

Kriterienkatalog

- Lapinchen-RASTING-Vermarktungssystem Kaninchenfleisch -



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 Lapinchen Kaninchenfleisch stammt aus Deutschland (3xD – Prinzip: Mast, Schlachtung, Zerlegung). Regionalität ist uns wichtig! Deshalb beziehen wir unsere Kaninchen von landwirtschaftlichen Betrieben aus NRW, dem Kern des Absatzgebietes der EDEKA Rhein-Ruhr und stärken so die dort ansässige Landwirtschaft.
Vertikale Partnerschaft	Auf Basis von Liefervereinbarungen zwischen RASTING und Lapinchen wurde eine vertikale Partnerschaft vom Landwirt bis zum Lebensmitteleinzelhandel formuliert. Wir entwickeln unser gemeinsames Vermarktungssystem kundenorientiert weiter. www.wir-kennen-unsere-bauern.de
Haltungsform und Tierwohl	Der beteiligte Erzeuger erfüllt die Kriterien des RASTING-Vermarktungsprogramms zur Einstufung der Haltungsformstufe 2– Stallhaltung plus , die im Rahmen eines Audits jährlich geprüft werden. Durch unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden. www.haltungsform.de
Hygiene und Sauberkeit	Die an der Partnerschaft beteiligten Unternehmen präsentieren sich ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept. Die Ausarbeitung hat schriftlich zu erfolgen und ist auf Verlangen vorzulegen.



Kriterienkatalog

- Lapinchen-RASTING-Vermarktungssystem Kaninchenfleisch -

Tiergesundheit	Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagement. Dazu muss ein dokumentiertes Tiergesundheitsmonitoring vorliegen, welches die Befunddatenerfassung am Schlachthof, den Antibiotikaeinsatz auf dem Betrieb und die Mortalitätsrate beinhaltet. Ziel ist es, Tiergesundheit auf Basis messbarer Indikatoren kontinuierlich zu verbessern.
Rückverfolgung und Transparenz	Die Rückverfolgung muss eindeutig und für alle beteiligten Unternehmen nachvollziehbar sein.
Fütterung	Die Futtermittel müssen QS-zugelassen und QS-anerkannt sein.
Neutrale Kontrollen	Die Vorgaben des Vermarktungssystems werden über neutrale Prüfinstitute jährlich kontrolliert.
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) 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 zum Tierschutzgesetz und zur Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung Kaninchen**
- die **Mindestkriterien der Haltungsform-Stufe 2 im Bereich der Kaninchenmast**
- die **Kriterien des RASTING-Vermarktungsprogramms**

Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß Haltungsform 2 und RASTING-Kriterien von neutralen Kontrollstellen risikoorientiert als Audit durchgeführt.

1.1 Herkunft	- Die Mast erfolgt in NRW. - Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die Betriebsnummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein.
1.2 Genetik	Grundsätzlich robuste und gesunde Zuchtlinien
1.3 Haltung und Tierwohl	Kaninchen und Einrichtungen werden zweimal täglich in Augenschein genommen. Dabei ist insbesondere auf die Gesundheit der Tiere, Tierverluste, Stallklima und Funktionsfähigkeit der Futter- und Wasserversorgung zu achten. Umstände, die zur Beeinträchtigung der Tiere führen können, sind umgehend zu beseitigen.

1. Landwirtschaft

	- Mastbetriebe erfüllen die Mindestanforderungen der Haltungsform Stufe 2 sowie die Kriterien des RASTING-Vermarktungsprogramms in der jeweils aktuellen Fassung (Stand: 05.07.2024): Nutzbare Bodenfläche: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mastkaninchen</th><th>Fläche in cm² je Tier</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. - 4. Tier</td><td>1.650</td></tr> <tr> <td>5. - 10. Tier</td><td>1.100</td></tr> <tr> <td>11. - 24. Tier</td><td>935</td></tr> <tr> <td>Ab 25. Tier</td><td>700</td></tr> </tbody> </table> - Zusätzlich muss eine erhöhte Ebene vorhanden sein: mind. 300 cm²/Tier auf einer Höhe von mind. 27 cm. - Die Gesamtgröße der erhöhten Ebene darf max. 40% der nutzbaren Bodenfläche betragen. - Die Gruppenhaltung mit Gruppengrößen von mind. 10 Kaninchen ist vorgegeben. - Die Bucht muss nach oben offen sein und es dürfen keine Drahtböden verwendet werden. - Es müssen mind. 2 aufeinanderfolgende Hoppelsprünge ermöglicht werden. Deshalb sollte eine Seite mind. 1,8 m lang sein. - Als Kaninchenstall genutzte Altgebäude (Baujahr vor 2014) weisen mindestens 3 % der Grundfläche als natürliche Lichtfläche auf, neuere Stallgebäude ab Baujahr 2014 mind. 5%.	Mastkaninchen	Fläche in cm ² je Tier	1. - 4. Tier	1.650	5. - 10. Tier	1.100	11. - 24. Tier	935	Ab 25. Tier	700
Mastkaninchen	Fläche in cm ² je Tier										
1. - 4. Tier	1.650										
5. - 10. Tier	1.100										
11. - 24. Tier	935										
Ab 25. Tier	700										
1.4 Stallgebäude	- Ställe und Nebengebäude sind in einem sauberen und guten baulichen Zustand. Stallgänge und Buchten werden einmal wöchentlich grob gereinigt. Den Tieren muss ein trockener Liegebereich zur Verfügung stehen. - Stallungen und Nebenräume müssen nach dem Absetzen bzw. nach jedem Mastdurchgang (Rein-Raus-Prinzip im Stall oder zumindest in jeder Reihe) gereinigt und desinfiziert werden. - Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für die Lebensmittelerzeugung zugelassen sein und werden separat gelagert. - Das Stallgebäude und die Futterlagerstätten sind gegen das Eindringen von Schädlingen gesichert. - Schädlingsbekämpfungsmittel werden bei Bedarf angewendet und dürfen nicht ins Futter gelangen bzw. in Reichweite der Kaninchen ausgelegt werden.										

1. Landwirtschaft

1.5 Fütterung	• Die eingesetzten Futtermittel oder Futtermittel die selbst erzeugt werden, müssen die Vorgaben des QS-Futtermittelmonitorings erfüllen und dementsprechend QS-zugelassen bzw. QS-anerkannt sein. • Die Futtermittel müssen für Lebensmittel liefernde Tiere geeignet sein und der Futtermittelhygieneverordnung entsprechen. • Die Fressplatzbreite richtet sich nach der Größe der Tiere: - Tier-Fressplatzverhältnis 1:1 - Mind. 100 cm pro Bucht in Gruppenhaltung (>25 Tiere) - Mind. 50 cm pro Bucht in Gruppenhaltung (<25 Tiere) • Alle Kaninchen müssen jederzeit Zugang zu grob strukturiertem Raufutter wie Stroh, Heu oder Heucobs und zu geeignetem Nagematerial wie Weichholz oder Ästen haben. • Futterheu muss in Heuraufen oder in ähnlicher Form angeboten werden. • Die Rückverfolgbarkeit aller bezogenen Futtermittel muss gewährleistet sein und über den Lieferschein (Begleitpapiere) dokumentiert werden. • Der Futtermittelhersteller muss behördlich registriert sein. • Die Zusammensetzung von Eigenmischungen muss nachvollziehbar sein. • Die Futtermittellagerung muss in hygienisch geeigneten Räumen erfolgen. • Futter mit Medikamentenzusatz (Medizinalfutter) ist getrennt zu lagern. • Verunreinigung der Futtermittel ist zu vermeiden. • Lagerstätte und eingelagerte Futtermittel sind regelmäßig zu kontrollieren (z.B. auf Sauberkeit, Pilzbefall, Temperatur, sensorische Eigenschaften). • Futterrestriktionen sind nur in begründeten Fällen zugelassen, wie z.B. zur Krankheitsprophylaxe.
1.6 Tränkwasser	• Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMEL genügen. • Wasser aus Eigenbrunnen muss mind. einmal jährlich untersucht werden. • Die Versorgung mit Wasser hat entsprechend des Bedarfs in ausreichender Menge und Qualität zu erfolgen. • Wasser muss in Kaninchentränken, Hängeflaschen oder standfesten Gefäßen 24 h verfügbar sein, täglich frisch verabreicht und täglich kontrolliert werden. • Ein Kaninchen muss gleichzeitig Zugang zu zwei Tränken haben.
1.7 Medikamente	• Der Kaninchenbestand muss durch einen fachkundigen Hoftierarzt betreut werden. Dieser Tierarzt muss dem Fleischhof RASTING / EDEKA mit Namen, Anschrift und Zulassungsnummer benannt werden. • Die Versorgung kranker oder verletzter Tiere und eine angemessene Hygiene müssen gewährleistet sein. • Alle Kaninchen sind erforderlichenfalls gegen Parasiten zu behandeln.

1. Landwirtschaft

	• Medikamente werden im Bedarfsfall, nur auf tierärztlichen Rat und entsprechend den Dosierungsvorschriften verabreicht. Die Medikamentengabe, die Dauer der Anwendung sowie die Wartezeiten sind nachvollziehbar zu dokumentieren. • Wartezeiten beim lebenden Tier und Rückstandshöchstmengen des Tiermedikaments im Fleisch (EU VO 37/2010) sind einzuhalten. • Der Einsatz von Antibiotika oder Kokzidiostatika muss auf ein Mindestmaß reduziert werden, ein prophylaktischer Einsatz ist nicht erlaubt. Vorbeugende Maßnahmen (z. B. Gesundheitsmanagement) sind zu bevorzugen. • Das Ziel ist ein bewusster, dem Erkrankungsbild entsprechender minimaler Einsatz von Antibiotika. Antibiotikagaben müssen mit Datum, Wirkstoff, Anwendungsdauer inkl. Wirktage, Menge und behandelter Tierzahl dokumentiert werden. • Der Einsatz von Antibiotika ist nur in Ausnahmefällen zulässig und erst nach tierärztlicher Untersuchung. • Aus den Daten wird pro Durchgang ein Therapieindex berechnet und dokumentiert: $\text{Therapieindex} = \frac{\Sigma(\text{Anwendungsdauer inkl. Wirktage} \cdot \text{Anzahl Wirkstoffe} \cdot \text{Anzahl behandelter Tiere})}{\text{Tierzahl im Bestand}}$																								
1.8 Tierschutz	• Aggressive oder kranke Tiere werden umgehend in Kranknbuchten separiert. • Mortalität im Tierbestand: Die Mortalitätsrate muss für jeden Durchgang dokumentiert und durch Abholscheine belegt werden.																								
1.9 Tiergesundheit	• Folgende Indikatoren werden pro Durchgang in der Mast erfasst, um das Wohlergehen der Kaninchen zu belegen. Die Indikatoren werden vierteljährlich an den Fleischhof RASTING / EDEKA übermittelt. <table><tr><th>Indikatoren Mast</th><th>Einheit</th><th>Zielwert</th></tr><tr><td>Tierbehandlungen</td><td>Anzahl Maßnahmen</td><td>Definition nach 1. Jahr</td></tr><tr><td>Vitalität</td><td>%, aufgezogen</td><td>> 85</td></tr><tr><td>Mortalitätsrate</td><td>%, verendet</td><td>< 10%</td></tr></table> <table><tr><th>Antibiotikagaben Mast</th><th>Einheit</th><th>Zielwert</th></tr><tr><td>Mastdauer</td><td>Lebenstag</td><td>60 – 90</td></tr><tr><td>Tierbehandlungen</td><td>Anzahl Maßnahmen</td><td>Definition nach 1. Jahr</td></tr><tr><td>Vitalität</td><td>%, Mastende erreicht</td><td>> 90</td></tr></table>	Indikatoren Mast	Einheit	Zielwert	Tierbehandlungen	Anzahl Maßnahmen	Definition nach 1. Jahr	Vitalität	%, aufgezogen	> 85	Mortalitätsrate	%, verendet	< 10%	Antibiotikagaben Mast	Einheit	Zielwert	Mastdauer	Lebenstag	60 – 90	Tierbehandlungen	Anzahl Maßnahmen	Definition nach 1. Jahr	Vitalität	%, Mastende erreicht	> 90
Indikatoren Mast	Einheit	Zielwert																							
Tierbehandlungen	Anzahl Maßnahmen	Definition nach 1. Jahr																							
Vitalität	%, aufgezogen	> 85																							
Mortalitätsrate	%, verendet	< 10%																							
Antibiotikagaben Mast	Einheit	Zielwert																							
Mastdauer	Lebenstag	60 – 90																							
Tierbehandlungen	Anzahl Maßnahmen	Definition nach 1. Jahr																							
Vitalität	%, Mastende erreicht	> 90																							

1. Landwirtschaft

	Falls diese Indikatoren in zwei aufeinanderfolgenden Durchgängen entgegen der Zielwertvorgabe über- bzw. unterschritten werden, muss die Fleischhof RASTING GmbH informiert werden und Verbesserungsmaßnahmen abgestimmt, eingeleitet und dokumentiert werden.
1.10 Betriebliche Hygiene	Bei Schädlingsbefall, insbesondere von Schadnagern, sowie kriechenden und fliegenden Insekten, muss der Befall mit geeigneten Mitteln bekämpft werden.
1.11 Food Defense	Stalltüren müssen zum Schutz vor Einbrüchen abgeschlossen sein.

2. Tiertransport

Transportunternehmen transportieren Kaninchen entsprechend **der VO (EG) 1 / 2005 bzw. der gesetzlichen Anforderungen zur Tierschutztransportverordnung und der RASTING- Kriterien** in der jeweils gültigen Fassung.

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.												
2.2	Be- und Entladen	Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zur Sanktionierung.												
2.3	Transportbehältnisse	Die Transportbehältnisse weisen mindestens folgende Abmessungen auf:<table><tr><th>Gewicht pro Tier</th><th>Fläche pro Tier</th><th>Höhe</th></tr><tr><td>Bis 1 kg</td><td>250 cm²</td><td>15 cm</td></tr><tr><td>1 bis 3 kg</td><td>500 cm²</td><td>20 cm</td></tr><tr><td>Über 3 kg</td><td>600 cm²</td><td>25 cm</td></tr></table>	Gewicht pro Tier	Fläche pro Tier	Höhe	Bis 1 kg	250 cm²	15 cm	1 bis 3 kg	500 cm²	20 cm	Über 3 kg	600 cm²	25 cm
Gewicht pro Tier	Fläche pro Tier	Höhe												
Bis 1 kg	250 cm²	15 cm												
1 bis 3 kg	500 cm²	20 cm												
Über 3 kg	600 cm²	25 cm												
2.4	Transportzeit	Schonender Transport zum Schlachtbetrieb. Die Transportdauer darf nicht länger als 6 Stunden betragen.												
2.5	Wartezeit vor dem Abladen	- In Behältnissen angelieferte Kaninchen sind unverzüglich der Schlachtung zuzuführen. - Die Tiere müssen vor ungünstigen Witterungseinflüssen (Hitze, Kälte, Regen, Wind) geschützt werden. - Bei Temperaturüberschreitungen im Sommer müssen die Kaninchen mit geeigneten Vorrichtungen gekühlt und ggfls. mit Wasser versorgt werden.												

2. Tiertransport

2.6 Tierschutz	Transporttote werden dokumentiert.
----------------	--

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe

Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine Zulassung und arbeiten nach den RASTING-Kriterien und unter Einhaltung der Tierschutz-Schlachtverordnung.

3.1 Herkunft und Rückverfolgung	Betriebsnummern müssen RASTING namentlich bekannt sein (Betriebsliste).
3.2 Schlachtung/Tierschutz	- 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. Bestätigung des amtlichen Veterinärs über die erfolgte Leben- und Schlachttierbeschau. Schriftliche Dokumentation über Schlachtbefunde am Tier. Bei keinen aufgetretenen Befunden ist dies ebenfalls zu dokumentieren!
3.3 Betäubung und Entblutung	- Die Betäubung muss mit einem sicheren, zum Schlachtaufkommen passenden und gesetzlich anerkannten Verfahren durchgeführt werden, welches ein Leiden der Kaninchen ausschließt. - Kaninchen sind anschließend durch Blutentzug zu töten.
3.4 Kühlung Kühlverfahren	Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: - Schnelles Kühlen der Schlachtkörper nach der Schlachtung. - Unverzögliche Kühlung von Kaninchenfleisch einschließlich Innereien auf eine Innentemperatur von max. +4°C.
3.5 Schlachtkörperqualität	<u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers</u> - Schlachttiere müssen äußerlich einwandfrei sein und dürfen keine offensichtlichen Krankheitserscheinungen (z.B. krankhafte Fellveränderungen) zeigen, so dass ein höchst mögliches Maß an Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird. - Ohne schwerwiegende Verletzungen, Blutungen, Nekrosen, Abszessen oder Gelenksveränderungen. - Auswertung und Dokumentation von relevanten Schlachtbefunden (Schlachtkörper und Organe) und Rückmeldung an den Erzeuger.
3.6 Fleischqualität	Die Qualität der Schlachtkörper ist in den RASTING-Spezifikationen definiert.

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe

3.7 Chargenbildung und Kennzeichnung	• Lieferantencharge bzw. max. Tagescharge. • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von RASTING-Ware muss vorliegen. • Etikettierung aller Fleischverpackungen (Bedienung, SB-Ware) nach Haltungsform 2 und RASTING-Vorgaben.
---	---

4. Fleischtransport

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 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. QS- und IFS-Zertifikate liegen vor.

5.1 Herkunft	• Belieferung von zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben.
5.2 Verarbeitung	• kein Einsatz von künstlichen Zusatzstoffen oder Aromen.
5.3 Qualitätssicherung	• Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005. • 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, 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 Haltungsform werblich und kommunikativ nutzen zu können.

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

6.1 Service	• Die Umsetzung erfolgt durch die Integration in das RASTING-Vermarktungssystem. • Die Theke ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten, keine irreführende Warenpräsentation. • Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich nach den RASTING-Gestaltungsvorgaben.
6.2 Kühllagerung	• 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 Programms für Haltungsform 2 - Kaninchen nach der Gestaltungsrichtlinie.