

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 haben neben der QS-Zertifizierung ebenfalls eine ITW-Zertifizierung und erfüllen die BauernLiebe-Kriterien in der Mast, die jährlich im Rahmen eines Kombiaudits 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, dass 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 Tiergesundheitsmanagements 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

	erzeugtes Sojaschrot/-öl. <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. <u>Nachhaltigkeitsbericht</u>: Die Vermarktungspartner dokumentieren die Fortschritte in Nachhaltigkeitsberichten. <u>Sozialstandards</u>: Alle Beteiligten des Vermarktungssystems achten darauf, dass die Beschäftigungsverhältnisse dem deutschen Recht entsprechen und angemessene Löhne gezahlt werden.
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 einmal im Jahr kontrolliert. Zusatzanforderungen des BauernLiebe-Programms werden im Rahmen der QS-ITW-Audits mit abgeprüft. Teilnehmende Betriebe werden zudem unangekündigt über den ITW-Bestandscheck kontrolliert, sodass jährlich mindestens zwei Kontrollen stattfinden.
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 Managementsystem (z.B. Lieferverpflichtungen, Beratung, Schulungen etc.) teilnehmen, kann dies vertragsgemäß sanktioniert werden. Über Sanktionierungen im Bereich der Landwirtschaft entscheidet der Beirat für Kooperationsfragen. <u>Sanktionierungsmechanismen</u>: • Abmahnung und erhöhte Kontrollhäufigkeit, • Vertragsstrafe bzw. Rückzahlung geleisteter Boni, • befristete Sperrung (Entzug der Lieferberechtigung) oder dauerhafter Ausschluss (Vertragskündigung). Sanktionierungen werden den Vertragspartnern bekannt gemacht.

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.

1. Landwirtschaft

Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, ITW und RASTING-BauernLiebe-Kriterien, 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.

1.1 Herkunft	• 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	• 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. <u>allgemeine Zuchtziele Mastendprodukte:</u> • 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	Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen des BauernLiebe-Programms, die sich an den gesetzlichen Vorgaben für einen Frischluftstall in der jeweils aktuellen Fassung orientieren: Variante A- für Tiere ohne Zugang zu Außenflächen (Offenfrontstall): • Platzangebot insgesamt: <table><tr><th>Durchschnittsgewicht in kg</th><th>Bodenfläche m²</th><th>Bodenfläche m²*</th></tr><tr><td>über 30 bis 50</td><td>0,7</td><td>0,7</td></tr><tr><td>über 50 bis 120</td><td>1,3</td><td>1,1</td></tr><tr><td>über 120</td><td>1,5</td><td>1,4</td></tr></table> *Den Tieren kann im Offenfrontstall eine geringere uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche zur Verfügung gestellt werden, soweit Gründe des Tierschutzes nicht entgegenstehen • Das Außenklima muss in jeder Bucht das Stallklima wesentlich beeinflussen und für die Tiere wahrnehmbar sein. Nicht jede einzelne Bucht muss dafür an eine offene Außenwandfläche angrenzen. • Jedes Tier muss jederzeit Zugang zu unterschiedlichen Klimabereichen haben.	Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche m²	Bodenfläche m²*	über 30 bis 50	0,7	0,7	über 50 bis 120	1,3	1,1	über 120	1,5	1,4
Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche m²	Bodenfläche m²*											
über 30 bis 50	0,7	0,7											
über 50 bis 120	1,3	1,1											
über 120	1,5	1,4											

1. Landwirtschaft

- Der Anteil der dauerhaft offenen Flächen im Stall muss in Summe
 - mindestens 30 % der Wandflächen des Stalls betragen (relevant sind nur die Öffnungen, die eine unmittelbare Auswirkung auf die klimatischen Bedingungen der Tiere haben) **oder**
 - mindestens 1,0 m² in der Außenwand- bzw. Dachfläche je angefangene 10 Tiere betragen
- Mit Windschutznetzen/Spaceboards ausgestattete Außenwandflächen gelten als offene Flächen, wobei im Falle von Spaceboards bei der Berechnung der Öffnungsfläche nur der Schlitzanteil zwischen den Spaceboards berücksichtigt werden kann
- 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.

Variante B - Für Tiere mit Zugang zu Außenflächen (Auslauf):

- Stallhaltung mit ständigem Zugang zu Außenflächen (Auslauf, Laufhof o.ä.)
- Außenflächen mit mind. 0,3 m² pro Tier
- Platzangebot insgesamt (Stall + Auslauf):

Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche in m ²
über 30 bis 50	0,7
über 50 bis 120	1,1
über 120	1,4

- Die uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche ist jene Fläche, die von den Tieren zum Gehen, Stehen oder Liegen genutzt werden kann. Dazu zählen nicht Flächen unter oder über Einbauten, die von den Tieren nicht unter- bzw. überquert werden können. Von dem als Länge x Breite der Bucht ermittelten m²-Wert sind deshalb ggf. abzuziehen: Flächen von Pfosten, Futterautomaten, Abluftschächten sowie unter in die Bucht hereinragenden Trögen wie auch unter eingebauten Abschränkungen und Abtrennungen.
- Eine Anrechnung von Ausläufen auf die uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche ist nur dann möglich, wenn sichergestellt ist, dass die Auslaufhaltung auch im Tierseuchenfall unter Einhaltung der Mindestanforderungen der TierSchNutzTV weiter betrieben werden kann oder die Schweine anderweitig untergebracht werden können. Im Falle einer Anrechnung ist sicherzustellen, dass der überdachte Anteil der uneingeschränkt nutzbaren Bodenfläche allen Tieren das ungehinderte gleichzeitige Stehen und Liegen ermöglicht. (Bezug: Ausführungshinweise zur TierSchNutzTV Nummer 31)
- Der Auslauf ist ein vom i. d. R. wärmegeprägten, festen Stallbereich/-gebäude separierter Bereich, über den alle Tiere einer Bucht einen direkten Zugang zum Außenbereich mit den entsprechenden jahreszeitlichen Temperaturen und Luftfeuchtigkeitswerten sowie sich ändernden Tageslichtintensitäten haben.

1. Landwirtschaft

	• Der Auslauf kann außen an ein Gebäude anschließen oder innerhalb des Stallgebäudes liegen. Mindestens eine Außenwand oder das Dach des Auslaufs müssen geöffnet sein. Dabei muss pro angefangene 10 Tierplätze in der Gruppe mindestens 1,0 m² offene Außenwand- bzw. Dachfläche zur Verfügung stehen. • Windschutznetze in den Öffnungen sind zulässig. Genesungsbuchten brauchen keinen Zugang zum Auslauf. • Der Auslauf muss mindestens 2 m lang und breit sein, damit sich kein Schwein verletzt. Weitere Vorgaben: • 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 Strohaufgabe eingestreut wird, muss vorhanden sein. • 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 Raufutterversorgung soweit wie möglich zu automatisieren. • Für eine bessere Buchtenstrukturierung sollen die Buchten für mehr als 20 Tiere konzipiert sein.
1.4 Fütterung	• Landwirte, die Primärerzeugnisse als Futtermittel einsetzen oder Futtermittel selbst mischen, müssen die Vorgaben des QS-Futtermittelmonitorings erfüllen. • Aufbewahrung eines Rückstellmusters durch den Futtermittelhersteller (zugekauft Futter/-komponenten) • Nachhaltigere Futtermittel: Für Zukauffuttermittel gelten die anerkannten Nachhaltigkeits-Standards des europäischen Verbands der Mischfutterhersteller (FEFAC). http://www.standardsmap.org/fefac/. Dem entsprechend werden keine Sojekomponenten 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: Zugekauft Futter/-komponenten stammen aus <u>GVO-frei</u> zertifizierten Quellen (keine VLOG-Zertifizierung notwendig), vorzugsweise EU-Ware. Dokumentation gemäß Auditkonzept. <u>Oder</u> Einsatz regionaler Futtermittel während der gesamten Mastphase. Alle wesentlichen (70 %) eingesetzten Futtermittel müssen aus der Region kommen. Der Anbau dieser Futtermittel findet im Umkreis von 350 km um den Betriebsstandort statt. Davon ausgenommen sind Futtermittelzusatzstoffe (z.B. Mineralstoffe, Aminosäuren, etc.).

1. Landwirtschaft	
1.5 Tränkwasser	• 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	• 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	<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. Schweinemäster beziehen nur Ferkel, die nach im QS-System zugelassen Verfahren erzeugt wurden. Das jeweilige Verfahren muss zwischen den Vertragspartnern abgestimmt und nachvollziehbar sein. <u>Schwanz kupieren</u>: Nur mit aktueller tierärztlicher Indikation und Umsetzung des Aktionsplans Kupierverzicht. Die Indikation darf maximal ein Jahr alt sein. <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. <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.
1.8 Tiergesundheit	• 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>: ○ Basis sind die Befunddaten, der Antibiotikaeinsatz und der Salmonellenstatus des Betriebes, die über QS-Monitoringsysteme erfasst werden

1. Landwirtschaft

	- 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	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: - QS-Status - Salmonellenstatus - QS-Befunddaten – Tiergesundheitsindex
1.10 Ökoeffizienz	Es gilt für alle teilnehmende Betriebe: - Erstellung einer betrieblichen Klimabilanz (CO₂-Äquivalente). - Ermittlung der betrieblichen Nährstoffbilanz (N+P-Salden). Die Umsetzung startet mit Vertragsbeginn, wobei der Anteil der Betriebe schrittweise erhöht wird.
1.11 Betriebliche Hygiene	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	Der Betrieb verfügt über ein Alarm- und Überwachungskonzept.
1.13 Fortbildung	- Jeder Tierhalter muss nachweislich mindestens einmal je Kalenderjahr an einschlägigen, fachspezifischen Fortbildungsmaßnahmen teilnehmen (z.B. Teilnahmebestätigung zu Fachvorträgen). <u>Die Fortbildungen sollen folgende Themenbereiche abdecken:</u> - Tierhaltung in Außenklimaställen - Tiergesundheitsmanagement - Tierschutzindikatoren und deren Bewertung - Umgang mit schwer erkrankten Tieren - Verladung und Tiertransport

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	- 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	- Separater Transport, keine Vermischung mit Tieren aus anderen Haltungsformen - Schlachtschweine, die Schlagstriemen aufweisen, die auf den groben Einsatz von Stöcken oder Schlägeisen zurückführbar sind, werden von der Belieferung am RASTING ausgeschlossen. - Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zur Sanktionierung.
2.3 Transportzeit	Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 8 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Tier bis zur Ankunft Schlachthof).
2.4 Wartezeit vor dem Abladen	- 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	- 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	- Belieferung nur von Vertragsmästern in NRW. - VVVO müssen RASTING namentlich bekannt sein (Betriebsliste). - Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE, Übermittlung der vollständigen VVVO.
3.2 Tierschutzbeauftragte	- 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	- 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. Schlacht- und Zerlegebetriebe

3.4 Betäubung und Entblutung	• 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	• Der Prozess vom Abladen der Tiere bis zur Entblutung wird mit Videokameras überwacht.
3.6 Kühlung Kühlverfahren	Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: • 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. Fleischschau)</u> • 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 <u>Handelsklassen:</u> Ziel: E, U; Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.
3.8 Fleischqualität	• Die Qualität der Teilstücke ist in den RASTING-Spezifikationen definiert. • Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität muss erfolgen.
3.9 Qualitätssicherung und Hygiene	• Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005 • Grenzwert Schweinehälften (nach Schlachtung): GKZ: 1 x 10⁵ KbE/cm² • Grenzwerte Bauchinnenlappen (gekühlt, 24 h p.m.) ○ GKZ: 1 x 10⁵ KbE/g ○ Enterobacteriaceae: 1 x 10⁵ KbE/g ○ E. coli: 1 x 10² KbE/g ○ Staphylococcus aureus: 5 x 10² KbE/g ○ Salmonellen: n.n. in 25 g ○ Listeria monoc.: 1 x 10² KbE/g ○ Pseudomonas: 1 x 10⁵ KbE/g • Rückstandskontrollen:

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe

	○ Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände ○ Elisa-Test auf Tetracycline (Poolproben)
3.10 Befunddaten und Kamerasystem	• 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.
3.11 Chargenbildung und Kennzeichnung	• Separate Chargenbildung • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von RASTING-Ware muss vorliegen. • Etikettierung aller Fleischverpackungen (Bedienung, SB-Ware, VA-Ware) nach Haltungsform und RASTING-Vorgaben.
3.12 Nachhaltigkeit	• 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	• 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	• 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	• Belieferung von zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben • Teilnahme an Rückverfolgungssystemen
5.2 Verarbeitung	• Separate Chargenbildung • Es werden nur Schweinehälften der Salmonellenkategorie 1 ggfls. 2 zerlegt und verarbeitet. Kat. 3 ist ausgeschlossen.

5. Fleischwerk

	Keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe in der Verarbeitung
5.3 Qualitätssicherung	- Einhaltung der Vorgaben des RAQUASIS-Systems - Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005 - Regelmäßige Rückstandskontrollen (u.a. Antibiotika)
5.4 Belieferung	- Belieferung aller Kunden nach einem definierten Bestell- und Lieferrhythmus - Gereinigte Kühlfahrzeuge, mit 0-2°C Temperaturführung
5.5 Nachhaltigkeit	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	- 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 Kühlagerung	- 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	- 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	Jährliche externe Kontrollen durch neutrale Kontrollstelle.
6.5. Markenführung	Auslobung des Tierwohlprogramms nach den Gestaltungsvorgaben.

Anerkennung weiterer Programme der Haltungsform 3 – Frischluftstall

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

1 FairFarm	- FairFarm ist ein zugelassenes Programm für die Haltungsform Stufe 3 – Frischluftstall https://www.haltungsform.de/im-ueberblick/ - Kriterien: https://www.fairfarm.net/ - Anerkennung ab 01.07.2023	
2 Gute Haltung! – Direkt von Bauern	„Gute Haltung! – Direkt von Bauern“ ist ein zugelassenes Programm für die Haltungsform Stufe 3 Frischluftstall 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	- 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 – Frischluftstall verwendet werden:

BauernLiebe	 
Tierwohl Plus	 

Vermarktungspartner	
Im BauernLiebe-Programm kooperiert RASTING mit folgenden Partnern:	
Westfleisch SCE mbH	 The logo for Westfleisch, with 'WEST' in red, a green circular emblem containing a white triangle, and 'FLEISCH' in red. Below it, 'DIREKT VON BAUERN.' is written in green.
ProFarm GmbH	 The logo for ProFarm, with 'ProFarm' in large black letters. The 'F' is stylized with a pig's head silhouette. Below it, 'Gemeinsam Haltung zeigen.' is written in orange.