




## Kriterien: Dachmarke "Gutfleisch Schwein" EDEKA Südwest 2021

Vision – Mission – Strategie	Neben einer hohen <b>Produkt- und Genussqualität</b> , der <b>Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit</b> legen wir im Gutfleischprogramm großen Wert auf eine <b>nachhaltige, gesellschaftsfähige Nutztierhaltung</b> . Themen wie Transparenz, die ständige Weiterentwicklung im Hinblick auf Tier- und Umwelt- und Verbraucherschutz, Regionalität sowie langfristige und faire Kooperationen stehen dabei in unserem Fokus.
Regionalität	Gutfleisch stammt aus Deutschland (4 – D – Prinzip: Geburt, Mast, Schlachtung, Zerlegung) Regionalität ist uns wichtig! Deshalb beziehen wir die Tiere aus den jeweiligen Absatzgebieten der EDEKA Region und stärken so die dort ansässige Landwirtschaft.
Vertragspartner	Vertragliche Bindung gemäß der Gutfleischkriterien auf allen Stufen zwischen Vermarkter (EDEKA Region) und der jeweiligen Vorstufe (Schlachthof/Zerlegebetrieb und Erzeugergemeinschaft und/oder Landwirt). Unsere Qualitätsphilosophie beginnt bereits bei der Auswahl der Genetik für die Ferkelerzeugung!
Hygiene und Sauberkeit	Die am Gutfleisch-Programm beteiligten Unternehmen präsentieren sich ordentlich und sauber und haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen von Q&S (Qualität und Sicherheit GmbH) entspricht. Die Ausarbeitung hat schriftlich zu erfolgen und ist auf Verlangen vorzulegen.
Tierschutz	Tierschutz und Tierwohl liegen uns am Herzen. EDEKA Südwest Fleisch ist deshalb auch Gründungsmitglied der Initiative Tierwohl.   Zusätzlich zu den jährlichen GF-Kontrollen werden bei mindestens 10% der Betriebsstätten unangemeldete Audits zu ausgewählten Problembereichen durchgeführt. Dies schließt alle Prozessstufen ein.

<b>1. Landwirtschaft</b>	<p>Landwirtschaftliche Betriebe erfüllen in den jeweils gültigen Fassungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>die gesetzlichen Vorgaben zur Schweinehaltung,</b></li> <li>- <b>die Kriterien der QS Qualität und Sicherheit GmbH</b></li> <li>- <b>und die Gutfleischkriterien.</b></li> </ul> <p>Betriebsabnahmeprüfungen werden in der Landwirtschaft jährlich (unabhängig vom QS Status), gemäß QS und Gutfleisch-Kriterien, durch nach DIN 17065 zugelassene neutrale Kontrollstellen durchgeführt. Zugelassen sind Betriebe die QS-Status 1 erhalten haben. Betriebe mit QS-Status 2 können ebenfalls zugelassen werden, müssen aber im QS-Folgeaudit Status 1 erreichen um die Zulassung zu behalten.</p>
<b>1.1 Herkunft</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geburt und Aufzucht in Deutschland. Der Mastbetrieb muss für jedes Tier einen Nachweis über die betriebliche Herkunft führen können.</li> <li>• Die Gutfleischbetriebe liegen <b>alle</b> im Absatzgebiet der jeweiligen EDEKA-Region (für EDEKA Südwest: Baden-Württemberg, Bayern, Hessen, Rheinland Pfalz, Saarland).</li> <li>• Es dürfen nur Tiere von zugelassenen Ferkelerzeugern für das Programm gemästet werden</li> <li>• Auf dem Herkunftsnachweis (Lieferschein/Rechnung) muss die Zulassung zum Gutfleischprogramm sowie die VVVO-Nummer des abgebenden Betriebes ausgewiesen sein – die ledigliche Angabe des Händlers reicht nicht aus.</li> </ul>
<b>1.2 Genetik + Geschlecht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zugelassen sind Endprodukte aus Zucht- oder Hybridprogrammen anerkannter Zuchtorganisationen, die nachgewiesene Stressresistenz aufweisen, d.h. 100 % Mastendprodukte NN oder NP nach MHS-Genetest</li> <li>• Verwendung eines Zuchtprogrammes, welches u.a. eine Verbesserung der Fleischqualität und des Genusswertes verspricht.</li> <li>• Es dürfen nur ausgewählte Endstufeneber zur Ferkelerzeugung eingesetzt werden, die den Anforderungen für das Gutfleischprogramm entsprechen.</li> <li>• Ebersperma darf ausschließlich von für Gutfleisch zugelassenen Besamungsstationen bezogen werden (Ausnahme: Betriebe die eigene Eber zur Vermehrung einsetzen).</li> </ul> <p><u>Zuchtziele Mastendprodukte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% NN</li> <li>• IMF &gt;1,5% (12./13. Rippe)</li> <li>• Tropfsaftverlust im Mld (Rücken) 48 h nach Zerlegung &lt;2,5% (bei Lagertemp. 6°C)</li> <li>• L*-Wert zw. 46-54</li> <li>• End-pH: 5,4 – 5,8</li> <li>• Quote geruchsauffälliger Jungeber &lt; 2%</li> </ul>
<b>1.3 Haltung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Mastbetriebe: Verpflichtende Teilnahme an der Initiative Tierwohl in der jeweils aktuellen Fassung</li> <li>• In Buchten, in denen die tägliche Lichtzufuhr über künstliche Beleuchtung geregelt wird, muss dies über eine Zeitschaltuhr erfolgen.</li> <li>• Sauenhaltung und Ferkelaufzucht: ab 01.01.2024 Teilnahme an der Initiative Tierwohl und Aufbau fester Lieferketten von Sauenhaltern und Ferkelaufzüchtern, bei ITW zusammengefasst als eine Einheit (sog. ‚Ferkelerzeugung‘). Ziel: Bildung durchgängiger Lieferketten zw. Ferkelerzeugern und Mästern zur Markteinführung der ITW Nämlichkeit bei Schwein.</li> <li>• Keine Haltung von Ferkeln im sogenannten ‚Schweineexpress‘</li> <li>• Zusätzliche Empfehlungen und Anforderungen für die Haltung von Jungebern (siehe Anlage 2: Handbuch Jungebermast der EDEKA Südwest).</li> <li>• Jedes Tier muss jederzeit Zugang zu gesundheitlich unbedenklichem organischem Beschäftigungsmaterial haben.</li> </ul>

	Die Auswahl und Menge des Beschäftigungsmaterials muss nach den Empfehlungen des EDEKA-Handbuches (siehe Anlage 1) erfolgen.
<b>1.4</b> Futtermittel / Fütterung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Verfütterung von Fischmehl an Mastschweine</li> <li>Selbstmischer müssen repräsentative Rückstellmuster aller „Nicht-QS-Futtermittelkomponenten“ (z.B eigenes Getreide 1x pro Ernte pro Lagerort) aufbewahren und bis mindestens 1 Monat nach der Schlachtung sicher gekühlt bzw. tiefgekühlt lagern. Die Muster sind eindeutig zu kennzeichnen. Auf Grund der Produkthaftung und der Sorgfaltspflicht des Landwirtes empfehlen wir die Einhaltung dieser Vorgabe für alle Landwirte.</li> <li>Jährliche Untersuchung von Trogproben nach aktuellem QS Stichprobenschlüssel ergänzt um 100% antibiotisch wirksame Substanzen.</li> </ul>
<b>1.5</b> Tränkwasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwendetes Wasser muss <b>nachweislich</b> Tränkwasserqualität besitzen und mindestens den aktuellen Anforderungen gemäß Initiative Tierwohl genügen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Je Stall 1 x jährlich ein Tränkewassercheck durch eine externe Person auf mikrobiologische Parameter (Kolonienzahl bei 20°C, Kolonienzahl bei 36°C, E-Coli) durchzuführen. Die Proben müssen jeweils an der letzten Tränke eines Sticks entnommen werden. Bei einer Ringleitung kann die Probe an jeder Stelle entnommen werden. Bei Abweichungen zu den Orientierungswerten müssen geeignete Maßnahmen getroffen und protokolliert werden.</li> <li>Bei Nutzung eines eigenen Brunnens zusätzlich 1 x jährlich Untersuchung auf pH-Wert, elektrische Leitfähigkeit, Eisen, Nitrat und Sulfat (1 Probe je Brunnen). Bei Abweichungen zu den Orientierungswerten müssen geeignete Maßnahmen getroffen und protokolliert werden.</li> </ul> </li> </ul>
<b>1.6</b> Medikamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ziel: ausschließlicher Einsatz synthetisch hergestellter Präparate zur Brunstsynchronisation ab 01.07.2018 . Bis dahin versuchsweiser Einsatz bei verschiedenen Ferkelerzeugern.</li> </ul>
<b>1.7</b> Eingriffe am Tier	<p><u>Ferkelkastration:</u> Ferkelkastration gemäß gesetzlichen Anforderungen. Akzeptanz aller derzeit gesetzlich zugelassenen Methoden (betäubte Kastration unter Vollnarkose, Immunkastration, Jungebermast). Wahl der Methode in Absprache mit Edeka.</p> <p><u>Eckzähne schleifen:</u> nur mit aktueller tierärztlicher Indikation (nicht älter als 1 Jahr)</p> <p><u>Schwanz kupieren:</u> Tierhaltererklärung Kupierverzicht mit Unterschrift des Tierarztes (nicht älter als 1 Jahr)</p>
<b>1.8</b> Hygiene und Tiergesundheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salmonellen-Monitoring: Ausschluss der Landwirte bei Klasse 3</li> <li>Beim Auftreten von &gt; 15% veränderten Ohren und/oder Schwänzen in einer Produktionsstufe müssen der Hoftierarzt oder ein zuständiger Bündlerberater zur Beratung angefordert werden. Ein Maßnahmenprotokoll nach Vorgabe EDEKA Südwest (siehe Anlage 3) ist zu führen.</li> <li>Zum Separieren und Pflegen von kranken Tieren müssen ausreichend Tierplätze vorgehalten, als Pflegebucht gekennzeichnet und mit der maximalen Belegungszahl ausgewiesen werden.</li> </ul>

<b>2.</b>	<b>Schlachttiertransport</b>	Transportunternehmen <b>erfüllen die gesetzlichen Anforderungen, QS-Vorgaben und die Gutfleisch-Kriterien</b> in der jeweils gültigen Fassung. 2x im Monat stichprobenartige Tierschutzaudits (Transportbegleitung, Be- und Entladung)
<b>2.1</b>	Vorbereitung auf den Transport	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für den Transport, inklusive Be- und Entladung, müssen Personen mit den hierfür notwendigen Kenntnissen und Sachkundenachweisen vorhanden sein. <b>Das Personal muss nachweislich jährlich geschult werden.</b></li> <li>Einhaltung einer Nüchternungszeit von mind. 12 Stunden vor Schlachtung. Eine maximale Nüchternungszeit von 24 Stunden darf jedoch nicht überschritten werden.</li> <li>Am Schlachtkörper nachgewiesene auffallende Ansammlungen von frischen Kratz- und Bißspuren werden regelmäßig registriert und an den Erzeuger rückgemeldet.</li> </ul>
<b>2.2</b>	Be-und Entladen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Am Schlachtkörper nachgewiesene Schlagstriemen, die auf den groben Einsatz von Stöcken zurückzuführen sind führen zum KO.</li> </ul>
<b>2.3</b>	Transportzeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schonender Transport zum Schlachthof max. 6 Stunden (Zeit von Beladung mit erstem Schwein bis Ankunft Schlachthof).</li> </ul>
<b>2.4</b>	Transport von Jungebern	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für den Transport für Jungeber gelten gesonderte Anforderungen (siehe Anlage 2: Handbuch Jungebermast der EDEKA Südwest)</li> </ul>
<b>3.</b>	<b>Schlachtbetrieb</b>	Schlachtbetriebe verfügen über eine <b>EU Zulassung und arbeiten nach den QS- und Gutfleischkriterien</b> . Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. Unabhängig vom QS Status wird jeder Schlachtbetrieb ¼ jährlich durch die neutrale Kontrollstelle auditiert. IFS und BRC Zulassungen können anerkannt werden.
<b>3.1</b>	Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Binneneber und Schweine die bei der Schlachtung mit Darminhalt verunreinigt wurden sind dauerhaft zu kennzeichnen und aus dem Programm auszuschließen.</li> <li>Ab Ankunft am Schlachthof müssen die Tiere vor der Schlachtung mindestens 2 Stunden Zeit zum Ausruhen haben.</li> <li>Für Jungeber gelten gesonderte Anforderungen zur Ruhezeit (siehe Handbuch Jungebermast der EDEKA Südwest)</li> </ul>
<b>3.2</b>	Betäubung und Entblutung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betäubungsanlagen müssen in Ausrichtung und Anwendung den neuesten Erkenntnissen im Bereich Tierschutz und Fleischqualität entsprechend weiterentwickelt werden.</li> </ul>
<b>3.4</b>	Geruchsdetektion Jungeber	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zur Geruchsdetektion der Jungeber gelten die Anforderungen aus der Anlage 2: Handbuch Jungebermast der EDEKA Südwest</li> </ul>
<b>3.5</b>	Kühlung Kühlverfahren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kühlung sollte folgenden Kriterien gerecht werden: <ol style="list-style-type: none"> <li>Bei 2 Stunden post mortem muss die Temperatur im Schinken unter 36 - 38° C betragen und mit 24 Stunden muss diese Temperatur zwischen 4° C - 7° C sein.</li> <li>Bei 2 Stunden post mortem muss die Temperatur im Kotelett unter 30 - 32° C sein und mit 24 Stunden muss die Temperatur zwischen 2° C - 7° C betragen.</li> </ol> </li> </ul>

<p><b>3.6</b> Schlachtkörper-qualität</p> <p>Handelsklassen</p> <p>Fleischqualität</p> <p>Hygiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Äußere Beschaffenheit des Schlachtkörpers (Amtl. Fleischschau)</u></li> <li>• Ohne Verletzungen durch Tritt und Stoß</li> <li>• Ohne sichtbare äußere Schäden</li> <li>• Auswertung von Schlachtbefunden und Rückmeldung an den Erzeuger</li> <li>• Magenfüllung (Sollvorgabe: leer) und Rückmeldung an den Erzeuger</li> <li>•</li> <li>• Fleischigkeitsklasse: S, E, U, R</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der pH<sub>45</sub> – Wert ist bei 10% der Tiere im Rückenmuskel (13/14 Rippe) oder im Schinken (Spiegel) zu messen. Tiere unter pH 6,0 (Rücken) bzw. 6,2 im Schinken müssen aus dem Programm aussortiert werden!</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hälften auf der Oberfläche: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grenzwert 5 x 10<sup>4</sup> Gesamt-KBE/cm<sup>2</sup> (Stichprobenumfang s.Prüfplan Übersicht Schwein)</li> <li>- Salmonellen AK</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>3.7</b> Herkunftsnachweis Kennzeichnung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dem Gutfleisch-Programm zugehörige Schlachtkörper müssen durch eine Kennzeichnung eindeutig von anderen Produkten zu unterscheiden sein.</li> <li>• Die Schlachtkörperhälften sind wie folgt zu kennzeichnen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gutfleischschweine aus Baden Württemberg: Stempelung mit GF BW – Stempel</li> <li>○ Gutfleischschweine aus Bayern, Hessen, Rheinland Pfalz oder Saarland: Stempelung mit GF – Stempel</li> </ul> </li> </ul> <p>Die Stempel werden den Schlachtbetrieben jeweils von EDEKA Südwest zur Verfügung gestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit für Gutfleisch und Gutfleischteilstücke muss vorliegen.</li> </ul>
<p><b>4.</b> Fleischtransport</p>	<p>Der Fleischtransport erfolgt ausschließlich durch nach der <b>EG VO 853 / 2004 zugelassene Betriebe</b></p>
<p><b>4.1</b> Fleischtransport</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transportfahrzeuge müssen den Vorgaben der EG VO 853/2004 entsprechen.</li> <li>• Kühlaggregate müssen so ausgelegt sein, dass während des gesamten Transports die Kerntemperatur des Fleisches nicht über + 4° C (Teilstücke) / + 7°C (Hälften) ansteigt.</li> <li>• Die Transporttemperatur ist zu registrieren und lückenlos zu dokumentieren.</li> </ul>
<p><b>4.2</b> Technische Anlagen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hängevorrichtungen müssen eine allseitige Kühlung von Schlachtkörpern bzw. Teilstücken ermöglichen und verhindern, dass das Fleisch den Boden berührt. Beiladungen sind nicht erlaubt.</li> </ul>

<b>5. Zerlegebetrieb</b>	Zerlegebetriebe verfügen über eine <b>EU Zulassung und arbeiten nach den QS- und Gutfleischkriterien</b> . Zugelassen sind nur Betriebe mit QS-Status 1. Unabhängig vom QS Status wird jeder Zerlegebetrieb jährlich durch die neutrale Kontrollstelle auditiert (IFS-Zulassung).
<b>5.1 Fleischqualität</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Qualität der Teilstücke ist im Gutfleisch-Teilstückkatalog/Spezifikationen der jeweiligen EDEKA-Region definiert.</li> <li>Ein regelmäßiges Monitoring der Fleischqualität nach regionalem Prüfplan muss erfolgen.</li> </ul>
<b>5.2 Chargenbildung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lieferantencharge bzw. max. Tagescharge</li> <li>Ein dokumentiertes System zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit für Gutfleisch und Gutfleischteilstücke muss vorliegen.</li> </ul>
<b>5.3 Hygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prozessprüfung Teilstücke erfolgt nach regionalem Prüfplan</li> <li>Einhaltung der mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der DGHM</li> </ul>
<b>6. Einzelhandel</b>	Der Einzelhandel verfügt über ein <b>Qualitätssicherungssystem das den Anforderungen der EG VO 852/2004</b> entspricht. Der Einzelhandel arbeitet nach den <b>QS- und Gutfleischkriterien</b> . Zugelassen sind Betriebe die QS-Status 1 erhalten haben. Betriebe mit QS-Status 2 können ebenfalls zugelassen werden, müssen aber im ersten Folgeaudit QS-Status 1 erreichen, um die Zulassung zu behalten. Unabhängig vom QS Status wird jeder Einzelhandelsbetrieb alle drei Jahre durch die neutrale Kontrollstelle auditiert.
<b>6.1 Service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Umsetzung erfolgt durch die Integration im jeweiligen regionalen Vertriebskonzept.</li> <li>Besonders über das gesamte Qualitätskonzept des jeweiligen Programms <b>jährlich geschultes Personal</b>, zur Gewährleistung von Kundenservice und Beratung.</li> <li>Die Angebotszone ist optisch sauber und ästhetisch zu gestalten, keine irreführende Warenpräsentation.</li> <li>Eindeutige Kennzeichnung des Fleisches im Verkaufsbereich.</li> <li>Sachgerechter, appetitlich aussehender Zuschnitt.</li> </ul>
<b>6.2 Kühllagerung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Unterbrechung der Kühlkette</li> <li>Märkte müssen über einen Kühlraum mit ausreichender Kapazität (getrennte Räume, wenn nicht verpackt) verfügen</li> <li>Lagertemperatur: 0 bis + 4° C</li> <li>Kerntemperatur: ≤ + 4° C</li> <li>Kühltemperatur in der Auslage: ≤ + 4° C</li> <li>Kontrolle der Kerntemperatur der angelieferten Ware.</li> <li>Aufzeichnung über die Temperaturmessung im Rahmen HACCP.</li> </ul>
<b>6.3 Hygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es gelten die gesetzlichen Vorgaben in der jeweils geltenden Fassung sowie die aktuellen Vorgaben im QS-Handbuch Einzelhandel.</li> <li>Der Letztverteiler hat ein innerbetriebliches Hygienekonzept nach HACCP zu führen.</li> </ul>
<b>6.4 Hygienekontrollen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Externe Kontrollen durch neutrale Kontrollstelle. Bei 33,3% aller angeschlossenen Märkte einer Vertriebsschiene.</li> </ul>