

Kriterienkatalog

Markenfleischprogramm „BauernLiebe“ - 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 | Das Schweinefleisch stammt aus Deutschland (4xD-Prinzip: Ferkelerzeugung, 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.  |
| Haltungsfom und Tierwohl | Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien der Haltungsfom Stufe 3 in der Mast, die im Rahmen eines QS-HF3-Kombiaudits durch von RASTING und QS zugelassene Zertifizierungsstellen risikoorientiert geprüft werden. Durch unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden. Darüber hinaus unterstützen wir Maßnahmen und Projekte, die beim Schwein das arttypische Wühl- und Suhlverhalten sowie die Raufutteraufnahme 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“ - Schweinefleisch</h2> | |
|--|---|
| Tiergesundheit | Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagement im QS-System: Befunddatenbank, Salmonellenmonitoring und Antibiotikamonitoring. Ziel ist es, Tiergesundheit auf Basis messbarer Indikatoren in Verbindung mit Beratung kontinuierlich zu verbessern. |
| Rückverfolgung und Transparenz | Alle beteiligten Unternehmen beteiligen sich am Rückverfolgungssystem fTRACE. Jeder Teilnehmer der Lieferkette ist über das System eindeutig nachvollziehbar. |
| 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 Mast <u>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 Haltungsfom 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 | |
|--|---|
| <p>Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die gesetzlichen Vorgaben zur Schweinehaltung, - die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH - die Kriterien der Haltungsform-Stufe 3 im Bereich der Schweinemast - und die RASTING-Kriterien. <p>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.</p> | |
| 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"> • 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"> • Stresstabilität, 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen der Haltungsform Stufe 3 in der jeweils aktuellen Fassung: (Stand: 18.05.2020) <ul style="list-style-type: none"> - Mindestfläche 1,05 m²/Tier (mind. 40 % mehr Platz im Vergleich zu QS in allen Altersabschnitten) - Für <u>Tiere 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): Entweder ist eine Längsseite des Stalls auf gesamten Länge (mind. 60% der Wandhöhe) dauerhaft offen/geöffnet <u>oder</u> beide Längsseiten sind auf der 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/die Buchten aller Tiere sollten direkt an die offene(n) Stallseite(n) grenzen. - Ein Verschluss darf zeitweise (Außenfläche und Offenfrontstall) erfolgen, wenn die Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Hierfür können Windbrechnetzte oder Rollwände aus Planen (Curtains) sowie bewegliche Schlitzwände genutzt werden. Die Zeit und Dauer des Verschlusses sind in allen Fällen mit Angabe des Grundes zu dokumentieren. - organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie Holz, Sisal oder Naturkautschuk; - Futtermittel ohne Gentechnik in der Mast |

| 1. Landwirtschaft | |
|--------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Befunddatenerfassung am Schlachthof und qualifiziertes Antibiotikamonitoring ab 2022; bis dahin ein dokumentiertes Tiergesundheitsmonitoring auf dem Betrieb inkl. Antibiotikamonitoring • jedes Tier muss jederzeit Zugang zu gesundheitlich unbedenklichem Raufutter haben, wie Stroh oder vergleichbare Substrate. • Es muss ein jährlicher Stallklimacheck durchgeführt werden. • Die Auswahl und Menge des Beschäftigungsmaterials muss nach den Empfehlungen des RASTING-Westfleisch-Handbuches (siehe Anlage 1) erfolgen. • Es wird empfohlen, das Einstreuen 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.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> 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 Antibiogramm (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> <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>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 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 Pflegebuch gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden. • <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 Beratung erfolgt auf Kosten des Bündlers, folgende 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. Landwirtschaft | |
|---|---|
| 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: <ul style="list-style-type: none"> • QS-Status • Salmonellenstatus • QS-Befunddaten - Tiergesundheitsindex |
| 1.10 Ökoeffizienz | Es gilt für alle teilnehmende Betriebe: <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <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. 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 Haltungformen • 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. |
| 2.3 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- und RASTING-Westfleisch-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. |
| 3.6 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. Fleischschau)</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß • Ohne sichtbare äußere Schäden (Schlagstriemen, Kratzspuren durch Schlageisen, übermäßige Bißspuren) • Auswertung von relevanten Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger • Magenfüllung (Sollvorgabe: leer) und Rückmeldung an den Erzeuger <p>Handelsklassen: Fleischigkeitsklasse: S, E, U; Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.</p> |

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe

| | |
|--|--|
| 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. |
| 3.11 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 Haltungsfom 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. |
|-----------------------------|--|

| 4. Fleischtransport | |
|-------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 der Westfleisch • 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. • Ferkelkastration: alle im QS-System zugelassenen Verfahren werden bei Frischfleisch akzeptiert. Für die Fleischverarbeitung werden die Verfahren artikelbezogen abgestimmt und an der Ware gekennzeichnet. • 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 |
| 5.5 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 | 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. |