

Kriterienkatalog

Markenfleischprogramm „Bauernliebe“ – Rindfleisch



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 weiter ständig weiter. Wir sind ein zuverlässiger sowie fairer Partner und pflegen langfristige Geschäftsbeziehungen.

Unsere gemeinsame Basis

Regionale Herkunft	Das Rindfleisch stammt aus Deutschland (4xD-Prinzip: Geburt, Mast, Schlachtung, Zerlegung). Regionalität ist uns wichtig! Deshalb beziehen wir die Tiere aus NRW und stärken so die dort ansässige Landwirtschaft.
Vertikale Partnerschaft auf Vertragsbasis	Auf Basis des Liefervertrages zwischen Westfleisch und RASTING wurde eine vertikale Partnerschaft vom Landwirt bis zum Lebensmitteleinzelhandel formuliert. Wir entwickeln unser gemeinsames Vermarktungssystem kundenorientiert weiter.
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 Haltungform Stufe 3 in der Mast, die im Rahmen eines QS-HF3-Kombiaudits regelmäßig von RASTING und QS zugelassenen Zertifizierungsstellen geprüft werden. Durch unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden. Darüber hinaus unterstützen wir Maßnahmen und Projekte Maßnahmen und Projekte, die beim Rind das arttypische Verhalten wie Scheuern und Ruhen/Wiederkauen, Bewegung und Sozialverhalten fördern.
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.



<h1 style="margin: 0;">Kriterienkatalog</h1> <h2 style="margin: 0;">Markenfleischprogramm „Bauernliebe“ – Rindfleisch</h2>	
Tiergesundheit	Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagement im QS-System: Befunddatenbank 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.
Nachhaltigkeit und Ökoeffizienz	<p><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 erzeugtes Sojaschrot/-öl. Alle Komponenten müssen in der <u>Mast GVO-frei</u> sein.</p> <p><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. Es wird angestrebt, Werkverträge und Subunternehmen auf ein praktikables Minimum zu reduzieren.</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 der Westfleisch.</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 Rinderhaltung,
- die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH
- die Kriterien der Haltungsfom-Stufe 3 im Bereich der Rindermast
- und die RASTING-Kriterien.

Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, RASTING-HF3-Kriterien, durch von QS 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	<ul style="list-style-type: none"> • Die Mast erfolgt in NRW bzw. einem vertraglich fixierten Gebiet NRWs (Lokalität). • Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein.
1.2 Genetik	<ul style="list-style-type: none"> • Zugelassen sind Endprodukte aus fleischbetonten Zuchtlinien (Zweinutzungsrasen, Kreuzungen, Fleischrasen) für die Teilstückvermarktung • Verwendung von Zuchtlinien, die u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes versprechen.
1.3 Haltung und Tierwohl	<ul style="list-style-type: none"> • Mastbullen werden während der Mastphase (ca. 12 Monate) auf Stroh gehalten. • Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen der Haltungsfom Stufe 3 in der jeweils aktuellen Fassung (Stand: 18.05.2020) <ul style="list-style-type: none"> - Mindestfläche: <ul style="list-style-type: none"> bis 150 kg: 1,5 m²/Tier über 150 bis 220 kg: 2 m² über 220 bis 400 kg: 3 m² über 400 kg: 4 m² - Für Tiere <u>mit Zugang</u> zu Außenflächen: Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof oder Laufstallhaltung mit Weidegang (mind.120 Tage/6 Std.) - Für Tiere <u>ohne Zugang</u> zu Außenfläche (Offenfrontstall): Entweder eine Längsseite des Stalles auf gesamter Länge (mind. 60% der Wandhöhe) dauerhaft offen/geöffnet <u>oder</u> beide Längsseiten auf ihrer gesamten Länge (mind. 30% der Wandhöhe) z.B. durch Schlitzwände (Spaceboards) dauerhaft offen/geöffnet. Die Lüftung des Stalles muss als Schwerkraftlüftung konzipiert sein. Der Bewegungs- oder Liegebereich sollte direkt an die offene(n) Stallseite(n) grenzen. - Ein Verschluss darf zeitweise erfolgen (Außenfläche und Offenfrontstall), wenn Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Hierfür können Windbrechnetze oder Rollwände aus Planen (Curtains) sowie bewegliche Schlitzwände genutzt werden. Die Zeiten und Dauer des Verschlusses sind in allen Fällen mit Angabe des Grundes zu dokumentieren - keine Anbindehaltung - 1. Befunddatenerfassung am Schlachthof (Eingabe in QS-Datenbank) 2. Qualifiziertes Antibiotikamonitoring <p>Für beide gilt: Einführung in 2020; verpflichtend für alle Betriebe ab 2022</p>

1. Landwirtschaft	
	- Tiere müssen mind. 6 Monate vor der Schlachtung unter diesen Bedingungen gehalten werden
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.standardsmap.org/fefac/. Demnach werden keine Sojekomponenten im Futter eingesetzt, die auf nach dem Jahr 2008 illegal gerodeten Ackerflächen angebaut wurden. • <u>Futtermittel ohne Gentechnik</u>: 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.
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 Antibiotikaabgabe sollte vom Tierarzt geprüft werden (gemäß TÄHAV §12c), ob die Erstellung eines Antibiogramms erforderlich ist. • Alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring Rind teil.
1.7 Tierschutz	<p><u>Enthornung</u>: <6 Wochen: durch Landwirt, mit Schmerzlinderung</p> <p><u>Schwanz kupieren</u>: unzulässig, Überwachung im Schlachthof</p> <p><u>Mortalität im Tierbestand</u>: Ab einer Mortalitätsrate >2% pro Halbjahr 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 durch den Landwirt erfasst werden, insbesondere lahme Tiere, Schwanzverletzungen, Fellverschmutzung sowie stark untergewichtige Tiere.</p> <p><u>Tierschutzschulungen</u>: Die Landwirte sind verpflichtet, jährlich an Schulungen zu Tierschutzthemen teilzunehmen. Die Schulungen koordiniert der Bündler, insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiergesundheitsmanagement und Tierhaltung • Tierschutzindikatoren und deren Bewertung • Umgang mit schwer erkrankten Tieren • Verladung und Tiertransport <p>Auch Hoftierärzte nehmen an den Schulungen teil.</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 Fresser / Absetzer eingekauft, deren Gesundheitsstatus bekannt ist (Impfstatus, Gesundheitsbescheinigung). Der Gesundheitsstatus der Fresser / Absetzer muss zum Mastbetrieb passen. • Zum Separieren und Pflegen von kranken Tieren müssen ausreichend Tierplätze vorgehalten, als Pflegebucht gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden.

1. Landwirtschaft	
	<ul style="list-style-type: none"> • Richtwerte Pflegebuch: <li style="padding-left: 20px;">○ bis 100 Tiere: 3% der Mastplätze <li style="padding-left: 20px;">○ 101-300 Tiere: 2% der Mastplätze <li style="padding-left: 20px;">○ > 300 Tiere: 1% • <u>KVP (kontinuierlicher Verbesserungsprozess) - Tiergesundheit:</u> <li style="padding-left: 20px;">○ Halbjährliche Auswertung der Befunddaten für die zurückliegenden 12 Monate. <li style="padding-left: 20px;">○ Besonders auffällige Betriebe (VVVO) müssen eine neutrale tierärztliche Beratung in Anspruch nehmen. <li style="padding-left: 20px;">○ Das Beratungskonzept wird vom Bündler/Westfleisch koordiniert. <li style="padding-left: 20px;">○ Die Beratung erfolgt auf Kosten des Bündlers/Westfleisch, folgende Beratungen auf Kosten des Mastbetriebes <li style="padding-left: 20px;">○ 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 • 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). • Ermittlung der betrieblichen Nährstoffbilanz (N+P-Salden). <p>Die Umsetzung startet mit Vertragsbeginn, wobei der Anteil der bilanzierenden Betriebe schrittweise erhöht wird.</p>
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.

2. Tiertransporte


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 Haltungformen Schlachtpartien, die Tierschutzverstöße aufweisen, werden von der Belieferung ausgeschlossen. Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zu Sanktionierung.
2.3 Transportzeit	<ul style="list-style-type: none"> Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 6 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"> Rinder werden so verladen und transportiert, dass Verletzungen und Rangkämpfe vermieden werden. Transporttote und Nottötungen werden dokumentiert.

3. Schlacht- und Zerlegebetrieb

Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine **EU Zulassung und arbeiten nach den QS- und RASTING-Kriterien**. Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. IFS und BRC Zulassungen können anerkannt werden. Sie werden jährlich durch eine neutrale Zertifizierungsstelle

3.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> Belieferung nur von Vertragsmästern in NRW. VVVO-Nummern müssen RASTING namentlich bekannt sein (Betriebsliste). Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE, Übermittlung der vollständigen VVVO-Nummer.
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"> Schlachtkörper, die bei der Schlachtung mit Darminhalt verunreinigt wurden sind dauerhaft zu kennzeichnen und aus dem Vermarktungssystem auszuschließen. Rinder müssen zügig geschlachtet 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 Betäubung erfolgt mit Bolzenschussgeräten und Kopffixierung.

3. Schlacht- und Zerlegebetrieb	
	<ul style="list-style-type: none"> Die Betäubungseffektivität wird durch geeignete Parameter gemäß Tierschutzschlacht-VO kontrolliert (Cornealreflex) Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet (automatisch). Der Entblutungserfolg wird bei jedem Tier geprüft.
3.5 Videoüberwachung	<ul style="list-style-type: none"> Der Prozess vom Abladen der Tiere bis zur Entblutung wird mit Videokameras überwacht.
3.6 Kühlung und Reifung	<p>Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> 24 Std. p.m. muss die Temperatur zwischen +4 bis +7°C sein. Die Teilstücke werden nach den RASTING-Vorgaben für Rindfleisch im Vakuum gereift.
3.7 Schlachtkörperqualität	<p><u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischschau)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß Ohne sichtbare äußere Schäden Auswertung von relevanten Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger Rückmeldung an den Erzeuger <p><u>Handelsklassen:</u> Apparative Klassifizierung der Schlachtkörper in 15er-EUROP-Handelsklassenschema (mit +, Ø, -); Fleischigkeitsklasse: E, U, R+, RØ</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"> Prozessprüfung Rinderviertel und Teilstücke erfolgt nach Prüfplan. Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005. Grenzwert Rinderhälften: <ul style="list-style-type: none"> GKZ: $3,5 \times 10^5$ KbE/g Enterobacteriaceae: $1,5 \times 10^5$ KbE/g Salmonellen: n.n. in 25 g Rückstandskontrollen: <ul style="list-style-type: none"> Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände Elisa-Test auf Tetracycline (Poolproben)
3.10 Befunddaten	<ul style="list-style-type: none"> Von allen Rindern wird der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel bewertet Alle relevanten Befunde werden an die QS-Befunddatenbank zur Berechnung der Tiergesundheitsindizes übermittelt.
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 Haltungsform und RASTING Vorgaben. <div style="text-align: right;">  </div>
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 (Viertel) 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 Teilstücken bzw. Vierteln (selten) ermöglichen und verhindern, dass das Fleisch den Boden berührt. Beiladungen sind nicht erlaubt.

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 der Westfleisch • Teilnahme an Rückverfolgungssystemen
5.2 Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • Separate Chargenbildung • 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 • 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 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 Halungsform 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.
--------------------	---

6. Einzelhandel	
	<ul style="list-style-type: none"> • Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich nach der 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)
6.6. Markenführung	<ul style="list-style-type: none"> • Auslobung des Haltungsform 3-Programms nach den Gestaltungsvorgaben.