


<h1 style="text-align: center;">Kriterienkatalog</h1> <h2 style="text-align: center;">Markenfleischprogramm „Bauernschätze“ - Rind</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 Rinder werden in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und veredelt (5xD-Konzept). Wir definieren unseren Regionalitätsgedanken über die 4 Kulturräume Franken, Sachsen, Oberpfalz und Thüringen innerhalb unseres Absatzgebietes. Wir stärken so die dort ansässige Landwirtschaft. Die Rückverfolgbarkeit der erzeugten Waren basiert auf den Einzeltierkennzeichnungen und den Identifikationsnummern der teilnehmenden landwirtschaftlichen Betriebe. Für mehr Transparenz und eine leichtes Nachvollziehen der Herkunft der Tiere nutzen wir regionalisierte Versionen des Markenlogos.</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 Unternehmen sind auf allen Stufen nach den Kriterien des QS-Prüfsystems für Lebensmittel zertifiziert und lassen sich regelmäßig nach QS 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="text-align: 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 risikoorientiert geprüft werden. Durch angekündigte und unangekündigte Audits wird sichergestellt, dass die Kriterien durchgängig eingehalten werden.</p> <p>Darüber hinaus unterstützen wir Maßnahmen und Projekte, die beim Rind das arttypische Verhalten, wie Scheuern und Ruhen/Wiederkauen, Bewegung und Sozialverhalten fördern.</p> <div style="text-align: right;">  </div>
Jungvieh-Aufzucht	<p>Die Aufzucht-Betriebe werden durch einen fair kalkulierten Preis mit in das Programm integriert. So schaffen wir</p>

	eine gerechte und transparente Bezahlung entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Über die Identifikationsnummern der landwirtschaftlichen Betriebe (VVVO-Nr.) werden eine lückenlose Dokumentation und eine Rückverfolgbarkeit ermöglicht. Außerdem wird der Basisgedanke implementiert, ausschließlich Jungviehbetriebe mit einer ITW-Zertifizierung anzubinden.
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 (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.
Tiergesundheit	Wir unterstützen die Weiterentwicklung des Tiergesundheitsmanagements im QS-System. Die Vertragspartner müssen Korrekturmaßnahmen, resultierend aus Befunddaten, Audits, Analysen etc. bei den Betrieben der Vorstufe (Landwirtschaft) einfordern und für deren Umsetzung sorgen.
Rückverfolgung und Transparenz	<p>Alle Prozessteilnehmer arbeiten transparent. Alle beteiligten Unternehmen beteiligen sich am Rückverfolgungssystem fTRACE. Jeder Teilnehmer der Lieferkette ist über das System eindeutig nachvollziehbar. Über das System fTRACE, welches die Rückverfolgbarkeit garantiert, wird entsprechend dokumentiert. Alle Systemteilnehmer sind entsprechend angeschlossen.</p>  <p>Regionalfenster Durch das Gütesiegel „Regionalfenster“ kennzeichnen wir über die Elemente des Siegels die Herkunft des Produkts entlang aller Prozessstufen. So ist es möglich, dem Verbraucher Informationen zur Herkunft der Rohstoffe und den Verarbeitungsorten offenzulegen. Die Herkunft der Tiere kann anhand der Chargennummer auf dem Lieferschein bzw. Etikett des Artikels eindeutig zugeordnet werden bis auf regionaler Ebene.</p>
Nachhaltigkeit und Ökoeffizienz	<p><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 nachhaltiges erzeugtes Sojaschrot/-öl. Alle Futtermittel sind ab der gesamten Mastphase <u>ohne Gentechnik</u> definiert, mindestens jedoch 6 Monate vor der Schlachtung.</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	Für das Management des Vermarktungssystems setzen die Vertragspartner eine gemeinsame Datenbank auf (Cloud-Lösung).
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	<p>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.</p> <p><u>Sanktionierungsmechanismen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Abmahnung und erhöhte Kontrollhäufigkeit • Vertragsstrafe

	<ul style="list-style-type: none"> • befristete Sperrung (Entzug der Lieferberechtigung) oder dauerhafter Ausschluss (Vertragskündigung) <p>Sanktionierungen werden den Vertragspartnern schriftlich mitgeteilt.</p>
<h2>1. Landwirtschaft</h2>	
<p>Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – die gesetzlichen Vorgaben zur Rinderhaltung – die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH – die Kriterien des Bauernschätze Programms im Bereich der Rindermast – den Anforderungen der EDEKA Nordbayern- Sachsen-Thüringen <p>Betriebsprüfungen werden in der Landwirtschaft gemäß QS, der EDEKA Nordbayern-Sachsen-Thüringen Kriterien, 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>	
<h3>1.1 Herkunft</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Geburt und Mast der Tiere erfolgt in Deutschland. • Mit jeder Warenanlieferung erfolgt die Übermittlung der VVVO Nummer • Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein.
<h3>1.2 Genetik</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Zugelassen sind Endprodukte aus fleischbetonten Zuchtlinien (Zweinutzungsrasen, Kreuzungen, Fleischrasen) für die Teilstückvermarktung. • Verwendung von Zuchtlinien, die u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes versprechen
<h3>1.3 Haltung und Tierwohl</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Mastrinder werden während der Endmastphase (Endmastphase ab 400 kg) auf Stroh und/oder auf Gummimatten oder Gummispalten gehalten. Eine mit Stroh eingestreute Liegefläche (ggf. Liegeboxen) sowie Sägespäne und andere Einstreu sind auch möglich. • Mastbetriebe erfüllen die Anforderungen des Bauernschätze Programms in der jeweils aktuellen Fassung (Stand: 18.05.2020) <ul style="list-style-type: none"> - Mindestfläche: <ul style="list-style-type: none"> bis 150 kg: 1,5 m²/Tier über 150 bis 220 kg: 2 m² über 220 bis 400 kg: 3 m² über 400 kg: 4 m² - Für Tiere <u>mit Zugang</u> zu Außenflächen: <ul style="list-style-type: none"> Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof oder Laufstallhaltung mit Weidegang (mind. 120 Tage/6 Std.) möglich - Für Tiere <u>ohne Zugang</u> zu Außenfläche (Offenfrontstall): <ul style="list-style-type: none"> Entweder eine Längsseite des Stalles auf gesamter Länge (mind. 60% der Wandhöhe) dauerhaft offen/geöffnet <u>oder</u> beide Längsseiten auf ihrer gesamten Länge (mind. 30% der Wandhöhe) dauerhaft offen/geöffnet. 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. - Ein Verschluss darf zeitweise erfolgen (Außenfläche und - Offenfrontstall), wenn Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Hierfür können Windbrechnetze oder Rollwände aus Planen (Curtains) sowie bewegliche Schlitzwände genutzt werden. Die Zeiten und Dauer des Verschlusses sind in allen Fällen mit Angabe des Grundes zu dokumentieren - keine Anbindehaltung

	<ul style="list-style-type: none"> - Befunddatenerfassung am Schlachthof (Eingabe in QS-Datenbank) • Tiere müssen mind. 6 Monate vor der Schlachtung unter diesen Bedingungen gehalten werden
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 Mastphase: 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.standardsmap.org/fe-fac/). Demnach werden keine Sojekomponenten im Futter eingesetzt, die auf nach dem Jahr 2008 illegal gerodeten Ackerflächen angebaut wurden.
1.5 Tränkwasser	Verwendetes Wasser muss nachweislich Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den Empfehlungen des BMEL genügen.
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
1.7 Tierschutz	<p><u>Enthornung</u>: <6 Wochen: durch Landwirt, mit Schmerzlinderung; > 6 Wochen nur nach tierärztlicher Indikation durch einen Tierarzt; die Haltung hornlose Rinderrassen wird bevorzugt.</p> <p><u>Mortalität im Tierbestand</u>: Ab einer Mortalitätsrate >2% pro Halbjahr ist der Hoftierarzt hinzuzuziehen. Die Mortalitätsrate muss für jeden Durchgang dokumentiert und durch Abholscheine belegt werden.</p> <p>Tierbezogene Kriterien (Tierschutzindikatoren, s.a. vergl. des KTBL Leitfadens) müssen in jedem Mastdurchgang als Halbzeitbewertung durch den Landwirt erfasst werden, insbesondere lahme Tiere, Schwanzverletzungen, Fellverschmutzung sowie stark untergewichtige Tiere.</p> <p><u>Tierschutzschulungen</u>: Die Landwirte sind verpflichtet, jährlich an Schulungen zu Tierschutzthemen teilzunehmen. Insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiergesundheitsmanagement und Tierhaltung • Tierschutzindikatoren und deren Bewertung • Umgang mit schwer erkrankten Tieren • Verladung und Tiertransport
1.8 Tiergesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Betreuungsvertrag mit einem Hoftierarzt sollte abgeschlossen werden. Der Hoftierarzt muss dem Bündler und dem Vertragspartner mitgeteilt werden. • Es werden nur Kälber, Fresser und Absetzer eingekauft, deren Gesundheitsstatus bekannt ist (z. B. Impfstatus, Gesundheitsbescheinigung). Der Gesundheitsstatus der Kälber, Fresser und Absetzer muss zum Mastbetrieb passen. • Zum Separieren und Pflegen von kranken Tieren müssen ausreichend Tierplätze vorgehalten, als Pflegebucht gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden. • Richtwerte Pflegebucht: <ul style="list-style-type: none"> - bis 100 Tiere: 3% der Mastplätze - 101-300 Tiere: 2% der Mastplätze

	<ul style="list-style-type: none"> - > 300 Tiere: 1% • <u>KVP (kontinuierlicher Verbesserungsprozess) - Tiergesundheit:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Halbjährliche Auswertung der Befunddaten für die zurückliegenden 12 Monate. - Besonders auffällige landwirtschaftliche Betriebe (VVVO) müssen eine neutrale tierärztliche Beratung in Anspruch nehmen. - Das Beratungskonzept enthält mind. Tiergesundheit, Tierhaltung, Fütterung und wird vom Hoftierarzt entwickelt und koordiniert, der Vertragspartner ist darüber stets zu informieren. - Die Maßnahmen sind für das jährliche Audit schriftlich zu dokumentieren. • Tierseuchen: Alle Betriebe treffen die gebotenen Hygiene- und Vorsorge-maßnahmen, um das Risiko eines Seuchenausbruchs zu minimieren.
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 <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.
1.12 Fortbildung	<p>Jeder Tierhalter muss nachweislich mindestens einmal je Kalenderjahr an einschlägigen, fachspezifischen Fortbildungsmaßnahmen teilnehmen (z. B. Teilnahmebestätigung zu Fachvorträgen)</p> <p>Die Fortbildungen sollen folgende Themenbereiche abdecken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tierhaltung in Außenklimaställen • Tiergesundheitsmanagement
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. • Einhaltung einer Nüchternungszeit von mind. 12 Stunden vor Schlachtung. Eine maximale Nüchternungszeit von 24 Stunden darf jedoch nicht überschritten 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 • Schlachtpartien, die Tierschutzverstöße aufweisen, 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 beträgt in der Regel max. 2 Std. • Die Rinder auf beladenen Vieh-LKW werden bei hohen Außentemperaturen wirksam vor Hitzestress geschützt. Im Sommer steht für beladene

	Vieh-LKW ein geschützter, mit Kühlmöglichkeit ausgestatteter War- tebereich zur Verfügung
2.5 Tierschutz	<ul style="list-style-type: none"> Rinder werden so verladen und transportiert, dass Verletzungen und Rangkämpfe 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 ar- beiten 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 au- ditiert.	
3.1 Herkunft und Rückverfolgung	<ul style="list-style-type: none"> Belieferung nur von Vertragsmästern innerhalb der Kulturräume VVVO-Nummern müssen EDEKA in der dafür bereitgestellten Datenbank vollständig übermittelt werden. Teilnahme am Rückverfolgungssystem fTRACE Betreibung eines Herkunftssicherungssystems Prüfung der Herkunft erfolgt bei jeder Warenanlieferung
3.2 Tierschutzbeauf- tragte	<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 Verbesserungsmaßnah- men ein. Sie pflegen eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der amt- lichen Überwachung
3.3 Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> Schlachtkörper, die bei der Schlachtung mit Darminhalt verunreinigt wurden sind dauerhaft zu kennzeichnen und aus dem Vermarktungssys- tem auszuschließen. Rinder müssen zügig geschlachtet werden
3.4 Betäubung und Entblutung	<ul style="list-style-type: none"> Betäubungsanlagen müssen in Ausrichtung und Anwendung den newesten Erkenntnissen im Bereich Tierschutz und Fleischqualität entspre- chend weiterentwickelt werden. Die Betäubung erfolgt mit Bolzenschussgeräten und Kopffixierung. Die Betäubungseffektivität wird durch geeignete Parameter gemäß Tier- schutzschlacht-VO kontrolliert (Cornealreflex) Alle Nachbetäubungen werden erfasst, dokumentiert und ausgewertet (automatisch). Der Entblutungserfolg wird bei jedem Tier geprüft
3.5 Videoüberwa- chung	Der Prozess vom Abladen der Tiere bis zur Entblutung wird mit Videokameras überwacht.
3.6 Kühlung und Reifung	Die Kühlung und Reifung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: <ul style="list-style-type: none"> 42 Std. p. m. muss die Temperatur zwischen +4 bis +7°C sein. Die Teilstücke werden nach den EDEKA Vorgaben für Rindfleisch im Va- kuum gereift ausgeschlossen Knochenware.
3.7 Schlachtkörper- qualität	Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (amtl. Fleischschau) <ul style="list-style-type: none"> Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß (die eine Gesamtauglichkeit ausschließen) Ohne sichtbare äußere Schäden (die eine Gesamtauglichkeit ausschließen) Auswertung von relevanten Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger Rückmeldung an den Erzeuger <p>Handelsklassen für Jungbullen Handelsklassen: Apparative Klassifizierung der Schlachtkörper in 15er-EUROP- Handelsklassenschema (mit +, Ø, -); Fleischigkeitsklasse: E,U, R+, RØ</p>
3.8 Fleischqualität	<ul style="list-style-type: none"> Die Qualität der Teilstücke ist in den Spezifikationen des Markenfleisch- programms (Rohstoff) definiert

	<ul style="list-style-type: none"> • Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität muss erfolgen.
3.9 Qualitätssicherung und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Prozessprüfung Rinderviertel und Teilstücke erfolgt nach Prüfplan. • Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der EU VO 2073/2005. • Rückstandskontrollen: <ul style="list-style-type: none"> - Hemmstofftests auf Antibiotikarückstände
3.10 Befunddaten	<ul style="list-style-type: none"> • Von allen Rindern werden der Gesundheitsstatus und das Tierwohl im Schlachtbetrieb nach dem QS-Befunddatenschlüssel bewertet und erfasst. • Alle relevanten Befunde werden an die QS-Befunddatenbank zur Berechnung der Tiergesundheitsindizes übermittelt.
3.11 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
3.12 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
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	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 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
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.	

<p>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.</p>	
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
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.