

<h1>Kriterienkatalog</h1> <h2>Markenfleischprogramm „Bauernschätze“ - Schwein</h2>	
	
Leitbild	
<p>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.</p> <p>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.</p>	
Unsere gemeinsame Basis	
Regionale Herkunft 	<p>Alle Schweine werden in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und veredelt (5xD-Konzept). Wir definieren unseren Regionalitätsgedanken über die Eingrenzung des Rohstoffbezugs innerhalb unseres Absatzgebietes Nordbayern, Franken, Sachsen und Thüringen sowie der Region Saale-Unstrut. So stärken wir die dort ansässige Landwirtschaft und tragen zu deren Erhalt bei.</p>
Zertifizierung 	<p>Die etablierten Managementsysteme Qualität & Sicherheit (QS) und der Internationale Lebensmittelstandard (IFS) bilden die Basis unseres Markenfleischprogramms. Alle an der Lieferkette beteiligten Prozessnehmer, sind auf allen Stufen nach den Kriterien des QS-Prüfsystems für Lebensmittel zertifiziert und lassen sich regelmäßig nach QS überwachen und in der Verarbeitungsstufe zusätzlich nach IFS- Vorgaben durch neutrale Zertifizierungsstellen auditieren. Zusätzlich besitzen die Betriebe eine ITW-Zertifizierung, die neben der Einhaltung der Kriterien des Katalogs sichergestellt werden muss. Wir legen besonders viel Wert auf einen hohen Erfüllungsgrad der Anforderungen.</p>
Haltungsform und Tierwohl 	<p>Alle beteiligten Erzeuger erfüllen die Kriterien des Katalogs in der Mast, die im Rahmen eines QS-ITW-Bauernschätze-Audits durch von EDEKA und den QS zugelassenen Zertifizierungsstellen regelmäßig und risikoorientiert geprüft werden. Durch angekündigte und unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden. Darüber hinaus unterstützen wir Maßnahmen und Projekte, die beim Schwein das arttypische Wühlverhalten sowie die Raufutteraufnahme fördern.</p>
Sauenhaltung und Ferkelaufzucht 	<p>Die Sauenhaltung und Ferkelaufzuchtbetriebe sind an die Mastbetriebe angebunden und werden durch einen fair kalkulierten Preis mit in das Programm integriert. So schaffen wir eine gerechte und transparente Bezahlung entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Erzeugerbereich. Über die Identifikationsnummern der landwirtschaftlichen Betriebe (VVVO-Nummer und/oder Kennnummer lt. THKZG) werden eine lückenlose Dokumentation und eine Rückverfolgbarkeit garantiert.</p> <p>Außerdem wird der Basisgedanke implementiert, ausschließlich Sauen-/Ferkelaufzuchtbetriebe mit einer ITW-Zertifizierung anzubinden. Vertragspartner mit Sauen-/Ferkelaufzuchtbetrieben müssen bis spätestens 31.12.2026 den Nachweis erbringen, dass sie die Kriterien der ITW umsetzen und sich im Rahmen der Registrierungsphasen der ITW für die Zertifizierung angemeldet haben. Sauen-/Ferkelaufzuchtbetriebe, welche anhand der Kriterien der ITW erzeugen, jedoch aufgrund der Begrenzung der Registrierungsphase noch keine</p>

	Zertifizierungsmöglichkeit erhalten haben, sind innerhalb des Programmes zulässig. Vertragspartner mit Mastbetrieben haben ab Vertragszeichnung eine Übergangsfrist von einem Jahr zur Umstellung auf Ferkel, die anhand der Kriterien der ITW für die Sauenhaltung und Ferkelaufzucht erzeugt wurden. Nach dem 31.12.2026 dürfen programmübergreifend ausschließlich nach ITW-Kriterien erzeugte Ferkel eingestellt werden.
Hygiene und Sauberkeit	Unsere Vertragspartner präsentieren sich über alle Prozessstufen ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches und aussagekräftiges Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von QS, ITW und dem IFS-Standard des verarbeitenden Bereichs 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 sind Kernelemente, die wir voranbringen. Die Daten werden entlang der Wertschöpfungskette durch Monitoring-Programme analysiert. 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 der Vorstufe (Landwirtschaft) einfordern und für deren Umsetzung sorgen.
Rückverfolgung und Transparenz	Alle Prozessteilnehmer arbeiten transparent. Über das System fTrace, welches die Rückverfolgbarkeit garantiert, wird entsprechend dokumentiert. Alle Systemteilnehmer sind entsprechend angeschlossen. Regionalfenster: Durch das Herkunftskennzeichen „Regionalfenster“ kennzeichnen wir die Herkunft des Produkts innerhalb der Industrie- und Großhandelsprozesse. So kann die definierte Herkunft bis hin zur Auslieferung zum POS garantiert werden. Die Herkunft der Tiere kann anhand der Chargennummer auf dem Lieferschein bzw. Etikett des Artikels eindeutig zugeordnet werden.
Nachhaltigkeit und Ökoeffizienz	<u>Fütterung:</u> Alle Futtermittel sind QS-anerkannt. Die Landwirte achten zunehmend auf die nachhaltigere Herstellung von zugekauften Futtermitteln. Im Vordergrund steht dabei die ständige Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks (Ökoeffizienz) und nachhaltig erzeugtes Sojaschrot/-öl. Alle Futtermittelkomponenten sind ab der gesamten Mastphase <u>ohne Gentechnik</u> definiert (Bezug aktuelle Formulierung der Haltungsform-Kennzeichnung). <u>Klimaschutz:</u> Wir reduzieren über alle Stufen von der Landwirtschaft bis zum Einzelhandel eigenverantwortlich unsere klimarelevanten Emissionen (CO ₂ -Äquivalente) und dokumentieren dies in unseren Nachhaltigkeitsberichten. <u>Nachhaltigkeitsbericht:</u> Die Vertragspartner 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 und zur Kontrolle der Vorgaben werden Datenbanken genutzt, die eine transparente Dokumentation entlang der gesamten Wertschöpfungskette möglich machen. In der Datenbank werden bei jeder Anlieferung die VVVO-Nummern erfasst, die Qualitäts- und Gesundheitsdaten ausgewertet und an die vor- und nachgelagerte Stufe weiterverarbeitet. Ebenfalls werden die Auditberichte dokumentiert und archiviert.
Neutrale Kontrollen	Neutrale Kontrollen der Anforderungen erfolgen durch unabhängige Zertifizierungsunternehmen. Diese werden mindestens einmal jährlich durchgeführt. Jedes Schlacht- und Verarbeitungsunternehmen, welches im Prozess integriert ist, unterliegt den Prüfelementen nach IFS-Standard. Zusatzanforderungen des Kriterienkatalogs werden im Rahmen der QS-Audits mit abgeprüft.
Einhaltung von Vorgaben	Die Einhaltung aller Vorgaben des Kriterienkatalogs bildet die Grundlage für die Vertragspartner und die Außenwahrnehmung. Sollten Beteiligte die Vorgaben nicht erfüllen bzw. nicht am Managementsystem (z.B. Lieferverpflichtungen, Beratung, Schulungen etc.) teilnehmen, kann dies vertragsgemäß sanktioniert werden.

	<p><u>Sanktionierungsmechanismen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Abmahnung und erhöhte Kontrollhäufigkeit • Vertragsstrafe • befristete Sperrung (Entzug der Lieferberechtigung) oder dauerhafter Ausschluss (Vertragskündigung) <p>Sanktionierungen werden den Vertragspartnern schriftlich mitgeteilt.</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 Initiative Tierwohl GmbH im Bereich Sauenhaltung, Ferkelaufzucht und Schweinemast – die Kriterien des Bauernschätze-Programms <p>Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS und 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>																	
1.1 Herkunft	<ul style="list-style-type: none"> • Die Geburt, Aufzucht und Mast der Tiere erfolgt in Deutschland. • Die Herkunft wird auf Basis des definierten Regionalitätsgedanken festgelegt (Nordbayern, Franken, Sachsen, Thüringen sowie die Region Saale-Unstrut). • Mit jeder Warenanlieferung erfolgt die Übermittlung der VVVO-Nr. • VVVO-Nr. und/oder Kennnr. lt. THKZG der Aufzucht- und Mastbetriebe werden an fTRACE und/oder die EDEKA Datenbank übermittelt. • Die Aufzucht und Mastbetriebe werden durch Sachverständige regelmäßig auditiert. 																
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"> • Stressstabilität, 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	<p>Für die Haltung der Tiere gelten folgende Anforderungen:</p> <p><u>Variante A – für Tiere ohne Zugang zu Außenflächen (Offenfrontstall)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Platzangebot insgesamt: <table border="1"> <tr> <th>Durchschnittsgewicht in kg</th><th>Bodenfläche m²</th></tr> <tr> <td>Über 30 bis 50</td><td>0,7</td></tr> <tr> <td>Über 50 bis 120</td><td>1,3</td></tr> <tr> <td>Über 120</td><td>1,5</td></tr> </table> • Den Tieren kann im Offenfrontstall eine geringere uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche nach folgender Tabelle zur Verfügung gestellt werden, soweit Gründe des Tierschutzes nicht entgegenstehen: <table border="1"> <tr> <th>Durchschnittsgewicht in kg</th><th>Bodenfläche in m²</th></tr> <tr> <td>Über 30 bis 50</td><td>0,7</td></tr> <tr> <td>Über 50 bis 120</td><td>1,1</td></tr> <tr> <td>Über 120</td><td>1,4</td></tr> </table> • Das Außenklima muss in jeder Bucht das Stallklima wesentlich beeinflussen und für die Tiere wahrnehmbar sein. Nicht jede einzelne Bucht muss dafür an eine offene Außenwandfläche angrenzen. 	Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche m ²	Über 30 bis 50	0,7	Über 50 bis 120	1,3	Über 120	1,5	Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche in m ²	Über 30 bis 50	0,7	Über 50 bis 120	1,1	Über 120	1,4
Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche m ²																
Über 30 bis 50	0,7																
Über 50 bis 120	1,3																
Über 120	1,5																
Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche in m ²																
Über 30 bis 50	0,7																
Über 50 bis 120	1,1																
Über 120	1,4																

	<ul style="list-style-type: none"> • Jedes Tier muss jederzeit Zugang zu unterschiedlichen Klimabereichen haben. • Der Anteil der dauerhaft offenen Flächen im Stall muss in Summe <ul style="list-style-type: none"> - Mindestens 30 % der Wandflächen des Stalls betragen (relevant sind nur die Öffnungen, die eine unmittelbare Auswirkung auf die klimatischen Bedingungen der Tiere haben) oder - Mindestens 1,0 m² in der Außenwand- bzw. Dachfläche je angefangene 10 Tiere betragen • Mit Windschutznetzen/Spaceboards ausgestattete Außenwandflächen gelten als offene Flächen, wobei im Falle von Spaceboards bei der Berechnung der Öffnungsfläche nur der Schlitzanteil zwischen den Spaceboards berücksichtigt werden kann. • Ein Verschluss darf zeitweise erfolgen, wenn die Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Zum temporären Verschluss können Windbrechnetze oder Rollwände aus Planen (Curtains) sowie bewegliche Schlitzwände (Spaceboards) genutzt werden. Die Zeit und Dauer des Verschlusses sind mit Angabe des Grundes zu dokumentieren. Vogelschutz- und Windbrechnetze gelten nicht als Verschluss und können dauerhaft verwendet werden. <p>Variante B – für Tiere mit Zugang zu Außenflächen (Auslauf)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stallhaltung mit ständigem Zugang zu Außenflächen (Auslauf, Laufhof, o.ä.) • Außenflächen mit mind. 0,3m² pro Tier • Platzangebot insgesamt (Stall + Auslauf): <table border="1"> <thead> <tr> <th>Durchschnittsgewicht in kg</th><th>Bodenfläche in m²</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Über 30 bis 50</td><td>0,7</td></tr> <tr> <td>Über 50 bis 120</td><td>1,1</td></tr> <tr> <td>Über 120</td><td>1,4</td></tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Die uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche ist jene Fläche, die von den Tieren zum Gehen, Stehen oder Liegen genutzt werden kann. Dazu zählen nicht Flächen unter oder über Einbauten, die von den Tieren nicht unter- bzw. überquert werden können. Von dem als Länge x Breite der Bucht ermittelten m²-Wert sind deshalb ggf. abzuziehen: Flächen von Pfosten, Futterautomaten, Abluftschächten, sowie unter in die Bucht hereinragenden Trägern wie auch unter eingebauten Abschränkungen und Abtrennungen. - Eine Anrechnung von Ausläufen auf die uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche ist nur dann möglich, wenn sichergestellt ist, dass die Auslaufhaltung auch im Tierseuchenfall unter Einhaltung der Mindestanforderungen der TierSchNutzV weiter betrieben werden kann oder die Schweine anderweitig untergebracht werden können. Im Falle einer Anrechnung ist sicherzustellen, dass der überdachte Anteil der uneingeschränkt nutzbaren Bodenfläche allen Tieren das ungehinderte gleichzeitige Stehen und Liegen ermöglicht. (Bezug: Ausführungshinweise zur TierSchNutzV Nummer 31) • Der Auslauf ist ein vom i.d.R. wärmegeämmten, festen Stallbereich/-gebäude separierter Bereich, über den alle Tiere einer Bucht einen direkten Zugang zum Außenbereich mit den entsprechenden jahreszeitlichen Temperaturen und Luftfeuchtheitswerten sowie sich ändernden Tageslichtintensitäten haben. • Der Auslauf kann außen an ein Gebäude anschließen oder innerhalb des Stallgebäudes liegen. Mindestens eine Außenwand oder das Dach des Auslaufs müssen geöffnet sein. Dabei muss pro angefangene 10 Tierplätze in der Gruppe mindestens 1,0m² offene Außenwand- bzw. Dachfläche zur Verfügung stehen. • Windschutznetze in den Öffnungen sind zulässig. Genesungsbuchten brauchen keinen Zugang zum Auslauf. • Der Auslauf muss mindestens 2m lang und breit sein, damit sich kein Schwein verletzt. 	Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche in m ²	Über 30 bis 50	0,7	Über 50 bis 120	1,1	Über 120	1,4
Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche in m ²								
Über 30 bis 50	0,7								
Über 50 bis 120	1,1								
Über 120	1,4								

	<p>Ab dem 01.08.2025 gelten darüber hinaus die Vorgaben des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes (THKZG) in der Haltungsform Frischluftstall.</p> <p>Es erfolgt eine Befunddatenerfassung am Schlachthof und qualifiziertes Antibiotikamonitoring.</p> <p>Es muss ein jährlicher Stallklimacheck durchgeführt werden.</p>
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. Im Rahmen der Qualitätssicherung wird ein Rückstellmuster durch den Futtermittelhersteller (zugekauftes Futter/-komponenten) aufbewahrt <ul style="list-style-type: none"> Futtermittel ohne Gentechnik in der Mast: Zugekauftes Futter/-komponenten stammen aus <u>GVO-frei</u> zertifizierten Quellen, vorzugsweise EU-Ware Dokumentation gemäß Auditkonzept <u>Nachhaltige Futtermittel</u>: Für Zukauffuttermittel gelten die anerkannten Nachhaltigkeits-Standards des europäischen Verbands der Mischfutterhersteller (FEFAC) (http://www.standardsmap.org/fefac/). Demnach werden keine Sojakomponenten im Futter eingesetzt, die auf nach dem Jahr 2008 illegal gerodeten Ackerflächen angebaut wurden.
1.5 Tränkewasser	<ul style="list-style-type: none"> Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkewasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMEL genügen. Je Stall ist 1 x jährlich ein Tränkewassercheck 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 erfolgt zusätzlich 1x jährlich eine 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. Alle Betriebe nehmen am QS-Antibiotikamonitoring Schwein teil.
1.7 Tierschutz	<p><u>Ferkelkastration</u>: Es gelten die Bestimmungen des Tierschutzgesetzes. Es werden bis auf die Immunokastration, alle rechtlich zulässigen Verfahren im Zusammenhang mit dem Thema Ferkelkastration in der Landwirtschaft akzeptiert.</p> <p>Schweinemäster beziehen nur Ferkel, die nach im QS-System zugelassenen Verfahren erzeugt wurden. Das jeweilige Verfahren muss zwischen den Vertragspartnern abgestimmt und nachvollziehbar sein.</p>
1.8 Tiergesundheit	<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 Hof-tierarzt 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 und entsprechend die dokumentierte Unterlage der Teilnehmer an EDEKA und Bündler zu kommunizieren. Themenschwerpunkte sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiergesundheitsmanagement und Tierhaltung Tierschutzindikatoren und deren Bewertung Umgang mit schwer erkrankten Tieren

	<ul style="list-style-type: none"> - Verladung und Tiertransport - 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. - 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. <p><u>KVP (kontinuierliches Verbesserungsprogramm) - Tiergesundheit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Basis sind die Befunddaten, der Antibiotikaeinsatz und der Salmonellenstatus des Betriebes, die über QS-Monitoringsysteme erfasst werden - Halbjährliche Auswertung der Befunddaten für die zurückliegenden 12 Monate. - Besonders auffällige Betriebe (VVVO) müssen eine neutrale tierärztliche Beratung (z.B. Schweinegesundheitsdienst) in Anspruch nehmen - Das Beratungskonzept wird vom Bündler koordiniert - Die Erstberatung erfolgt auf Kosten des Bündlers, folgende Beratungen auf Kosten des Mastbetriebes - Die Maßnahmen sind für das jährliche Audit schriftlich zu dokumentieren <p><u>Tierseuchen:</u> Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorgemaßnahmen, um das Risiko eines Seuchenausbruchs zu minimieren</p>
1.9 Datenbanken/ Zertifizierung	<p><u>Freischaltung Datenbanken:</u> Die Mastbetriebe schalten EDEKA, den Schlachtbetrieb und den Vertrags-Bündler für die QS-Datenbanken/Monitoringsysteme über ihren QS-Bündler frei, sodass folgende Ergebnisse über einen „Watcher-Zugang“ einsehbar sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • QS-Status • Salmonellenstatus • QS-Befunddaten - Tiergesundheitsindex <p><u>Zertifizierung:</u> Zur Sicherstellung der Qualitätssicherung werden die Zertifizierungsunternehmen vom Markenfleischprogramm vorgegeben und an die gesamte Wertschöpfungskette angebunden.</p>
1.10 Betriebliche Hygiene	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.
1.11 Food Defense	Der Betrieb verfügt über ein Alarm- und Überwachungskonzept.
2. Tiertransporte	
Transportunternehmen erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die EDEKA-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. • 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, möglichst keine Vermischung mit Tieren aus anderen Haltungsformen. • Schlachtschweine, die Schlagstriemen aufweisen, die auf den groben Einsatz von Stöcken oder Schlageisen zurückführbar sind, werden von der Belieferung ausgeschlossen. • Die Ablieferung nicht transportfähiger Tiere führt zu Sanktionierung.
2.3 Transportzeit	Schonender Transport zum Schlachtbetrieb max. 8 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Tier bis zur Ankunft Schlachthof).

2.4 Wartezeit vor dem Abladen	Die Wartezeit vor dem Abladen auf dem Schlachtbetrieb sollte in der Regel max. 1 Std betragen und kann (z. B. bei technischen Störungen oder Anlieferung zu falschen Zeiten) abweichen.
2.5 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> Schweine werden so verladen und transportiert, dass Verletzungen und Rangkämpfe vermieden werden. Transporttote Tiere und Nottötungen werden dokumentiert.
3. Schlacht- und Zerlegebetrieb	
Schlacht- und Zerlegebetriebe verfügen über eine EU-Zulassung, eine IFS- und QS-Zulassung und arbeiten nach den QS- und EDEKA-Vorgaben. Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. Diese sind nachweislich einzuhalten. Jeder Schlachtbetrieb wird jährlich durch eine neutrale Kontrollstelle auditiert.	
3.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> Belieferung nur von Vertragsmästern innerhalb der definierten Region VVVO-Nr. müssen EDEKA in der dafür bereitgestellten Datenbank vollständig übermittelt werden. Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE.
3.2 Tierschutzbeauftragte	<ul style="list-style-type: none"> Tierschutzbeauftragte sind nach Tierschutzschlacht-VO 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 Betäubungseffektivität wird durch geeignete Parameter gemäß Tierschutzschlacht-VO kontrolliert (Cornealreflex). Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet (manuell). Der Entblutungserfolg wird bei jedem Tier visuell durch einen geschulten Mitarbeiter sowie stichprobenartig durch den Tierschutzbeauftragten geprüft. Es darf kein Tier lebend gebrüht werden. Die wesentlichen Parameter der Betäubungsanlagen wie Stromstärke bzw. CO₂-Gehalt und Betäubungszeit werden digital erfasst, dokumentiert und ausgewertet.
3.5 Videoüberwachung	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"> 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 die Temperatur zwischen +4 bis +7°C liegen. Bei 2 Stunden p.m. muss die Temperatur im Kotelett unter 30 bis 32°C betragen und mit 24 Std. p.m. muss die Temperatur zwischen +2 bis +7°C liegen.
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 <p><u>Handelsklassen:</u> Ziel: E, U; Vorgabe der Spezifikationen ist zu beachten.</p>
3.8 Fleischqualität	<ul style="list-style-type: none"> Die Qualität der Teilstücke ist in den Spezifikationen des Markenfleischprogramms (Rohstoff) definiert. Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität muss erfolgen.

3.9 Qualitätssicherung und Hygiene	Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005
3.10 Chargenbildung und Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> • Separate Chargenbildung • Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Ware muss vorliegen. • Etikettierung erfolgt nach Haltungsform und Vorgaben des Markenfleischprogramms sowie dem gesetzlichen Standard und den spezifischen Anforderungen der EDEKA Frische-Manufaktur NST GmbH.
3.11 Nachhaltigkeit	Der Schlacht- und Zerlegebetrieb verfügt über ein Nachhaltigkeitsmanagement nach anerkannten Standards (Deutscher Nachhaltigkeitskodex oder Global Reporting Initiative). 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 +3°C (Innereien)/+7°C ansteigt. • Die Transporttemperatur ist zu registrieren und lückenlos zu dokumentieren.
4.2 Technische Anlagen	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-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 • Teilnahme an Rückverfolgungssystemen
5.2 Verarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • Separate Chargenbildung • Es werden nur Schweinehälften der Salmonellenkategorie 1 ggf. 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 Eigenkontroll-Systems • Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005 • Rückstandskontrollen (u.a. Antibiotika) • Am Wareneingang werden anhand der Spezifikationsvorgaben der EDEKA Frische-Manufaktur NST GmbH die Artikel geprüft.
5.4 Belieferung	<ul style="list-style-type: none"> • Belieferung aller Kunden nach einem definierten Bestell- und Lieferrhythmus • Gereinigte Kühlfahrzeuge mit Temperaturführung nach Produktanforderung (0-2°C)
5.5 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 für den Einzelhandel Einhaltung der Vorgaben der Q&S GmbH. Der Einzelhandel arbeitet nach den QM-Handbüchern der EDEKA, 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. Bezug zu 100% über die EDEKA Fleischwerke bzw. freigegebene Streckenlieferanten.	

6.1 Service	<ul style="list-style-type: none"> Die Umsetzung erfolgt durch die Integration in das Vermarktungssystem. Die Theke ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten (keine irreführende Warenpräsentation). Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich nach Gestaltungsvorgaben Zur Gewährleistung der Durchgängigkeit des Vermarktungssystems, des Kundenservice und der Beratung wird das Verkaufspersonal jährlich durch EDEKA-Fachberater geschult.
6.2 Kühllager	<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 <ul style="list-style-type: none"> Lagertemperatur: 0 bis +4°C Kerntemperatur: unter +4° C Kühltemperatur in der Auslage: unter +4° C
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	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).
6.6 Rückverfolgung	Optional: fTRACE Thekenlösung
6.7 Markenführung	Auslobung des Haltungsform 3-Programms nach den Gestaltungsvorgaben.
7. Gegenseitige Anerkennung Haltungsform-3-Programme	
Im Sinne der Ganztiervermarktung ist es möglich, Rohwaren aus dem Markenfleischprogramm „Bauernschätze“ als Schweinefleisch der Haltungsform 3 auch außerhalb des Programms zu vermarkten. Hierzu ist eine gegenseitige Anerkennung kooperierender Programme, sowie die Übereinstimmung grundlegender Tierhaltungskriterien innerhalb der Programme notwendig. Die Haltungsform 3 muss durch die Initiative Tierwohl GmbH zertifiziert sein.	
7.1 Anerkannte Programme	Programm „Fairfarm“, Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG Programm „Glück im Stall – Schwein“, E. Schiller Fleisch GmbH