

# Kriterienkatalog

## Markenfleischprogramm „Landleben“ - 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.

Wir entwickeln 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	Entscheidend für die Teilnahme am BAUERNGUT-Markenfleischprogramm ist die Mast in Deutschland. Um kurze Transportwege sicherzustellen, legen wir im Bauerngut-Markenfleischprogramm Wert darauf, dass sich die landwirtschaftlichen Mastbetriebe im regionalen Umkreis zum Schlachthof befinden.
Zertifizierung	Die etablierten Managementsysteme Qualität & Sicherheit (Q&S) und der Internationale Lebensmittelstandard (IFS) bilden die Basis unseres Markenfleischprogramms. Alle an der Lieferkette beteiligten Unternehmen sind auf allen Stufen 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 Anforderungen.
Haltungsform und Tierwohl	Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien der Haltungsform Stufe 3 in der Mast, die im Rahmen eines QS-HF3-Audits durch von EDEKA 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.



<h1 style="margin: 0;">Kriterienkatalog</h1> <h2 style="margin: 0;">Markenfleischprogramm „Landleben“ - Schweinefleisch</h2>	
Hygiene und Sauberkeit	Unsere Vertragspartner präsentieren sich ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von QS (Qualität und Sicherheit GmbH) und IFS 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 kontinuierlich zu verbessern. Die Vertragspartner müssen ebenfalls eventuelle Korrekturmaßnahmen, resultierend aus Befunddaten, Audits, Analysen etc. bei den Betrieben seiner Vorstufe (Landwirtschaft) einfordern und für deren Umsetzung sorgen.
Rückverfolgung und Transparenz	Alle beteiligten Unternehmen beteiligen sich am Rückverfolgungssystem fTRACE. Jeder Teilnehmer der Lieferkette ist über das System eindeutig nachvollziehbar. Herkunftsgarantie: Die Herkunft der Tiere kann anhand der Chargennummer auf dem Lieferschein bzw. Etikett die Herkunft des Artikels eindeutig zugeordnet werden.
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 erzeugtes Sojaschrot/-öl. Alle Komponenten müssen in der Mast <u>GVO-frei</u> sein. <u>Klimaschutz</u> : Wir reduzieren über alle Stufen von der Landwirtschaft bis zum Einzelhandel eigenverantwortlich unsere klimarelevanten Emissionen (CO <sub>2</sub> -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. Es wird angestrebt, Werkverträge und Subunternehmen auf ein praktikables Minimum zu reduzieren.
Datenbank	Für das Lieferantenmanagement wird die EDEKA Datenbank zur Verfügung gestellt, die von einer neutralen Instanz verwaltet wird. In der Datenbank werden bei jeder Anlieferung die VVVO-Nummern erfasst. Ebenfalls werden die Auditberichte dokumentiert.
Neutrale Kontrollen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neutrale Kontrolle der Anforderungen durch unabhängige Institute</li> <li>• Jedes Unternehmen und dem International Food Standard (IFS, Schlachtung und Zerlegung) geprüft</li> <li>• Metakontrolle - Übergeordnete Kontrolle durch unabhängige, akkreditierte Sachverständige</li> <li>• Zusätzlich wurde die Sachverständigen mit der Durchführung von unangemeldeten Kontrollen auf allen Stufen der Herstellung für das BAUERNGUT- Markenfleischprogramm beauftragt, um das Kontrollnetz noch engmaschiger zu gestalten</li> </ul>

<h1 style="margin: 0;">Kriterienkatalog</h1> <h2 style="margin: 0;">Markenfleischprogramm „Landleben“ - Schweinefleisch</h2>	
Einhaltung der Vorgaben	<p>Die Einhaltung aller Vorgaben des Kriterienkataloges bildet für die Vertragspartner die Basis zur Teilnahme am BAUERNGUT Markenfleischprogramm. Sollten Beteiligte die Vorgaben nicht erfüllen treten folgende Sanktionsmechanismen in Kraft.</p> <p>Sanktionierungsmechanismen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abmahnung und erhöhte Kontrollhäufigkeit</li> <li>• Vertragsstrafe</li> <li>• befristete Sperrung (Entzug der Lieferberechtigung) oder dauerhafter Ausschluss (Vertragskündigung)</li> </ul> <p>Sanktionierungen werden den Vertragspartnern schriftlich mitgeteilt.</p>

<h3 style="margin: 0;">1. Landwirtschaft</h3>	
<p>Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die gesetzlichen Vorgaben zur Schweinehaltung,</li> <li>- die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH</li> <li>- die Kriterien der Haltungsform-Stufe 3 im Bereich der Schweinemast</li> <li>- und EDEKA Anforderungen</li> </ul> <p>Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, EDEKA Vorgaben-, 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>	
<b>1.1</b> Herkunft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Aufzucht und Mast der Tiere erfolgt in Deutschland</li> <li>• Mit jeder Warenanlieferung erfolgt die Übermittlung der VVVO Nummern</li> <li>• VVVO-Nr. der Mastbetriebe werden an fTRACE und/oder die EDEKA Datenbank übermittelt</li> <li>• Die Mastbetriebe werden durch Sachverständige regelmäßig auditiert</li> <li>• In Abhängigkeit von den Vorgaben der ITW wird die Ferkelerzeugung mit berücksichtigt</li> </ul>

<p><b>1.2 Genetik</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Endprodukte aus Zucht- oder Hybridprogrammen anerkannter Zuchtorganisationen sollen nachgewiesene Stressresistenz aufweisen, d.h. 100 % Mastendprodukte NN oder NP nach MHS-Gentest</li> <li>• Verwendung von Zuchtlinien, die u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes versprechen</li> </ul> <p><u>allgemeine Zuchtziele Mastendprodukte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stresstabilität, Vitalität und Robustheit</li> <li>• ausgewogene Züchtung, keine einseitige Überbetonung von Merkmalen</li> <li>• gute Leistungen in der Ferkelerzeugung und Mast</li> <li>• gute Fleischqualität und Geschmackseigenschaften</li> </ul>
<p><b>1.3 Haltung und Tierwohl</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen der Haltungsform Stufe 3 in der jeweils aktuellen Fassung: (Stand: 18.05.2020)             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mindestfläche 1,05 m<sup>2</sup>/Tier (mind. 40 % mehr Platz im Vergleich zu QS in allen Altersabschnitten)</li> <li>- 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 (mind. Offenfrontstall) Die Stallgebäude müssen dabei mindestens an einer Seite überwiegend (mindestens zu 50 %) offen sein. Die offenen Seitenflächen müssen dauerhaft geöffnet sein. Ein Verschluss darf zeitweise (Außenfläche und Offenfrontstall) erfolgen, wenn die Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Hierfür können luft- und lichtdurchlässige Windbrechnetze verwendet werden. Zeit und Dauer des Verschlusses sind in allen Fällen mit Angabe des Grundes zu dokumentieren.</li> <li>- organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie Holz, Sisal oder Naturkautschuk; zusätzlich Stroh oder vergleichbares Beschäftigungsmaterial</li> <li>- Futtermittel ohne Gentechnik in der Mast</li> <li>- Befunddatenerfassung am Schlachthof und qualifiziertes Antibiotikamonitring ab 2022; bis dahin ein dokumentiertes Tiergesundheitsmonitoring auf dem Betrieb inkl. Antibiotikamonitring</li> </ul> </li> <li>• jedes Tier muss jederzeit Zugang zu gesundheitlich unbedenklichem Raufutter haben, wie Stroh oder vergleichbare Substrate</li> <li>• Es muss ein jährlicher Stallklimacheck durchgeführt werden</li> <li>• Es wird empfohlen, das Einstreuen zu automatisieren</li> <li>• Für eine bessere Buchtenstrukturierung sollen die Buchten für mehr als 20 Tiere konzipiert sein</li> <li>• Vorgaben Einstiegsstufe deutscher Tierschutzbund</li> </ul>
<p><b>1.4 Fütterung</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Landwirte, die Primärerzeugnisse als Futtermittel einsetzen oder Futtermittel selbst mischen, müssen die Vorgaben des QS-Futtermittelmonitorings erfüllen</li> <li>• Aufbewahrung eines Rückstellmusters durch den Futtermittelhersteller (zugekauftes Futter/-komponenten)</li> <li>• Nachhaltigere Futtermittel: Für Zukauffuttermittel gelten die anerkannten Nachhaltigkeits-Standards des europäischen Verbands der Mischfutterhersteller (FEFAC). <a href="http://www.standardsmap.org/fefac/">http://www.standardsmap.org/fefac/</a>. Demnach werden keine Sojakomponenten im Futter eingesetzt, die auf nach dem Jahr 2008 illegal gerodeten Ackerflächen angebaut wurden</li> <li>• <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</li> </ul>

<p><b>1.5</b> Tränkwasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMEL genügen</li> <li>• 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</li> <li>• 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</li> </ul>
<p><b>1.6</b> Medikamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teilnehmende Erzeuger legen besonders viel Wert auf Hygiene und Vorbeugung</li> <li>• Ziel ist ein bewusster, dem Erkrankungsbild entsprechender minimaler Einsatz von Antibiotika</li> <li>• Vor der Antibiotikagabe wird vom Tierarzt ein Antibiotogramm (gemäß TÄHAV §12c) erstellt, um die Wirksamkeit des Antibiotikums sicherzustellen</li> <li>• Alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring Schwein teil</li> </ul>
<p><b>1.7</b> Tierschutz</p>	<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. 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>
<p><b>1.8</b> Tiergesundheit</p>	<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 &gt;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"> <li>• Tiergesundheitsmanagement und Tierhaltung</li> <li>• Tierschutzindikatoren und deren Bewertung</li> <li>• Umgang mit schwer erkrankten Tieren</li> <li>• Verladung und Tiertransport</li> </ul> <p>Hoftierärzte nehmen an den Schulungen teil.</p>

<p><b>1.8 Tiergesundheit</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt muss abgeschlossen werden. Der Hoftierarzt muss dem Bündler mitgeteilt werden</li> <li>• Es werden nur Ferkel eingekauft, deren Gesundheitsstatus bekannt ist (Impfstatus, Gesundheitsbescheinigung wie z.B. Ferkelpass). Der Gesundheitsstatus der Ferkel muss zum Mastbetrieb passen.</li> <li>• <u>Salmonellen-Monitoring</u>: Mastbetriebe mit der QS-Salmonellenkategorie 3 sind von der Belieferung ausgeschlossen.</li> <li>• Zum Separieren und Pflegen von kranken Tieren sollen als Richtwert 3% der gesamten Tierplätze vorgehalten, als Pflegebucht gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden.</li> <li>• <u>KVP (kontinuierliches Verbesserungsprogramm) -Tiergesundheit</u>:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Basis sind die Befunddaten, der Antibiotikaeinsatz und der Salmonellenstatus des Betriebes, die über QS-Monitoringsysteme erfasst werden</li> <li>○ Die Mastbetriebe werden im halbjährlichen Turnus bewertet</li> <li>○ Bewertungszeitraum: zurückliegende 12 Monate ab Bewertungszeitpunkt</li> <li>○ Besonders auffällige Betriebe (VVVO) müssen eine neutrale tierärztliche Beratung (z.B. Schweinegesundheitsdienst) in Anspruch nehmen</li> <li>○ Das Beratungskonzept wird von Bündler koordiniert</li> <li>○ Die Beratung erfolgt auf Kosten des Bündlers, folgende Beratungen auf Kosten des Mastbetriebes</li> <li>○ Die Maßnahmen sind für das jährliche Audit schriftlich zu dokumentieren</li> </ul> </li> <li>• Tierseuchen: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorgemaßnahmen, um das Risiko eines Seuchenausbruchs zu minimieren.</li> </ul>
<p><b>1.10 Betriebliche Hygiene</b></p>	<p>Bei Schädlingsbefall, insbesondere von Schädlnagern, sowie kriechenden und fliegenden Insekten, muss der Befall mit geeigneten Mittel bekämpft werden. Die Maßnahmen müssen im Schädlingsmonitoring eingetragen werden.</p>
<p><b>1.11 Food Defense</b></p>	<p>Der Betrieb verfügt über ein Alarm- und Überwachungskonzept.</p>

## 2. Tiertransport

Transportunternehmen <b>erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die EDEKA Kriterien</b> in der jeweils gültigen Fassung. Risikoorientierte stichprobenartige Tierschutzaudits durch Tierschutzbeauftragte des Schlachtbetriebs (Transportbegleitung, Be- und Entladung).	
<b>2.1</b> Vorbereitung auf den Transport zur Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>Einhaltung einer Nüchternungszeit von mind. 12 Stunden vor Schlachtung. Eine maximale Nüchternungszeit von 24 Stunden darf jedoch nicht überschritten werden</li> <li>Am Schlachtkörper nachgewiesene Ansammlungen von äußerlichen Beschädigungen und Verschmutzungen des Fells werden regelmäßig registriert und an den Erzeuger rückgemeldet</li> </ul>
<b>2.2</b> Be- und Entladen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Separater Transport, keine Vermischung mit Tieren aus anderen Haltungsformen</li> <li>Schlachtschweine, die Schlagstriemen aufweisen, die auf den groben Einsatz von Stöcken oder Schlägeisen zurückführbar sind, werden von der Belieferung an Bauerngut ausgeschlossen</li> <li>Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zur Sanktionierung</li> </ul>
<b>2.3</b> Transportzeit	Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 8 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Tier bis zur Ankunft Schlachthof)
<b>2.4</b> Wartezeit vor dem Abladen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Wartezeit vor dem Abladen am Schlachtbetrieb beträgt in der Regel max. 1 Std</li> <li>Im Sommer steht für beladene Vieh-LKW ein vor Hitze stress geschützter, mit Kühlmöglichkeit ausgestatteter, Wartebereich zur Verfügung</li> </ul>
<b>2.5</b> Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schweine werden so verladen und transportiert, dass Kratz- und Bissspuren vermieden werden</li> <li>Transporttote und Nottötungen werden dokumentiert</li> </ul>

### 3. Schlacht- und Zerlegebetriebe

Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine **EU Zulassung, eine IFS und QS Zulassung und arbeiten nach den EDEKA Vorgaben**. Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status. Diese sind nachweislich einzuhalten. Jeder Schlachtbetrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert.

<b>3.1</b> Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>VVVO Nummern müssen EDEKA in der dafür bereitgestellten Datenbank vollständig übermittelt werden</li> <li>Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE</li> <li>Betriebung eines Herkunftssicherungssystems</li> <li>Prüfung der Herkünfte erfolgt bei jeder Warenanlieferung</li> </ul>
<b>3.2</b> Tierschutzbeauftragte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tierschutzbeauftragte sind nach Tierschutzschlacht VO zugelassen und nehmen regelmäßige Fortbildungen wahr</li> <li>Sie überwachen die Prozesse im Schlachthof von der Anlieferung der Tiere bis zur Befunddatenerfassung und leiten Verbesserungsmaßnahmen ein</li> <li>Sie pflegen eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der amtlichen Überwachung</li> </ul>
<b>3.3</b> Schlachtung	Schweine sollten ausgeruht der Schlachtung zugeführt werden

<p><b>3.4</b> Betäubung und Entblutung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betäubungsanlagen müssen in Ausrichtung und Anwendung den neuesten Erkenntnissen im Bereich Tierschutz und Fleischqualität entsprechend weiterentwickelt werden</li> <li>• Die wesentlichen Parameter der Betäubungsanlagen wie Stromstärke bzw. CO<sub>2</sub>-Gehalt und Betäubungszeit werden digital erfasst, dokumentiert und ausgewertet</li> <li>• Die Betäubungseffektivität wird durch geeignete Parameter gemäß Tierschutzschlacht-VO kontrolliert (Cornealreflex)</li> <li>• Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet (automatisch)</li> <li>• Der Entblutungserfolg wird durch Maßnahmen automatisch von jedem Tier erfasst, dokumentiert und ausgewertet oder durch eine geeignete Kontrolle von geschulten Personen sichergestellt. Es darf kein Tier lebend gebrüht werden</li> </ul>
<p><b>3.5</b> Videoüberwachung</p>	<p>Der Prozess vom Abladen der Tiere bis zur Entblutung wird mit Videokameras überwacht.</p>
<p><b>3.6</b> Kühlung Kühlverfahren</p>	<p>Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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</li> </ul>
<p><b>3.7</b> Schlachtkörperqualität</p>	<p><u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischschau)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß</li> <li>• Ohne sichtbare äußere Schäden (Schlagstriemen, Kratzspuren durch Schlageisen, übermäßige Bissspuren)</li> <li>• Auswertung von relevanten Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger</li> <li>• Magenfüllung (Sollvorgabe: leer) und Rückmeldung an den Erzeuger</li> </ul> <p>Handelsklassen: Fleischigkeitsklasse: S, E, U; Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.</p>
<p><b>3.8</b> Fleischqualität</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Qualität der Teilstücke ist in den-Spezifikationen definiert</li> <li>• Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität erfolgt in den EDEKA Fleischwerken (Tropfwasseranalysen, pH Wertmessungen, Grillverlust Messungen...)</li> </ul>
<p><b>3.9</b> Qualitätssicherung und Hygiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005</li> <li>• Grenzwert Schweinehälften (nach Schlachtung): GKZ: 1 x 10<sup>5</sup> KbE/cm<sup>2</sup></li> <li>• Grenzwerte Bauchinnenlappen (gekühlt, 24 h p.m.)             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ GKZ: 1 x 10<sup>5</sup> KbE/g</li> <li>○ Enterobacteriaceae: 1 x 10<sup>5</sup> KbE/g</li> <li>○ E. coli: 1 x 10<sup>2</sup> KbE/g</li> <li>○ Salmonellen: n.n. in 25 g</li> <li>○ Listeria monoc.: 1 x 10<sup>2</sup> KbE/g</li> </ul> </li> <li>• Rückstandskontrollen:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände</li> </ul> </li> </ul>



<b>3.10</b> Befunddaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Von allen Schweinen wird der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel bewertet</li> </ul> <p>Der Vertragspartner (Schlachthof) verpflichtet sich im Rahmen seines Eigenkontrollkonzeptes die Betriebe heraus zu filtern, die im Rahmen seines Tierschutzmonitorings, auf Grund schlechter Befunddaten aus Schlacht- und Fleischuntersuchungen, auffälliger Laboranalysen, etc. offensichtlich Optimierungsbedarf in der landwirtschaftlichen Produktion oder im Tiertransport haben.</p>
<b>3.11</b> Chargenbildung und Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Separate Chargenbildung</li> <li>Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von BAUERNGUT-Ware muss vorliegen.</li> <li>Etikettierung erfolgt nach Haltungsform und BAUERNGUT- Vorgaben</li> </ul>
<b>3.12</b> Nachhaltigkeit	<p>Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK oder GRI). Ein Nachhaltigkeitsbericht wird regelmäßig erstellt.</p>

## 4. Fleischtransport

Der Fleischtransport erfolgt ausschließlich durch nach der **EU VO 853/2004 zugelassene Betriebe.**

<b>4.1</b> Fleischtransport	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transportfahrzeuge müssen den Vorgaben der EU VO 853/2004 entsprechen</li> <li>Kühlaggregate müssen so ausgelegt sein, dass während des gesamten Transports die Kerntemperatur des Fleisches nicht über +4°C (Teilstücke) ansteigt</li> <li>Die Transporttemperatur ist zu registrieren und lückenlos zu dokumentieren</li> </ul>
--------------------------------	--

## 5. Fleischwerk

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

<b>5.1</b> Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Belieferung von zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben</li> <li>Teilnahme an Rückverfolgungssystemen</li> </ul>
<b>5.2</b> Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Separate Chargenbildung</li> <li>Ferkelkastration: alle im QS-System zugelassenen Verfahren werden bei Frischfleisch akzeptiert. Für die Fleischverarbeitung werden die Verfahren artikelbezogen</li> <li>Traditionelle Rezepturen werden mit modernster Technik im Herstellungsprozess kombiniert und unter Verantwortung unserer Fleischermeister und Lebensmittel-Techniker produziert</li> </ul>
<b>5.3</b> Qualitätssicherung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einhaltung der Vorgaben des Eigenkontrollsystems</li> <li>Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005</li> <li>Regelmäßige Rückstandskontrollen (u.a. Antibiotika)</li> <li>Sensorische Prüfung nach dem 5-Punkte-Schema der DLG</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einhaltung BAUERNGUT Garantie</li> <li>• Durchführung von Qualitätskontrollen</li> </ul>
<b>5.4</b> Belieferung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belieferung aller Kunden nach einem definierten Bestell- und Lieferrhythmus</li> <li>• Gereinigte Kühlfahrzeuge, mit 0-2°C Temperaturführung</li> </ul>
<b>5.5</b> Nachhaltigkeit	Das Fleischwerk verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK oder GRI). Ein Nachhaltigkeitsbericht wird regelmäßig erstellt.

## 6. Einzelhandel

Umsetzung des QM-Konzeptes der EDEKA Minden-Hannover für den Einzelhandel Einhaltung der Vorgaben der Q&S GmbH. Der Einzelhandel arbeitet nach den **QM Handbüchern** der EDEKA Minden-Hannover, 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.

<b>6.1</b> Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Umsetzung erfolgt durch die Integration in das BAUERNGUT-Vermarktungssystem</li> <li>• Die Theke ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten, keine irreführende Warenpräsentation</li> <li>• Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich nach der BAUERNGUT-Gestaltungsvorgaben</li> </ul>
<b>6.2</b> Kühllagerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Unterbrechung der Kühlkette</li> <li>• Märkte müssen über einen Kühlraum mit ausreichender Kapazität (getrennte Räume, wenn nicht verpackt) verfügen</li> <li>• Kontrolle der Kerntemperatur der angelieferten Ware</li> <li>• Aufzeichnung über die Temperaturmessung im Rahmen des HACCP-Konzepts</li> <li>• Einhaltung der Lagertemperatur der jeweiligen Produkt-Anforderungen</li> </ul>
<b>6.3</b> Hygiene / HACCP	Es gelten die gesetzlichen Vorgaben in der jeweils geltenden Fassung sowie die aktuellen Vorgaben im <b>QM-Handbuch</b> Einzelhandel. Der EH hat ein innerbetriebliches Hygienekonzept nach HACCP zu führen.
<b>6.4</b> Hygienekontrollen	Jährliche externe Kontrollen durch neutrale Kontrollstelle sowie interne QS-Fachberatungen.
<b>6.5</b> Mengenabgleich	Der Markt führt monatlich einen Mengenabgleich über die Gesamtvermarktungsmenge durch (EK / VK)
<b>6.6.</b> Markenführung	Auslobung des Haltungsform 3-Programms nach den Gestaltungsvorgaben.