

Kriterienkatalog

Markenfleischprogramm „BauernLiebe“

- Pute -







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 Putenfleisch stammt aus Deutschland und wir in der Region Rhein-Ruhr vermarktet.
Vertikale Partnerschaft	Wir entwickeln das Vermarktungssystem gemeinsam mit unseren Geschäftspartnern kundenorientiert weiter. Wir wollen Geflügel anbieten, das unter Berücksichtigung von mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit erzeugt wurde.
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 des PRO-Tierwohl-Programms, der Initiative Tierwohl und der Haltungsform Stufe 3 in der Mast, die im Rahmen eines ITW-HF3-Kombiaudits durch von Heidemark, RASTING und QS/ITW zugelassene Zertifizierungsstellen risikoorientiert geprüft werden. Durch unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden.   
Hygiene und Sauberkeit	Die an der Partnerschaft beteiligten Unternehmen präsentieren sich ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von QS (Qualität und Sicherheit GmbH) entspricht.

Kriterienkatalog

Markenfleischprogramm „BauernLiebe“

- Pute -

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.
Fütterung	Alle Futterkomponenten sind GVO-frei gemäß VLOG-Zertifizierung.
Neutrale Kontrollen	Die Vorgaben des Vermarktungssystems werden über zugelassene Prüfinstitute 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 BauernLiebe-Managementsystem (z.B. Lieferverpflichtungen, Beratung, Schulungen etc.) 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 zur Geflügelhaltung (EU VO 543/2008),
- die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH
- die Kriterien der Initiative Tierwohl
- die Kriterien der Haltungsform-Stufe 3 im Bereich der Putenmast

Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, ITW und nachfolgender Kriterien von neutralen Kontrollstellen jährlich als kombiniertes Audit 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"> • Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein.
1.2 Genetik	<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätzlich robuste, gesunde Zuchtlinien • langsam wachsende Rassen (Gewichtszunahme max. 110 g/Tag) • <u>oder</u> schnell wachsende Rassen bei Einhaltung des Mindestschlachtetalters von 140 Tagen (Hähne) bzw. 100 Tagen (Hennen)
1.3 Haltung und Tierwohl	<ul style="list-style-type: none"> • Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen und Auslegungshinweise der Haltungsform Stufe 3 in der jeweils aktuellen Fassung (Stand: 01.01.2022): <ul style="list-style-type: none"> - Maximal 41 kg/m² Hähne; max. 37 kg/m² Hennen (mind. 30 % mehr Platz) - Stallhaltung auf Stroh mit ständigem Zugang zum Außenklimabereich während der Mastphase (ab 6. LWo., spätestens ab 10. LWo.). - Der Außenklimabereich (AKB) ist eingestreut, umfasst mind. 20% und max. 25% der nutzbaren Stallgrundfläche, hat eine Mindesthöhe von 2 m und befindet sich idealerweise auf einer der Längsseiten des Stalles. - organisches Beschäftigungsmaterial aus veränderbarem und sich verbrauchendem Material wie z.B. Stroh, Picksteine, je angefangener 400 m² mind. zwei Gegenstände • Der AKB muss nach den Seiten hin insgesamt zu mindestens 50 % licht- und luftdurchlässig sowie windgeschützt sein. Bei bestehenden Anlagen, bei denen aus baulichen Gründen der geforderte Anteil der Licht- und Luftdurchlässigkeit nicht eingehalten werden kann, kann im Rahmen der Zulassung eine betriebsindividuelle Bewilligung bei der Zertifizierungsstelle beantragt werden. • Bei extremen Witterungsverhältnissen können der teilweise Verschluss von Auslauföffnungen bis hin zu Einschränkungen des Zugangs durch den Landwirt zum Schutz der Tiere akzeptiert werden. Gleiches gilt bei tierärztlicher Indikation, Gefahr von Tierseuchen, u.a., wobei dieses durch den bestandsbetreuenden Tierarzt genehmigt werden muss. Jegliche Abweichung in der Nutzung von der Norm ist schriftlich zu dokumentieren und zu begründen und wird in dem Auslauf-Journal notiert. • flächendeckende Einstreu im Stall und Außerklimabereich. Diese muss überwiegend trocken, locker und so konzipiert sein, dass gegen Ende der Mast die Puten ebenfalls noch picken und scharren können. Materialien: Stroh/Strohgemische, gemahlenes Stroh, Strohpellets, Dinkelpellets, Maissilage, Dinkel- oder Haferspelzen, Lignozellulose oder ähnliches.

1. Landwirtschaft	
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. Futtermittel ohne Gentechnik: zugekauftes Futter/-komponenten ist VLOG-zertifiziert.
1.6 Medikamente	<ul style="list-style-type: none"> Das Ziel ist ein Verzicht auf den Einsatz von Antibiotika während der gesamten Lebenszeit der Tiere. Der Einsatz von Antibiotika ist nur in Ausnahmefällen zulässig und erst nach tierärztlicher Untersuchung. alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring Geflügel teil.
1.7 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> Mortalität: muss für jeden Durchgang erfasst werden. Tierbezogene Kriterien (Tierschutzindikatoren): Der Tierhalter hat alle Erhebungen zu den tierbezogenen Kriterien pro Durchgang gesondert zu dokumentieren.
1.8 Tiergesundheit	<ul style="list-style-type: none"> Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt muss abgeschlossen sein. Salmonellen-Monitoring: Maßnahmen zur Reduzierung der Salmonellenbelastung müssen durchgeführt und dokumentiert werden (QS) Befunddatenerfassung am Schlachthof Tierseuchen: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorgemaßnahmen, um das Risiko der Aviären Influenza zu minimieren.
1.9 Freischaltung QS-Datenbanken	<p>Der Bündler schaltet RASTING für die QS-Datenbank/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 (Audit) QS-Befunddaten QS-Antibiotikamonitoring
1.13 Fangen und Verladen	<ul style="list-style-type: none"> Den Tieren muss mind. 10 Stunden vor dem voraussichtlichen Schlachtermin Futter zu Verfügung stehen und müssen jederzeit bis unmittelbar vor der Verladung Zugang zu Trinkwasser haben Professionelle Fangkolonnen: der Vorarbeiter muss einen behördlich anerkannten Sachkundenachweis besitzen. Tiere dürfen nicht an einem Bein kopfunter getragen werden und es ist verboten Hühner am Hals, Kopf, Schwanz, Flügel oder Gefieder zu zerrren oder zu ziehen.

2. Tiertransport	
Transportunternehmen erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die nachfolgenden Kriterien in der jeweils gültigen Fassung.	
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.
2.2 Be- und Entladen	<ul style="list-style-type: none"> Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zur Sanktionierung.

2. Tiertransport	
2.3 Transportzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Schonender Transport zum Schlachtbetrieb. Die Transportdauer darf nicht länger als 8 Stunden betragen.
2.4 Wartezeit vor dem Abladen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tiere müssen vor ungünstigen Witterungseinflüsse (Hitze, Kälte, Regen, Wind) geschützt werden. • Bei Wartezeiten über einer Stunde müssen Möglichkeiten der Kühlung, Ventilation oder Beheizung eingesetzt werden.
2.5 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Transporttote werden dokumentiert. • Der Grenzwert von 0,5 % während des Transports darf nicht überschritten werden.

3. Schlachtung und Zerlegung	
Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine EU Zulassung und arbeiten nach den QS, ITW und nachfolgenden 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"> • 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 jährliche Fortbildungen wahr. • Sie überwachen die Prozesse im gesamten Schlachtvorgang, von der Anlieferung der Tiere bis zur Befunddatenerfassung und leiten Verbesserungsmaßnahmen ein.
3.3 Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
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 mittels CO₂. • Die Betäubungseffektivität wird täglich bei einer repräsentativen Anzahl an Tieren gemäß Tierschutzschlacht-VO durch den Tierschutzbeauftragten kontrolliert (Cornealreflex; Kammreflex, Prüfung auf Atmung und spontanes Blinzeln). • Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet. • Der Entblutungserfolg muss täglich vom Tierschutzbeauftragten anhand einer repräsentativen Anzahl an Tieren kontrolliert und dokumentiert werden.
3.5 Kühlung Kühlverfahren	<p>Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnelles Kühlen der Schlachtkörper nach der Schlachtung • Unverzögliche Kühlung von Geflügelfleisch einschließlich Innereien auf eine Innentemperatur von max. +4°C, die spätestens nach der Zerlegung zu erreichen ist.

3. Schlachtung und Zerlegung

3.6 Schlachtkörperqualität	Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischschau) <ul style="list-style-type: none"> • Ohne schwerwiegende äußere Verletzungen der Hautoberfläche und Verschmutzung des Federkleides • Ohne schwerwiegende Verletzungen, Blutungen, Ballenveränderungen oder Gelenksveränderungen • Auswertung von relevanten Schlachtbefunden (Schlachtkörper, Organe, Tierwohl) und Rückmeldung an den Erzeuger Handelsklasse A, Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.
3.7 Fleischqualität	<ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität der Teilstücke ist in den RASTING-Spezifikationen definiert. • Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität muss erfolgen.
3.8 Qualitätssicherung und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005 • Rückstandskontrollen: risikoorientierte Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände
3.9 Befunddaten und Kamerasystem	<ul style="list-style-type: none"> • von allen Puten werden der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel bewertet und erfasst. Siehe: https://www.q-s.de/tieraerzte/befunddatenerfassung.html • Alle QS-relevanten Befunde werden an die QS-Befunddatenbank übermittelt. • für die Befunddatenerfassung werden, sofern technisch umsetzbar, Kamerasysteme eingesetzt.
3.10 Chargenbildung und Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> • Lieferantencharge bzw. max. Tagescharge • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von RASTING-Ware muss vorliegen. • Etikettierung aller Fleischverpackungen (Bedienung, SB-Ware) nach Haltungsform und RASTING-Vorgaben.
3.11 Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK, ZNU 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 ansteigt. • Die Transporttemperatur ist zu registrieren und lückenlos zu dokumentieren.

5. Fleischverarbeitung und Großhandel

Das Fleischwerk verfügt über eine **EU Zulassung und arbeitet nach den QS- und RAQUASIS-Kriterien.** Der Betrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert. Ein IFS-Zertifikat liegt vor.

5. Fleischverarbeitung und Großhandel

5.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> • Belieferung von zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben • Teilnahme an Rückverfolgungssystemen
5.2 Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • kein Einsatz von künstlichen Zusatzstoffen oder Aromen
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, 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 Haltungform werblich und kommunikativ nutzen zu können.

Unabhängig vom QS Status wird jeder Einzelhandelsbetrieb alle drei Jahre 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 den RASTING-Gestaltungsvorgaben.
6.2 Kühlung	<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. Einzelhandel

6.5. Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none">• Optional: fTRACE Thekenlösung
6.6. Markenführung	<ul style="list-style-type: none">• Auslobung des BauernLiebe-Konzepts für Haltungsform 3 nach der Gestaltungsrichtlinie.