

Kriterienkatalog

Markenfleischprogramm „EDEKA“

- Hähnchen -



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 Herkunft 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. Auf allen Stufen der Lieferkette sind die Unternehmen 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-Anforderungen.
Haltungsform und Tierwohl	Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien der Haltungsform Stufe 3 in der Mast, die im Rahmen von Audits durch zugelassene neutrale Prüfinstitute nach QS geprüft werden. Durch unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden.



Kriterienkatalog

Markenfleischprogramm „EDEKA“

- Hähnchen -

Hygiene und Sauberkeit	Die an der Vertragspartnerpräsentieren sich ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, dass mindestens den Anforderungen von QS (Qualität und Sicherheit GmbH) und IFS entspricht.
Tiergesundheit	Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagements im QS-System: Befunddatenbank, Salmonellenmonitoring und Antibiotikamonitoring. Ziel ist es, Tiergesundheit auf Basis messbarer Indikatoren in Verbindung mit Beratung 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.
Neutrale Kontrollen	Die Vorgaben des Vermarktungssystems werden über zugelassene unabhängige Prüfinstitute kontrolliert. Jedes Unternehmen und dem International Food Standard (IFS, Schlachtung und Zerlegung) geprüft. Metakontrolle - Übergeordnete Kontrolle durch unabhängige, akkreditierte Sachverständige. 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.
Einhaltung der Vorgaben	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 Sanktionen in Kraft Sanktionierungen werden den Vertragspartnern schriftlich mitgeteilt.

1. Landwirtschaft	
<p>Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die gesetzlichen Vorgaben zur Geflügelhaltung, - die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH - die Kriterien des Deutschen Tierschutzbundes (Einstiegsstufe) und damit der Haltungsfom-Stufe 3 im Bereich der Hähnchenmast - den Anforderungen der EDEKA <p>Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS und ITW durch von neutrale Kontrollstellen risikoorientiert 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.</p>	
1.1 Herkunft	<ul style="list-style-type: none"> • Aufzucht und Mast der Tiere in Deutschland • Mit jeder Warenanlieferung muss die VVVO Nummer übermittelt werden
1.2 Genetik	<ul style="list-style-type: none"> • Robuste, gesunde und langsam wachsende extensive bis mittelextensive Zuchtlinien • Max. 45 g Tageszunahmen
1.3 Haltung und Tierwohl	<ul style="list-style-type: none"> • Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen der <u>Haltungsfom Stufe 3</u> in der jeweils aktuellen Fassung: (Stand: 19.12.2019) <ul style="list-style-type: none"> - Maximal 25 kg/m² oder max. 29 kg/m² bei einem Stall mit Kaltscharraum - Stallhaltung mit ständigem Zugang zu einem Außenklimabereich - organisches Beschäftigungsmaterial aus veränderbarem und sich verbrauchendem Material wie z.B. Stroh, Picksteine - Futtermittel ohne Gentechnik - Befunddatenerfassung am Schlachthof • Ein entlang des Stalles angegliederter, befestigter und überdachter Kaltscharraum ist vorgeschrieben und muss min. 20% der nutzbaren Stallgrundfläche betragen und 3 m tief sein. Bestehende Offenställe können als Ausnahme zugelassen werden • Flächendeckende Einstreu im Stall und Kaltscharraum. Diese muss überwiegend trocken, locker und so konzipiert sein, dass gegen Ende der Mast die Hühner ebenfalls noch picken, scharren und staubbaden können <ul style="list-style-type: none"> - Materialien: Stroh/Strohgemische, gemahlenes Stroh, Strohpellets, Dinkelpellets, Maissilage, Dinkel- oder Haferspelzen, Lignozellulose oder ähnliches • Zur Strukturierung und zur Beschäftigung müssen entsprechende Vorrichtungen wie z.B. Strohballen, erhöhte Ebenen, Sitzstangen oder Picksteine zur Verfügung gestellt werden. Diese müssen gleichmäßig verteilt und so angeordnet und aufgestellt werden, dass sie für die Tiere gut erreichbar sind • Es muss pro 1.000 Tiere ein manipulierbarer Pickgegenstand zur Verfügung sein • Pro 2.000 Tiere müssen mindestens drei Strohballen o. Heuballen zur Verfügung gestellt werden, < 2000 Tiere min. 2 Ballen • Pro 1.000 Tieren sind min. 15 m Sitzstangen zu montieren, können aber durch angebotene erhöhte Ebenen anteilig ersetzt werden. Das Verhältnis kann frei gewählt werden. Pro 1.000 Tiere sind dabei mindesten 5 m² zur Verfügung zu stellen. Erhöhte Ebenen dürfen nicht als zusätzlich nutzbare Fläche angerechnet werden • Es muss ein jährlicher Stallklimacheck durchgeführt werden <ul style="list-style-type: none"> - Max. dauerhafte Ammoniakkonzentration 15 ppm und Kohlendioxidkonzentration 3.000 ppm • Lüftung und erforderlichenfalls Heiz- u. Kühlanlagen müssen vorhanden sein. Luftaustausch von mind. 4,5 m² je Stunde

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 in der Mast: Zugekauftes Futter/-komponenten stammen aus <u>GVO-frei</u> zertifizierten Quellen
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 im Tierbestand: der Grenzwert hierfür errechnet sich aus: $1\% + 0,06\% \times \text{Anzahl Lebensstage}$. • Gait Score: mind. einmal in 15 Monaten an mind. 150 Tieren wird die Gehfähigkeit in der letzten Mastwoche ermittelt. Grenzwert: 10 % lahme Tiere darf nicht überschritten werden • Tierbezogene Kriterien (Tierschutzindikatoren): Der Tierhalter hat alle Erhebungen zu den tierbezogenen Kriterien, mit Ausnahme des Gait Score, pro Durchgang gesondert zu dokumentieren
1.8 Tiergesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt muss abgeschlossen sein. • <u>Salmonellen-Monitoring</u>: Maßnahmen zur Reduzierung der Salmonellenbelastung müssen durchgeführt und dokumentiert werden (QS) • <u>KVP (kontinuierliches Verbesserungsprogramm) -Tiergesundheit</u>: <ul style="list-style-type: none"> ○ Basis sind die Befunddaten (Tierhalter, Transport, Schlachtung) und der Antibiotikaeinsatz die über das QS-Monitoringsysteme erfasst werden • <u>Tierseuchen</u>: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorgemaßnahmen, um das Risiko der Aviären Influenza zu minimieren
1.13 Fangen und Verladen	<ul style="list-style-type: none"> • Den Tieren muss mind. 10 Stunden vor dem voraussichtlichen Schlachttermin Futter zu Verfügung stehen und müssen jederzeit bis unmittelbar vor der Verladung Zugang zu Trinkwasser haben • Fangen ist nur in abgedunkelten Ställen oder in Dunkelheit durchzuführen • 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 zerren oder zu ziehen

2. Tiertransport	
Transportunternehmen erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die BAUERNGUT- Kriterien in der jeweils gültigen Fassung.	
2.1 Vorbereitung auf den Transport zur Schlachtung	Für den Transport, inklusive Be- und Entladung, müssen Personen mit den hierfür notwendigen Kenntnissen und Sachkundenachweisen vorhanden sein. Das Personal muss nachweislich jährlich geschult werden
2.2 Be- und Entladen	Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zur Sanktionierung
2.3 Transportzeit	Schonender Transport zum Schlachtbetrieb. Die Transportdauer darf nicht länger als 4 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 0,35 % während des Transports darf nicht überschritten werden

3. Schlacht- und Zerlegebetriebe	
Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine EU Zulassung, eine IFS und QS Zulassung und arbeiten nach den QS-Kriterien, Deutschen Tierschutzbund- und EDEKA-Kriterien . Diese sind nachweislich einzuhalten. Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. Jeder Schlachtbetrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert	
3.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> VVVO müssen EDEKA in der dafür bereitgestellten Datenbank vollständig übermittelt werden Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE, Übermittlung der vollständigen VVVO Betreibung eines Herkunftssicherungssystems und Erfassung der Daten in der durch EDEKA bereitgestellten Datenbank Prüfung der Herkünfte erfolgt bei jeder Waenanlieferung
3.2 Tierschutzbeauftragte	<ul style="list-style-type: none"> Tierschutzbeauftragte sind nach TierschutzschlachtVO zugelassen und nehmen regelmäßige 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 Es darf kein Tier lebend gebrüht werden

Kriterienkatalog: Markenfleischprogramm „EDEKA“ – Hähnchen aus Haltungform 3 - Außenklima

3.5 Kühlung Kühlverfahren	Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: <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
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 und Organe) und Rückmeldung an den Erzeuger Handelsklassen: Fleischigkeitsklasse: A; Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten
3.7 Fleischqualität	<ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität der Teilstücke ist in den -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: Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände
3.9 Befunddaten	<ul style="list-style-type: none"> • Von allen Hähnchen wird der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel und nach Vorgaben des Deutschen Tierschutzbundes bewertet: <ul style="list-style-type: none"> ○ Transportverluste/Federtote: Grenzwert von 0,35% darf nicht überschritten werden ○ Anzahl der verworfenen Tiere und die Hauptverwurfsgründe ○ Hämatome: Anteil verletzter Tiere (Blutergüsse >3 cm Durchmesser) darf 4 % nicht überschreiten ○ Brusthautveränderung: Max. 10% der Tiere dürfen Kontaktdermatiden an der Brust aufweisen ○ Fersenhöckerveränderungen: Max. 10 % der Tiere dürfen Veränderungen mit Ausdehnung von 6 mm aufweisen ○ Erfassung der Fußballenveränderung von jedem Tier über ein Kamerasystem. Grenzwert: 20 % Füße mit tiefgehenden Läsionen • Alle QS-relevanten Befunde werden an die QS-Befunddatenbank übermittelt • 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.
3.10 Chargenbildung und Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> • Lieferantencharge bzw. max. Tagescharge • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von BAUERNGUT-Ware muss vorliegen • Etikettierung erfolgt nach Haltungform und BAUERNGUT-Vorgaben
3.11 Nachhaltigkeit	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. Fleischwerk

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

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"> • Traditionelle Rezepturen werden mit modernster Technik im Herstellungsprozess kombiniert und unter Verantwortung unserer Fleischermeister und Lebensmittel-Techniker produziert
5.3 Qualitätssicherung	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Vorgaben des Eigenkontrollsystems der EDEKA • Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005 • Rückstandskontrollen (u.a. Antibiotika) • Sensorische Prüfung nach dem 5-Punkte-Schema
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	<p>Das Fleischwerk verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (DNK, ZNU oder GRI). Ein Nachhaltigkeitsbericht wird regelmäßig erstellt.</p>

6. Einzelhandel	
Umsetzung des QM-Konzeptes der EDEKA Minden-Hannover für den Einzelhandel und 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 Haltungsfom werblich und kommunikativ nutzen zu können. Bezug zu 100% über die EDEKA Fleischwerke bzw. freigegebene Streckenlieferanten. 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 BAUERNGUT Markenfleischprogramm • Die Theke ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten, keine irreführende Warenpräsentation • Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich nach den BAUERNGUT-Gestaltungsvorgaben
6.2 Kühllagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Unterbrechung der Kühlkette • Märkte müssen über einen Kühlraum mit ausreichender Kapazität (getrennte Räume, wenn nicht verpackt) verfügen • Kontrolle der Kerntemperatur der angelieferten Ware. • Aufzeichnung über die Temperaturmessung im Rahmen des HACCP-Konzepts. • Einhaltung der Lagertemperatur der jeweiligen Produkt-Anforderungen
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 QM-Handbuch Einzelhandel • Der EH hat ein innerbetriebliches Hygienekonzept nach HACCP zu führen
6.4 Hygienekontrollen	Jährliche externe Kontrollen durch neutrale Kontrollstelle sowie interne QS-Fachberatungen.
6.5 Mengenabgleich	Der Markt führt monatlich einen Mengenabgleich über die Gesamtvermarktungsmenge durch (EK / VK)
6.5. Rückverfolgung	Optional: fTRACE Thekenlösung (im Aufbau)
6.6. Markenführung	Auslobung des BAUERNGUT-Konzepts für Haltungsfom 3 nach der Gestaltungsrichtlinie.