

<h1 style="text-align: center;">Kriterienkatalog</h1> <h2 style="text-align: center;">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, Sachsen und Thüringen sowie der Region Saale-Unstrut. So stärken wir die dort ansässige Landwirtschaft und tragen zu deren Erhalt bei.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
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> <div style="float: right;">   </div>
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.</p> <p>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> <div style="float: right;">  </div>
Sauenhaltung und Ferkelaufzucht	<p>Die Sauenhaltung und Ferkelaufzucht-Betriebe 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</p> <div style="float: right;">  </div>

	<p>(VVVO-Nr.) werden eine lückenlose Dokumentation und eine Rückverfolgbarkeit garantiert. Außerdem wird der Basisgedanke implementiert, ausschließlich Ferkel-/Sauenbetriebe mit einer ITW-Zertifizierung anzubinden. Ferkel-/ und Sauenbetriebe, welche anhand der Kriterien der Initiative Tierwohl erzeugt worden sind, jedoch aufgrund der Begrenzung der Registrierungsphase keine Zertifizierungsmöglichkeit erhalten haben sind innerhalb des Programmes zulässig. Vertragspartner mit Ferkel-/ und Sauenbetrieben müssen den Nachweis erbringen, dass Sie die Kriterien umsetzen und sich ab Vertragszeichnung konsequent im Rahmen der Registrierungsphasen der Initiative Tierwohl für die Zertifizierung angemeldet haben. Unsere Vertragspartner mit Mastbetrieben haben ab Vertragszeichnung eine Übergangsfrist von drei Jahren in der Sauenhaltung und von einem Jahr in der Ferkelaufzucht zur Umstellung von konventionell erzeugten Ferkeln zu Ferkeln, die anhand der Kriterien der Initiative Tierwohl für die Sauenhaltung und Ferkelaufzucht erzeugt worden sind.</p>
Hygiene und Sauberkeit	<p>Unsere Vertragspartner präsentieren sich über alle Prozessstufen ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches und aussagekräftiges Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von QS (Qualität und Sicherheit GmbH), der ITW (Initiative Tierwohl) und dem IFS-Standard des verarbeitenden Bereichs entspricht. Die Ausarbeitung hat schriftlich zu erfolgen und ist auf Verlangen vorzulegen.</p>
Tiergesundheit	<p>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.</p>
Rückverfolgung und Transparenz	<p>Alle Prozessteilnehmer arbeiten transparent. Über das System fTrace, welches die Rückverfolgbarkeit garantiert, wird entsprechend dokumentiert. Alle Systemteilnehmer sind entsprechend angeschlossen.</p> <p>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.</p>
Nachhaltigkeit und Ökoeffizienz	<p><u>Fütterung:</u> Alle Futtermittel sind QS-angemerkt. Die Landwirte achten zunehmend auf die nachhaltigere Herstellung von zugekauften Futtermitteln. Im Vordergrund steht dabei die ständige Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks (Ökoeffizienz) und nachhaltiges erzeugtes Sojaschrot/-öl. Alle Futtermittelkomponenten sind ab der gesamten Mastphase <u>ohne Gentechnik</u> definiert (Bezug aktuelle Formulierung der Haltungsform-Kennzeichnung).</p> <p><u>Klimaschutz:</u> Wir reduzieren über alle Stufen von der Landwirtschaft bis zum Einzelhandel eigenverantwortlich unsere klimarelevanten Emissionen (CO₂-Äquivalente) und dokumentieren dies in unseren Nachhaltigkeitsberichten.</p> <p><u>Nachhaltigkeitsbericht:</u> Die Vertragspartner dokumentieren die Fortschritte in Nachhaltigkeitsberichten.</p> <p><u>Sozialstandards:</u> Alle Beteiligten des Vermarktungssystems achten darauf, dass die Beschäftigungsverhältnisse dem deutschen Recht entsprechen und angemessene Löhne gezahlt werden. Es wird angestrebt, Werkverträge und Subunternehmen auf ein praktikables Minimum zu reduzieren.</p>
Datenbank	<p>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</p>

	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 International Food Standard. Zusatzanforderungen des Kriterienkatalogs werden im Rahmen der QS-Audits mit abgeprüft.
Einhaltung von Vorgaben	Die Einhaltung aller Vorgaben des Kriterienkataloges bildet für die Vertragspartner und die Außenwahrnehmung sehr wichtig. Sollten Beteiligte die Vorgaben nicht erfüllen bzw. nicht am Managementsystem (z.B. Lieferverpflichtungen, Beratung, Schulungen etc.) teilnehmen, kann dies vertragsgemäß sanktioniert werden. <u>Sanktionierungsmechanismen:</u> <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 im Bereich Sauenhaltung Ferkelaufzucht und Schweinemast – die Kriterien des Bauernschätze Programms – und der EDEKA Anforderungen <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>	
1.1 Herkunft	<ul style="list-style-type: none"> • Die Aufzucht und die Mast der Tiere erfolgt in Deutschland • Die Herkunft wird auf Basis des definierten Regionalitätsgedanken festgelegt: (Nordbayern, Sachsen und Thüringen sowie die Region Saale-Unstrut) • Mit jeder Warenanlieferung erfolgt die Übermittlung der VVVO-Nummer • VVVO-Nr. 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"> • Stresstabilität, Vitalität und Robustheit • ausgewogene Züchtung, keine einseitige Überbetonung von Merkmalen

	<ul style="list-style-type: none"> • gute Leistungen in der Ferkelerzeugung und Mast • gute Fleischqualität und Geschmackseigenschaften
<p>1.3 Haltung und Tierwohl</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen des Bauernschätze Programms in der jeweils aktuellen Fassung: <ul style="list-style-type: none"> - Mindestfläche 1,05 m²/Mastschwein (mind. 40 % mehr Platz im Vergleich zum gesetzlichen Standard in allen Altersabschnitten): 0,75 m²/ Mastschwein (HF1) + 0,30 m²/ Mastschwein - Stallhaltung mit Außenklimareiz, mindestens Offenfrontstall - Für Tiere mit Zugang zu Außenflächen: <p>Stallhaltung mit ständigem Zugang zu Außenflächen (Auslauf, Freiland, Laufhof o.ä.). Für den Auslauf wird mindestens eine Teilüberdachung festgelegt. Es müssen im Auslauf mind. 0,3m²/Tier angeboten werden.</p> - Für Tiere ohne Zugang zu Außenfläche (Offenfrontstall): <p>Die Stallgebäude müssen dabei an einer Seite mindestens zu 30 % an der Längsseite geöffnet sein. Wenn die offene Fläche zwischen den Space Boards in Summe die 30 % der Wandfläche ausmacht, können die offenen Seitenflächen auf der ganzen Länge auf einer oder auf beiden Stallseiten durch z.B. Schlitzwände realisiert werden.</p> <p>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.</p> - Mögliche Bauweisen: <ol style="list-style-type: none"> 1. Umbau mit Außenklimareiz im bestehenden Gebäude (Offenfrontstall) Öffnung von mind. 30 % einer Längsseite des Stalls 2. Umbau mit Auslauf vor das Gebäude 3. Neubau Außenklimastall mit Auslauf - Keine komplette Einstreu erforderlich, sondern Strohvorgabe ausreichend. Wir empfehlen eine Automatisierung der Raufuttervorgabe z.B. durch Strohfördersysteme. Das Raufutter muss zusätzlich zum organischen Beschäftigungsmaterial angeboten werden. Alternativ garantieren wir eine Teilfläche mit Stroheinstreu (Strohraufen). - Für eine bessere Buchtenstrukturierung sollen die Buchten für mehr als 20 Tiere konzipiert sein • Befunddatenerfassung am Schlachthof und qualifiziertes Antibiotikamonitoring • Es muss ein jährlicher Stallklimacheck durchgeführt werden
<p>1.4 Fütterung</p>	<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>Nachhaltigere Futtermittel</u>: Für Zukauffuttermittel gelten die anerkannten Nachhaltigkeits-Standards des europäischen Verbands der Mischfutterhersteller (FEFAC) (http://www.standards-map.org/fefac/). Demnach werden keine Sojekomponenten im Futter eingesetzt, die auf nach dem Jahr 2008 illegal gerodeten

	Ackerflächen angebaut wurden.
1.5 Tränkwasser	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMEL genügen • Je Stall ist 1x jährlich ein Tränkwassercheck durch eine externe Person auf mikrobiologische Parameter (Koloniezahl bei 20°C, Koloniezahl bei 36°C, E-Coli) durchzuführen. Die Proben müssen jeweils an der letzten Tränke eines Sticks entnommen werden. Bei einer Ringleitung kann die Probe an jeder Stelle entnommen werden. Bei Abweichungen zu den Orientierungswerten müssen geeignete Maßnahmen getroffen und protokolliert werden • Bei Nutzung eines eigenen Brunnens zusätzlich 1x jährlich Untersuchung auf pH-Wert, elektrische Leitfähigkeit, Eisen, Nitrat und Sulfat (1 Probe je Brunnen). Bei Abweichungen zu den Orientierungswerten müssen geeignete Maßnahmen getroffen und protokolliert werden
1.6 Medikamente	<ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmende Erzeuger legen besonders viel Wert auf Hygiene und Vorbeugung • Ziel ist ein bewusster, dem Erkrankungsbild entsprechender minimaler Einsatz von Antibiotika • 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. Schweinemäster beziehen nur Ferkel, die nach im QS-System zugelassen Verfahren erzeugt wurden. Das jeweilige Verfahren muss zwischen den Vertragspartnern abgestimmt und nachvollziehbar sein.</p>
1.8 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 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 und entsprechend die dokumentierte Unterlage der Teilnehmer an EDEKA und Bündler zu kommunizieren.</p> <p>Themenschwerpunkte sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiergesundheitsmanagement und Tierhaltung - Tierschutzindikatoren und deren Bewertung - Umgang mit schwer erkrankten Tieren - 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 Pflegebucht gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden. - <u>KVP (kontinuierliches Verbesserungsprogramm) -Tiergesundheit:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Basis sind die Befunddaten, der Antibiotikaeinsatz und der Salmonellenstatus des Betriebes, die über QS-Monitoringsysteme

	<p>erfasst werden</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 von Bündler koordiniert - Die Beratung erfolgt auf Kosten des Bündlers, folgende Beratungen auf Kosten des Mastbetriebes - Die Maßnahmen sind für das jährliche Audit schriftlich zu dokumentieren <p>- Tierseuchen: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorge-maßnahmen, 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, so dass die 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 anderenaltungsformen • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Rankämpfe vermieden werden. • Transporttote 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-Nummern 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	Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: <ul style="list-style-type: none"> • Bei 2 Stunden p.m. (post mortem) muss die Temperatur im Schinken unter 36 bis 38°C betragen und mit 24 Std. p.m. muss diese Temperatur zwischen +4 bis +7°C sein. • Bei 2 Stunden p.m. muss die Temperatur im Kotelett unter 30 bis 32°C sein und mit 24 Std. p.m. muss die Temperatur zwischen +2 bis +7°C betragen.
3.7 Schlachtkörperqualität	<u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischschau)</u> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß • Ohne sichtbare äußere Schäden • 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 Frankengut 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 ggfls. 2 zerlegt und verarbeitet. Kat. 3 ist ausgeschlossen. • Ferkelkastration: alle im QS-System zugelassenen Verfahren werden bei Frischfleisch akzeptiert. Für die Fleischverarbeitung werden die Verfahren artikelbezogen abgestimmt und an der Ware gekennzeichnet. • Keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe in der Verarbeitung
5.3 Qualitätssicherung	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Vorgaben des Eigenkontroll-Systems • Mikrobiologische Untersuchungen nach EU VO 2073/2005 • Rückstandskontrollen (u.a. Antibiotika) • Am Wareneingang werden anhand der Spezifikationsvorgaben der Frankengut 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 Produkthanforderung (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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Kühlager	<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 Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH zertifiziert sein.	
7.1 Anerkannte Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Programm „Fairfarm“, Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG • Programm „Carefarm“, Fleischgroßhandel Tischer GmbH & Co. KG