 Chargenbildung und Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> • Separate Chargenbildung • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von RASTING-Ware muss vorliegen. • Etikettierung aller Fleischverpackungen (Bedienung, SB-Ware, VA-Ware) nach Haltungform und RASTING-Vorgaben.
3.12 Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK 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 (Teilstücke) / +7°C (Hälften) ansteigt. • Die Transporttemperatur ist zu registrieren und lückenlos zu dokumentieren.
4.2 Technische Anlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Hängevorrichtungen müssen eine allseitige Kühlung von Schweinehälften ermöglichen und verhindern, dass das Fleisch den Boden berührt. Hälften müssen eindeutig als Systemware identifizierbar sein.

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. QS- und IFS-Zertifikate liegen 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"> • Separate Chargenbildung • Es werden nur Schweinehälften der Salmonellenkategorie 1 ggfls. 2 zerlegt und verarbeitet. Kat. 3 ist ausgeschlossen. • Keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe in der Verarbeitung
5.3 Qualitätssicherung	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Vorgaben des RAQUASIS-Systems • Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005 • Regelmäßige 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. Fleischwerk

5.5 Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> Das Fleischwerk verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK 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 Haltungsform werblich und kommunikativ nutzen zu können. Zugelassen sind EH-Betriebe die QS-zertifiziert sind. Unabhängig vom QS Status wird jeder Einzelhandelsbetrieb jährlich 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 der RASTING-Gestaltungsvorgaben.
6.2 Kühllagerung	<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)
6.6. Markenführung	<ul style="list-style-type: none"> Auslobung des Haltungsform 3-Programms nach den Gestaltungsvorgaben.

Anerkennung weiterer Programme der Haltungsform 3 – Außenklima

Die Vermarktung von Schweinefleisch aus Haltungsform 3 – Außenklima soll zukünftig auf eine breitere Basis gestellt werden. Dafür werden weitere für diese Haltungsform zugelassene Programme anerkannt.

1	FairFarm	<ul style="list-style-type: none"> • FairFarm ist ein zugelassenes Programm für die Haltungsform Stufe 3 – Außenklima • https://www.haltungsform.de/im-ueberblick/ • Kriterien: https://www.fairfarm.net/ • Anerkennung ab 01.07.2023 	
2	Gute Haltung! – Direkt von Bauern	<ul style="list-style-type: none"> • „Gute Haltung! – Direkt von Bauern“ ist ein zugelassenes Programm für die Haltungsform Stufe 3 Außenklima • https://www.haltungsform.de/im-ueberblick/ • Kriterien: https://www.westfleisch.de/landwirtschaft/tierwohl-programme/gute-haltung-direkt-von-bauern/schwein.html • Anerkennung ab 01.09.2023 	
3	HF3-Programme des EDEKA- Verbunds	<ul style="list-style-type: none"> • alle zugelassenen HF3-Programme des EDEKA-Verbunds • https://www.haltungsform.de/im-ueberblick/ • Anerkennung ab 01.09.2023 	

Programmlogos

Zur Kennzeichnung von Fleisch und verarbeiteten Produkten aus dem BauernLiebe-Programm können auf Verpackungen und Etiketten folgende Programmlogos in Kombination mit dem Logo der Haltungsform 3 – Außenklima verwendet werden:

BauernLiebe	 
-------------	--

Programmlogos	
Tierwohl Plus	 

Vermarktungspartner	
Im BauernLiebe-Programm kooperiert RASTING mit folgenden Partnern:	
Westfleisch SCE mbH	
RVG - Raiffeisen Viehvermarktung GmbH RVZ - Raiffeisen Viehzentrale GmbH	 