Qualivo Premium-Rindfleisch

Haltungsform Stufe 3

Prüfungskonzept 2022

Erzeugerkriterien

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort 3
2. Prüfkonzept „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Erzeugerkriterien 4
   2.1 Anforderungen an Prüfstellen 4
   2.2 Anforderungen an Auditoren und freigebende Personen 4
   2.3 Auditierung der landwirtschaftlichen Betriebe 4
      2.3.1 Erstkontrolle 4
      2.3.2 Folgekontrollen 5
      2.3.3 Vorbereitung der Audits 5
      2.3.4 Auditdurchführung vor Ort 5
      2.3.5 Auditbewertung und Korrekturmaßnahmen 6
      2.3.6 Auditergebnis und Ergebniskommunikation 6
   2.4. Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation 7
3. Kriterienkatalog Erzeugerbetriebe für “Qualivo Premium-Rindfleisch” 7
   3.1 Teilnehmer bei QS – K.O. 7
   3.2 Teilnehmer bei QZBW* 8
   3.3 Stallhaltung – Außenklima – K.O. 8
   3.4 Nutzbare Fläche – K.O. 9
   3.5 Stroh im Bereich des Liegens – K.O. 9
   3.6 Gentechnikfreies Qualivo-Premiumfutter und Wiesenheu – K.O. 9
   3.7 Qualivo Premium – Kontrollsystem 10
   3.8 Lebensalter 10
   3. 9 Enthornung – K.O. 10
4. Anhang 11
   4.1 Haltungsform Stufe 3 Kriterien: Rindermast (separater Anhang) 11
   4.2 Checkliste (separater Anhang) 11
      4.2.1 Prüfbericht Erzeugerkriterien; Systemkontrolle für Qualivo Premium-Rindfleisch 11
      4.2.2 Checkliste landwirtschaftlicher Erzeuger 11
      4.2.3 Zusätzliche Qualivo Checkliste - Produktion 11
   4.3 Erzeugerliste Qualivo Premium-Rindfleisch 11
   4.4 Qualivo Premium-Rindfleisch Logo (separater Anhang) 11

1. Vorwort

Wir von „Qualivo Premium“ sind der Meinung, dass Genuss genau dann perfekt ist, wenn Natürlichkeit und Ursprünglichkeit sich im Geschmack widerspiegeln in unseren regionalen Produkten aus Deutschland. Höchste Ansprüche an Tier, Mensch und Natur werden so zum Garant für individuellen Genuss und exklusive Qualität.

Unser Antrieb mit dem „Qualivo Premium-Rindfleisch“ ist es, mit modernen, tiergerechten Methoden und mit bestem Futter das perfekte Rindfleisch in Deutschland zu erzeugen. Deshalb werden unsere Rinder unter artgerechter Aufzucht auf stets frischem und weichem Strohbett in offenen Stallungen gehalten.

Die natürliche Ernährung mit Milch, hochwertigem Qualivo-Müsli und frischem Heu und Stroh, bei vollständigem Verzicht auf kostengünstige Standard-Futtermittel wie Silagen, ist Garant für eine hohe Fleischqualität, die sich in Geschmack und Aussehen deutlich vom Gewohnten abhebt. Das Resultat ist eine optimale harmonische Entwicklung der Tiere, die zu einer zarten Fleischfaser mit einer hervorragende Marmorierung und besonders aromatischen Geschmack führt.

Die tierwohl-orientierte Tierhaltung für die Erzeugung von Lebensmitteln bekommt zunehmend mehr Bedeutung. Der Lebensmitteleinzelhandel hat in gebündelter Form mit der Trägergesellschaft für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung mbH das haltungsform.de Konzept etabliert. Die Haltungsformen sollen den Verbrauchern die Haltungsbedingungen der Tiere bei Erzeugern transparent und verständlich vermitteln. Dementsprechend ist das „Qualivo Premium-Rindfleisch“ ein Beitrag für ein Fleischangebot, das mehr Tierwohl in der Haltung gemäß den Anforderungen an die Haltungsform Stufe 3 „Außenklima“ repräsentiert.

Durch das vorgelegte Prüfkonzept: „Qualivo Premium Rindfleisch– Haltungsform Stufe 3“ wird der Rahmen für eine kontrollierte Umsetzung der entsprechenden Produktkriterien dargestellt.

2. Prüfkonzept „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Erzeugerkriterien

Die definierten Kriterien für Produkte der Marke „Qualivo Premium-Rindfleisch“ sollen regelmäßig und transparent geprüft werden, um eine Umsetzung der Haltungskriterien in der landwirtschaftlichen Aufzucht zu gewährleisten.

2.1 Anforderungen an Prüfstellen

Die am „Qualivo Premium-Rindfleisch“ teilnehmenden Betriebe in der Rindfleischerzeugung werden von unabhängigen Prüfstellen (generell auch als Zertifizierungsstellen benannt) auf die Umsetzung der für das „Qualivo Premium-Rindfleisch“ definierten Kriterien kontrolliert. Die unabhängige Prüfstelle muss für Kontrollen der „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Betriebe bereits Erfahrung mit der Durchführung von Kontrollen bzw. Zertifizierungen in der landwirtschaftlichen Rindfleischproduktion besitzen und muss nach DIN EN 45011 bzw. DIN EN ISO/IEC 17065 akkreditiert sein.

2.2 Anforderungen an Auditoren und freigebende Personen

Die beauftragte Prüfstelle für eine Kontrolle der „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Kriterien eines Erzeugerbetriebs stellt sicher, dass der Auditor vor Ort bzw. die freigebende Person qualifizierte Sachverständige für die zu prüfenden Kriterien ist. Die freigebende Person ist eine weitere Person in leitender Position der Prüfstelle des Auditors.

2.3 Auditierung der landwirtschaftlichen Betriebe

2.3.1 Erstkontrolle

Der Erzeugerbetrieb muss, bevor eine Teilnahme am „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Programm möglich ist und Lieferungen von „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Produkten angenommen werden können, bezogen auf die „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Erzeugerkriterien in einer angekündigten Erstkontrolle geprüft werden.

Ist der Erzeugerbetrieb bereits QS (Qualitätssicherungssystem, Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn) und QZBW (Qualitätszeichen Baden-Württemberg, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Stuttgart) zertifiziert, kann die Erstkontrolle auch durch die Qualivokriterien und Haltungsformkriterien durchgeführt werden.

2.3.2 Folgekontrollen

Die Erzeugerbetriebe müssen **mind. einmal jährlich** im Hinblick auf die Umsetzung der „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Kriterien im Rahmen eines angekündigten oder unangekündigten Audits geprüft werden.

Angekündigte Audits müssen jedes zweite Jahr stattfinden. Die Terminfindung der angekündigten Audits wird in Rücksprache mit den Erzeugern gestaltet und findet mind. 14 Tage vor dem Audit statt. Kombi-Audits mit anderen Standards sind möglich.

In den jeweiligen Folgejahren der angekündigten Audits sind die jährlichen Audits unangekündigt durchzuführen. Für die Termine der unangekündigten Audits werden die Betriebe mind. 24 Stunden und max. 72 Stunden (Werktage) vor dem Audit benachrichtigt. Kombi-Audits mit anderen Standards sind möglich.

2.3.3 Vorbereitung der Audits

Für die Vorbereitung der Audits sind Checklisten auf Aktualität und Vollständigkeit zu prüfen. Die Audits sind so zu planen, dass eine sachverständige Auskunftsperson des zu prüfenden Betriebs vor Ort ist und dass zum Zeitpunkt des Audits Tiere im Betrieb gehalten werden.

2.3.4 Auditdurchführung vor Ort

Die Audits zur Prüfung von „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Kriterien bei Erzeugerbetrieben umfassen:

- ein Einführungsgespräch mit Erläuterung des Auditplans
- eine Erfassung der zu erfüllenden Kriterien in der betrieblichen Umsetzung
- Bewertung der betrieblichen Umsetzung der „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Kriterien
- Dokumentation der erfassten und bewerteten Kriterien
- Wenn nötig, Korrekturmaßnahmen gemäß Absatz 2.3.3 vereinbaren und entsprechenden Maßnahmenplan erstellen
- ein Abschlussgespräch, ob die Kontrolle vorläufig bestanden wurde oder nicht bestanden wurde und ggf. eine Besprechung eines Maßnahmenplans für die Umsetzung von Korrekturmaßnahmen.

Sind entscheidende Dokumente für die Kontrolle der Kriterien zur Prüfung nicht einsehbar, können diese bis zu max. 7 Tage nach Audittermin dem Auditor bzw. der Prüfstelle nachgereicht werden, solange gegenüber dem Auditor bzw. der Prüfstelle glaubhaft dargelegt werden kann, dass die Dokumente nur kurzfristig nicht verfügbar oder einsehbar sind.

2.3.5 Auditbewertung und Korrekturmaßnahmen

Die einzelnen geprüften Kriterien werden nach „erfüllt“ oder „nicht erfüllt“ entsprechend der Checkliste „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Erzeugerkriterien (siehe Anhang) bewertet und dokumentiert. Ist ein Kriterium nicht erfüllt, muss der Sachverhalt mit einer Beschreibung der Abweichung ausführlich im Auditbericht belegt sein.

Sind Kriterien mit K.O. ausgewiesen, sind keine Korrekturmaßnahmen möglich und ein „nicht erfüllt“ dieser K.O.-Kriterien führt zu einer nicht bestandenen Kontrolle. Für sonstige Erzeugerkriterien ist die Vereinbarung von Korrekturmaßnahmen möglich. Für die Erstellung eines Maßnahmenplans mit den nötigen Korrekturmaßnahmen macht der auditierte Erzeugerbetrieb dem Auditor angemessene Vorschläge für Korrekturen und Korrekturfristen. Die maximale Korrekturfrist beträgt 14 Tage.

Die Korrekturmaßnahmen sind unverzüglich vom Erzeugerbetrieb umzusetzen. Die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird von der Prüfstelle überprüft und im Maßnahmenplan dokumentiert. Der Erzeuger kann die Korrekturmaßnahmen mithilfe Fotos per E-Mail belegen, falls dies möglich ist.

Ein Abbruch des Audits durch den Erzeugerbetrieb entspricht einer nicht bestandenen Kontrolle.

2.3.6 Auditergebnis und Ergebniskommunikation

Das Auditergebnis beschreibt den Abschlussstatus des Audits als „bestanden“, „unter Vorbehalt bestanden“ oder „nicht bestanden“.

Das Audit für die „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Erzeugerkriterien ist **bestanden**, wenn alle Kriterien mit „erfüllt“ bewertet sind.

Das Audit für die “Qualivo Premium-Rindfleisch” Erzeugerkriterien ist **unter Vorbehalt bestanden**, wenn alle K.O.-Kriterien mit „erfüllt“ bewertet sind und für nicht-K.O.-Kriterien entsprechende Korrekturmaßnahmen im Maßnahmenplan vereinbart sind.

Sobald die im Maßnahmenplan festgelegten Korrekturmaßnahmen **vollständig und fristgerecht** umgesetzt wurden, entspricht das Audit dem Status **bestanden**.

Werden vereinbarte Korrekturen des Audits nicht vollständig oder fristgerecht umgesetzt, ist das Audit **nicht bestanden**.

Wurden im Rahmen des Audits K.O.-Kriterien mit „nicht erfüllt“ bewertet, ist das Audit **nicht bestanden**. Sind nicht-K.O.-Kriterien mit „nicht erfüllt“ bewertet und keine Korrekturmaßnahmen im Maßnahmenplan vereinbart, gilt das Audit als **nicht bestanden**.

Das Auditergebnis, sowie der Auditbericht und ggf. der Maßnahmenplan für Korrekturen wird nach Überprüfung durch eine freigebende Person der Prüfstelle an die Qualivo Deutschland GmbH übermittelt. Die Qualivo Deutschland GmbH verständigt den Schlachtbetrieb und die zugelieferten Händlern. Der geprüfte Erzeugerbetrieb wird schriftlich über das Auditergebnis nach Freigabe durch die freigebende Person mit entsprechendem Auditbericht und ggf. dem Maßnahmenplan informiert.

Nur Erzeuger mit einem Auditergebnis „bestanden“ oder „unter Vorbehalt bestanden“ dürfen für die Produktion von “Qualivo Premium-Rindfleisch” als Lieferant teilnehmen.

2.4. Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation

Die Systemteilnahme bei “Qualivo Premium-Rindfleisch” entspricht den Standards von **QS** und **QZBW**. Die Teilnehmer des “Qualivo Premium-Rindfleisch” sind entsprechend **QS** und **QZBW** zertifiziert und gewährleisten dadurch eine Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation in der Warenkette.

Tiere für die **“Qualivo Premium-Rindfleisch”** Vermarktung sind eindeutig und nachvollziehbar von den Erzeugerbetrieben zu kennzeichnen. Eine Vermischung mit Waren, welche nicht für die “Qualivo Premium-Rindfleisch” Vermarktung bestimmt sind, muss ausgeschlossen werden. Eine Rückverfolgbarkeit ist über eine lückenlose Dokumentation zu gewährleisten.

Werden Tiere im Rahmen des „Qualivo Premium-Rindfleisch“ Programms verkauft bzw. ausgeliefert, müssen sowohl der Absender der Tiere und der Abnehmer eine Kopie/Durchschlag/digitale Kopie des Lieferscheins besitzen. Die zertifizierten Programme (QS, QZBW, Qualivo Premium-Rindfleisch) sind auf den Lieferscheinen kenntlich zu machen.

3. Kriterienkatalog Erzeugerbetriebe für “Qualivo Premium-Rindfleisch”

3.1 Teilnehmer bei QS – K.O.

Der Erzeugerbetrieb muss für die Produktion und Lieferung für das “Qualivo Premium-Rindfleisch” Programm nachweislich als Teilnehmer im **Qualitätssicherungssystem** (QS, Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn) zertifiziert sein.

Im Besonderen bedeutet dies für das Qualivo Premium-Rindfleisch Programm, dass die teilnehmenden Erzeugerbetriebe an einem Schlachtbefunddatenprogramm und Antibiotika-Monitoring teilnehmen.

3.2 Teilnehmer bei QZBW*

Der Erzeugerbetrieb muss für die Produktion und Lieferung für das “Qualivo Premium-Rindfleisch” Programm nachweislich als Teilnehmer im **Qualitätszeichen Baden-Württemberg** (QZBW, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Stuttgart) zertifiziert sein.

Im Besonderen ist dadurch sichergestellt, dass der Futtermitteleinsatz bei den Qualivo Premium-Rindfleisch teilnehmenden Erzeugern den Anforderungen für die Auslobung des Zusatzes „Ohne Gentechnik“ für tierische Erzeugnisse entspricht und somit eingesetzte Futtermittel GVO-frei sind.

**Dies gilt für alle Erzeuger in Baden-Württemberg, sobald es ein Abnehmer fordert.*

3.3 Stallhaltung – Außenklima – K.O.

Die Tiere müssen im Rahmen des Qualivo Premium-Rindfleisch Programms während der Mast auf Stroh, in geräumigen, natürlich belüfteten und mit genügend Tageslicht versehenen Stallungen gehalten werden.

Die Stallungen müssen Tretmistställe oder Tieflaufställe oder Zweiflächenställe mit fester Lauffläche und Stroheinstreu im Liegebereich aufweisen.

Die Laufstallhaltung soll eine ganzjährigen nutzbarem Laufhof mit mindestens 3 m²/Tier im Laufhof oder 3 m²/Tier im Laufhof oder Offenfront-Laufstall aufweisen.

Als Offenfront-Laufstall für Qualivo Premium-Rind kann eine oder auch zwei Seiten des Stalles auf ihre gesamte Fläche oder auf mindestens 50 % der Gesamtfläche dauerhaft offen/geöffnet sein. Je nach Wetterlage darf zeitweise ein Verschluss stattfinden, wenn es die Tiergesundheit beeinträchtigt.

Der Bewegungs- oder Liegebereich/ die Buchten aller Tiere sollten, wenn möglich direkt an die offenen Stallseiten grenzen.

Um dies beim Audit besser zu erläutern, soll eine Skizze des Stalles vorliegen. Die Skizze muss die offenen Flächen ausweisen, sowie auch die Verschlüsse bei schlechter Wetterlage dokumentieren.

Keine Anbindehaltung in den Ställen ist gestattet.

3.4 Nutzbare Fläche – K.O.

Der Laufstall der Rinder müssen folgende mindest Flächen aufweisen:

bis 150 kg Mindestfläche 1,5 m²/Tier;

über 150 bis 220 kg 2 m²;

über 220 bis 400 kg 3 m²;

über 400 kg 4 m²

Die Tiere werden im Außenklimastall gehalten.

3.5 Stroh im Bereich des Liegens – K.O.

Der Erzeuger muss gewährleisten, dass gesundheitlich unbedenkliches Stroh als bodendeckende Einstreu den Tieren im Bereich der Liegeflächen nach Bedarf frisch zur Verfügung steht.

Dadurch wird des Weiteren sichergestellt, dass die Tiere jederzeit Zugang zu gesundheitlich unbedenklichem Stroh haben.

3.6 Gentechnikfreies Qualivo-Premiumfutter und Wiesenheu – K.O.

Die Rinder werden mit einem speziell entwickelten natürlichen Premium-Futter mit Mikronährstoffen und Schweizer Kräutern aufgezogen. Die Erzeuger müssen gewährleisten, dass das Qualivofutter und Wiesenheu jederzeit frei zugänglich ist. Damit ist der Nährstoffbedarf der Rinder optimal gedeckt und sie können sich bestens entwickeln.

Das Qualivo-Premiumfutter besteht aus:

- 51.0 % Weizen
- 37.0 % Körnermais
- 10.0 % Qualivo-Ergänzer
- 2.0 % Melasse

Futterrationen und Zusatzfuttermittel wie Qualivo-Guard, Mineralstoffe und Maiskleber werden von der Qualivo-Deutschland GmbH in Form eines Ergänzers für die Qualivo Landwirte besorgt. Alle anderen Grundfuttermittel wie Wiesenheu, Stroh, Weizen und Körnermais besorgt der Landwirt selbst.

Es werden ausschließlich gentechnikfreies Futter verwendet.

Besondere Vorkommnisse wie Krankheiten oder Rückgang des Futterverzehrs sind schriftlich festzuhalten und der Qualivo Deutschland GmbH zu melden.

3.7 Qualivo Premium – Kontrollsystem

Qualivo steht für qualitativ hochwertiges Premium-Fleisch und hohe Kontrollstandards. Dafür haben wir ein viergliedriges Kontrollsystem zur Sicherung aller Warenströme eingerichtet:

1. QS Qualifizierung
2. QZBW Qualifizierung
3. Qualivo – Eigenkontrollsystem: Überprüfung der Qualivokriterien durch den Auditor
4. Etikettierungssystem:

   Qualivo hat sich aus Sicht der Regionalität mit den örtlichen Qualitätssicherungsunternehmen auf ein Prüfkonzept im Rahmen der fakultativen Rindfleischetikettierung verständigt. Dies garantiert Sicherheit und Transparenz von der Aufzucht bis zur Ladentheke.

Qualivo-Tiere dürfen ausschließlich von denen im Anhang genannten „Erzeugerliste Qualivo Premium-Rindfleisch“ bezogen werden. Stand: 07.02.2022; Die Liste kann bei Zugang oder Abgang von Erzeugern jederzeit upgedatet werden.

3.8 Lebensalter

Die Tiere müssen im Rahmen des Qualivo Premium-Rindfleisch Programms im Alter von 11 – 14 Monate geschlachtet werden. Es ist erforderlich, dass die Handelsklasse E2 / E3 + U2 / U3 + R2 / R3 sind.

Das optimales Lebensalter garantiert dem Qualivo Premium Rindfleisch beste Qualität und eine hervorragende Zartheit.

3. 9 Enthornung – K.O.

Die Enthornung darf nur in den ersten 6 Wochen mit Schmerzlinderung durchgeführt werden, falls dieses noch praktiziert wird.

4. Anhang

4.1 Haltungsform Stufe 3 Kriterien: Rindermast (separater Anhang)

Abbildung 1: Anforderungen an Haltungsform Stufen in der Rindermast. Entnommen aus dem Anforderungskatalog für die Haltungsform-Kriterien nach haltungsform.de der Trägergesellschaft „Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH.

4.2 Checkliste (separater Anhang)

4.2.1 Prüfbericht Erzeugerkriterien

Systemkontrolle für Qualivo Premium- Rindfleisch

4.2.2 Checkliste landwirtschaftlicher Erzeuger

4.2.3 Zusätzliche Qualivo Checkliste - Produktion

4.3 Erzeugerliste Qualivo Premium-Rindfleisch

Vornahme	Nachnahme	Strasse	Plz	Ort
Aneliese	Ebner	Stiglerstr 2	79801	Stetten
Harald	Gramm	Durachhof	89165	Dietenheim
Otto	Greiff	Rißtisserstr 4	89155	Ersingen
Werner	Kessler	Almendgrütt 12	79713	Bad Säckingen
Frank	Leugert	Scheidestr 27	79585	Steinen-Weitenau
Jürgen	Mosbacher	Augenmoosstr 39	78052	Vs-Obereschach
Bauernhof Fam	Russ GbR	Dietenberg 2	79807	Lottstetten
Alfred	Schäfer	Mühlhauser Steige 53	75417	Großglattbach
Markus	Stemmer	Hof-Wachenhausen	78256	Steisslingen

Stand: 07.02.2022; Die Liste kann bei Zugang oder Abgang von Erzeugern jederzeit upgedatet werden.

4.4 Qualivo Premium-Rindfleisch Logo (separater Anhang)