



Qualivo

Premium-Kalbfleisch

vom Müslikalb

Haltungsform Stufe 4

Prüfungskonzept 2026

Erzeugerkriterien



Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	3
2. Prüfkonzept „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ Erzeugerkriterien	4
2.1 Anforderungen an Prüfstellen	4
2.2 Anforderungen an Auditoren und freigebende Personen	4
2.3 Auditierung der landwirtschaftlichen Betriebe	5
2.3.1 Erstkontrolle	5
2.3.2 Folgekontrollen	5
2.4.3 Mitwirkungspflichten – K.O.	6
2.3.3 Vorbereitung der Audits	6
2.3.4 Auditdurchführung vor Ort	6
2.3.5 Auditbewertung und Korrekturmaßnahmen	7
2.3.6 Auditergebnis und Ergebniskommunikation	7
2.3.7 Einspruch gegen das Auditergebnis	8
2.4. Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation	9
2.5 Teilnahmebedingungen und Zugang zum Programm	9
3. Kriterienkatalog Erzeugerbetriebe für “Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb”	11
3.1 Teilnehmer bei QS – K.O.	11
3.2 Jährliche Weiterbildung und Fachkunde – K.O.	11
3.3 Zukauf von Tieren	11
3.4 Haltungsverfahren – K.O.	12
3.5 Vorgaben für die Liegefläche – K.O.	12
3.6 Nutzbare Fläche – K.O.	12
3.7 Kälber in Tränkephase	13
3.8 Zugang zum Außenklima ab der 4. Lebenswoche – K.O.	13
3.9 Außenklimareize, Belüftung und Belichtung	13
3.10 Sauberkeit der Tiere (Tierhygiene) – K.O.	14
3.11 Tierärztliche Bestandsbetreuung – K.O.	15
3.12 Scheuermöglichkeiten – K.O.	15
3.13 Eingriffe an Kälbern – K. O.	15
3.13.1 Schonendes Veröden der Hornanlagen	15
3.13.2 Enthornung – K.O.	16
3.14 Gentechnikfreies Premiummüsli, Wiesenheu und Stroh – K.O.	16
3.14.1 Nachweis der GVO Freiheit– K.O.	16
3.15 Meldepflicht – K.O.	17
3.16 Lebensalter und Schlachtung	17
3.17 Transport zum Schlachtunternehmen	17
3.18 Qualivo Premium – Kontrollsystem	17
3.19 Mitgeltende Unterlagen	18

1. Vorwort

Das Programm „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ verfolgt das Ziel einer qualitätsorientierten, nachvollziehbaren und kontrollierten Kalbfleischerzeugung. Grundlage des Programms sind definierte Anforderungen an Tierhaltung, Fütterung mit Müsli, Herkunft, Rückverfolgbarkeit und Kontrolle entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Die Erzeugung erfolgt unter besonderer Berücksichtigung regionaler Herkunft, kontrollierter Lieferketten sowie einer gentechnikfreien Fütterung. Ein wesentlicher Bestandteil des Programms ist die speziell abgestimmte Premiumfütterung. Das Premiumfutter enthält ausgewählte Getreidekomponenten, Kräuter und funktionelle Mikronährstoffe, sowie die Fütterung von Wiesenheu und Stroh.

Das Programm „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ orientiert sich an den Anforderungen der Haltungsform Stufe 4 „Auslauf“ und definiert hierfür zusätzliche Anforderungen an Tierhaltung, Fütterung und Kontrolle.

Durch das vorgelegte Prüfkonzert „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb–Haltungsform Stufe 4“ wird der Rahmen für eine kontrollierte Umsetzung der entsprechenden Produktkriterien dargestellt.

Die Anforderungen des Programms „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ wurden durch den Programmträger gemeinsam mit Sachverständigen, Fachexperten und beteiligten Akteuren entlang der Wertschöpfungskette entwickelt und werden fortlaufend weiterentwickelt.

Die konzeptionellen Grundlagen des Programms wurden in der Schweiz durch die Hofmann Nutrition AG erarbeitet. Insbesondere das Fütterungskonzept wurde unter fachlicher Mitwirkung von Herrn Hofmann entwickelt und auf die Anforderungen an Tiergesundheit, Fleischqualität und gentechnikfreie Fütterung abgestimmt.

Im Bereich Schlachtung, Zerlegung und Vermarktung erfolgte die praktische Ausarbeitung gemeinsam mit der Adler Schwarzwald GmbH & Co. KG unter Mitwirkung von Herrn Weisel. Hierbei wurde ein ganzheitliches Konzept zur qualitätsgesicherten Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung umgesetzt.

Die Anforderungen an Tierhaltung, Tiergesundheit und betriebliche Praxis werden fortlaufend im fachlichen Austausch mit dem landwirtschaftlichen Techniker Stefan Russ bewertet und weiterentwickelt.

Die Kontrolle der teilnehmenden Betriebe erfolgt durch unabhängige, nach DIN EN ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstellen. Die Auditierung der Betriebe erfolgt auf Grundlage der in diesem Prüfkonzert definierten Anforderungen. Zusätzlich sind die teilnehmenden Betriebe in bestehende Qualitätssicherungssysteme wie QS eingebunden.

Das vorliegende Prüfkonzert beschreibt die Anforderungen an die teilnehmenden Betriebe sowie die Verfahren zur Auditierung, Bewertung und Kontrolle der Programmvorgaben und dient als Grundlage für die Überprüfung der Einhaltung der Kriterien des Programms „Qualivo Premium-Müslikalbfleisch“.

2. Prüfkonzept „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ Erzeugerkriterien

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

Die Durchführung der Kontrollen im Rahmen des Programms „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ erfolgt derzeit durch die unabhängige Zertifizierungsstelle MPR Cert GmbH. Diese ist nach DIN EN ISO/IEC 17065 akkreditiert und erfüllt die Anforderungen an Kompetenz, Unabhängigkeit und Neutralität.

Die aktuelle Beauftragung der MPR Cert GmbH umfasst die unabhängige Durchführung der Kontrollen sowie der Auditierungen der teilnehmenden Betriebe im Rahmen dieses Programms.

Die Auditierung der teilnehmenden Erzeugerbetriebe erfolgt mindestens einmal jährlich im Rahmen angekündigter oder unangekündigter Vor-Ort-Kontrollen gemäß diesem Prüfkonzept.

2.2 Anforderungen an Auditoren und freigebende Personen

Die beauftragte Prüfstelle für eine Kontrolle der „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ 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

Bei einem 1/3 der Betriebe muss pro Jahr zusätzlich ein vollständig unangekündigter Bestandscheck durchgeführt werden. Die Auswahl der Betriebe erfolgt Risikoorientiert. In diesem werden insbesondere tierbezogene Anforderungen überprüft.

2.3.1 Erstkontrolle

Der Erzeugerbetrieb muss, bevor eine Teilnahme am „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ Programm möglich ist und Lieferungen von „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ Produkten angenommen werden können, bezogen auf die „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ Erzeugerkriterien in einer angekündigten Erstkontrolle (max. 72 Stunden vorher angekündigt) geprüft werden.

Ist der Erzeugerbetrieb bereits QS (Qualitätssicherungssystem, Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn) zertifiziert, kann die Erstkontrolle auch in Kombination mit der Prüfung der Qualivo-Kriterien durchgeführt werden.

Die Kontrollen auf nachgelagerten Stufen erfolgen stichprobenartig.

2.3.2 Folgekontrollen

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

Alle Audits erfolgen mit einer Vorankündigungsfrist von maximal 24 Stunden (an Werktagen).

Jedes zweite Jahr findet die Auditierung als terminiertes (max. 72 Stunden vorher angekündigt) Systemaudit in Abstimmung mit dem Erzeuger statt. In den jeweiligen Zwischenjahren erfolgt die Überprüfung unangekündigt. Kombi-Audits mit anderen Standards sind möglich.

Ausnahmeregelung: Aus objektiv wichtigen und triftigen Gründen kann ein Betrieb ein terminiertes Audit ablehnen. Über das Vorliegen und die Anerkennung eines solchen Ausnahmefalls entscheidet ausschließlich die Zertifizierungsstelle.

2.4.3 Mitwirkungspflichten – K.O.

Die Verweigerung der Einsichtnahme in betriebliche Unterlagen, das Untersagen der Anfertigung von Kopien oder die Behinderung der Fotodokumentation im Rahmen eines Audits werden als K.O. gewertet.

Ein solches Verhalten führt zum sofortigen Verlust der Lieferberechtigung für das Programm Qualivo Premium Kalbfleisch vom Müslikalb. Das Siegel wird sofort entzogen.

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-Kalbfleisch vom Müslikalb“ 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-Kalbfleisch vom Müslikalb“ Kriterien
- Dokumentation der erfassten und bewerteten Kriterien
- Wenn nötig, Korrekturmaßnahmen gemäß Absatz 2.3.5 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-Kalbfleisch vom Müslikalb“ 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-Kalbfleisch vom Müslikalb“ Erzeugerkriterien ist **bestanden**, wenn alle Kriterien mit „erfüllt“ bewertet sind.

Das Audit für die „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ 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 sowie die zuliefernden Händler. 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-Kalbfleisch vom Müslikalb“ als Lieferant teilnehmen.

Bei schwerwiegenden oder wiederholten Verstößen gegen die Anforderungen des Programms kann die Teilnahme eines Betriebs ausgesetzt oder entzogen werden.

In diesem Fall ist eine Nutzung des Programmsiegels sowie die Vermarktung unter dem Programm „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ nicht zulässig. Dem Erzeuger wird das Programmsiegel entzogen und die Nutzung untersagt.

Die Feststellung und Dokumentation von Verstößen erfolgt durch die beauftragte unabhängige Zertifizierungsstelle im Rahmen der Auditierung. Werden K.O.-Kriterien nicht erfüllt oder vereinbarte Korrekturmaßnahmen nicht fristgerecht umgesetzt, wird der entsprechende Sachverhalt an die Geschäftsstelle der Qualivo Deutschland GmbH gemeldet. Der Betrieb wird in diesem Fall aus dem Programm ausgeschlossen bzw. die Teilnahme ausgesetzt.

Die Auditberichte, Maßnahmenpläne sowie Ergebnisse der Kontrollen werden durch die Qualivo Deutschland GmbH zentral gesammelt und dokumentiert. Die Unterlagen werden durch die Geschäftsstelle archiviert und zur Nachvollziehbarkeit der Kontrollen sowie zur Bewertung der Programmkonformität herangezogen.

2.3.7 Einspruch gegen das Auditergebnis

Gegen ein Auditergebnis als „unter Vorbehalt bestanden“ oder „nicht bestanden“ steht dem Teilnehmer ein Einspruch zu. Der Einspruch muss innerhalb von einer Woche nach Bekanntgabe des Auditergebnisses schriftlich bei der Zertifizierungsstelle eingereicht werden. Dem Einspruch soll eine Begründung beigefügt werden

Erkennt die Zertifizierungsstelle den Einspruch an, hilft sie ihm ab und ändert gegebenenfalls das Auditergebnis. Hilft die Zertifizierungsstelle dem Einspruch nicht ab, legt sie den Sachverhalt nebst den zugrunde liegenden Tatsachen und Dokumente der Qualivo Deutschland GmbH als Systemgeberin vor. Diese prüft den Vorgang nochmals vollständig und teilt den Beteiligten das Ergebnis ihrer finalen Bewertung mit.

2.4. Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation

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

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

Werden Tiere im Rahmen des „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ 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, Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb) sind auf den Lieferscheinen kenntlich zu machen.

2.5 Teilnahmebedingungen und Zugang zum Programm

Die Teilnahme am Programm „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ steht grundsätzlich allen Betrieben offen, die die definierten Anforderungen und Kriterien des Programms erfüllen und deren Einhaltung im Rahmen der vorgesehenen Prüfungen nachweisen können.

Die vollständigen Anforderungen sowie Teilnahmebedingungen des Programms sind in diesem Prüfkonzept beschrieben und werden über die Website der Qualivo Deutschland GmbH öffentlich zugänglich gemacht.

Die Anerkennung als teilnehmender Betrieb erfolgt nach erfolgreicher Prüfung der geltenden Programm Voraussetzungen sowie nach Abschluss der erforderlichen vertraglichen Vereinbarungen.

Die Teilnahme am Programm sowie die Nutzung des Programmsiegels stehen grundsätzlich allen Marktteilnehmern entlang der Wertschöpfungskette offen, sofern die geltenden Programmvorgaben, Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit und die Bedingungen zur Nutzung des Programmsiegels eingehalten werden.

Es bestehen keine exklusiven Verträge oder Einschränkungen für einzelne Marktteilnehmer. Grundsätzlich kann jeder Marktteilnehmer Produkte aus dem Programm „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ beziehen und unter Verwendung des Programmsiegels vermarkten, sofern die Anforderungen des Systems eingehalten werden.

Spezifische oder abweichende Teilnahmebedingungen für einzelne Marktteilnehmer oder Mitbewerber bestehen nicht. Die Bewertung der Teilnahmevoraussetzungen erfolgt ausschließlich auf Grundlage der im Prüfkonzert beschriebenen Kriterien sowie der entsprechenden Auditierung durch die beauftragte unabhängige Zertifizierungsstelle.

Interessierte Betriebe können sich für weitere Informationen zu den Teilnahmevoraussetzungen und zum Programm an die Qualivo Deutschland GmbH wenden. Kontaktmöglichkeiten sind über die Website sowie per E-Mail an info@qualivo.de öffentlich zugänglich.

Begriff	Definition
Kalb	Jungtier bis zum Ende des 8. Lebensmonats
Außenklimastall	Stall, bei dem mind. 60% der Außenhülle (Stallwände, ohne Dach) dauerhaft geöffnet sind; Schließung nur bei besonderen Witterungsverhältnissen zulässig.
Laufhof	Nicht überdachte Fläche zzgl. überdachter Außenliegebox und überdachten Futtertisch (falls vorhanden)
Tierplatz	Anzahl der Liegeplätze bzw. eingestreute Mindestfläche pro Tier.
K.O. Kriterium	Anforderungen, deren Nichterfüllung zur nicht bestandenen Kontrolle führt; keine Korrekturmaßnahme möglich.

3. Kriterienkatalog Erzeugerbetriebe für “Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb”

3.1 Teilnehmer bei QS – K.O.

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

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

3.2 Jährliche Weiterbildung und Fachkunde – K.O.

Um eine hohe Betreuungsqualität und das Tierwohl im Betrieb dauerhaft zu gewährleisten, ist der Tierhalter verpflichtet, sich einmal pro Kalenderjahr fachspezifisch weiterzubilden. Die Fortbildung muss einen zeitlichen Umfang von mindestens 2 Stunden (bzw. 2 Unterrichtseinheiten) umfassen. Gegenstand der Fortbildung muss mindestens ein Schwerpunktthema aus dem Bereich der Rinder- oder Kälberhaltung sein, wie beispielsweise Tiergesundheit, Fütterung, Haltungshygiene oder Herdenmanagement. Als Beleg dienen Teilnahmebescheinigungen, Zertifikate oder Bestätigungen von anerkannten Fachveranstaltungen, Lehrgängen, Seminaren oder Online-Schulungen (z. B. von Landwirtschaftskammern, Erzeugerringen, Fachverbänden oder Tierarztpraxen). Aus dem Nachweis müssen Name des Teilnehmers, Datum, Veranstalter, Schulungsthema sowie die zeitliche Dauer eindeutig hervorgehen.

Der Nachweis ist erstmals beim Erstaudit zu erbringen. In den Folgejahren ist der Beleg für das vorherige Kalenderjahr im Rahmen des jährlichen Audits vorzulegen.

3.3 Zukauf von Tieren

Der Zukauf weiblicher Kälber für das Programm „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb“ erfolgt bevorzugt aus Milchkuhbetrieben. Die Kälber werden mit einem Höchstalter von maximal 8 Wochen eingestallt und anschließend durchgängig nach den Richtlinien des Qualivo-Programms gehalten.

Um den Transportstress für die Kälber zu minimieren, gelten bei Zukäufen über Sammelstellen oder Kälbermärkte strikte Vorgaben. Die reine Transportdauer ist auf maximal 4 Stunden begrenzt. Sämtliche Nachweise über Herkunft, Alter und Transportbedingungen werden für jede zugekaufte Tiergruppe vollständig und lückenlos dokumentiert.

3.4 Haltungsverfahren – K.O.

Anbindehaltung ist in allen Haltungsphasen verboten. **K.O.**

Buchten mit Vollspaltenboden ohne Einstreu sind in allen Haltungsphasen verboten. **K.O.**

Die Haltungsumgebung ist so zu gestalten, dass arttypisches Bewegungs- und Sozialverhalten, sowie Ausweichmöglichkeiten für rangniedere Tiere gewährleistet sind. Tränken, Futterplätze und Liegeflächen sind für alle Tiere gleichermaßen erreichbar. Ab dem Zeitpunkt der Einstellung im Erzeugerbetrieb werden weibliche und männliche Tiere grundsätzlich getrennt voneinander gehalten. Eine gemeinsame Haltung oder Unterbringung von weiblichen und männlichen Kälbern ist über den gesamten Zeitraum ausgeschlossen.

3.5 Vorgaben für die Liegefläche – K.O.

Für jedes Tier steht eine den Vorgaben entsprechende, eingestreute Liegefläche zur Verfügung. Durch ein konsequentes Liegeflächenmanagement werden diese Bereiche regelmäßig gereinigt und flächendeckend mit feuchtigkeitsbindenden, organischen Materialien (z. B. Stroh oder Stroh-Kalk-Gemisch) eingestreut.

Es wird jederzeit sichergestellt, dass den Tieren gesundheitlich unbedenkliches Stroh im Liegebereich nach Bedarf frisch zur Verfügung steht und regelmäßig nachgestreut wird.

3.6 Nutzbare Fläche – K.O.

Die Mindestfläche je Tier richten sich nach Alter und Gewicht (entsprechend Haltungsform 4).

Alter/ Gewicht	Mindestfläche gesamt	davon eingestreuter Liegebereich	Offenfrontstall/ Außenauslauf
bis 100 kg	1,5 m ³ / Tier	min. 1,0 m ³ / Tier	Laufstallhaltung mit ständigem Zugang zum Auslauf.
bis 220 kg	3,0 m ² / Tier	min. 2,0 m ³ / Tier	Laufstallhaltung mit ständigem Zugang zum Auslauf

Für jedes Tier ist eine ausreichend große, eingestreute Liegefläche gemäß obenstehender Tabelle vorzuhalten - **K.O.**

3.7 Kälber in Tränkephase

Ab der vierten Woche ist die Haltung in der Gruppe mit Zugang zum Außenklima vorgeschrieben. Die Tränkephase erstreckt sich mindestens bis zum Ende der zehnten Lebenswoche; hierbei wird Vollmilch oder Milchaustauscher, entweder mindestens zweimal täglich verabreicht oder ad libitum angeboten. Ergänzend ist den Tieren ab dem achten Lebenstag Raufutter und spätestens ab dem vierzehnten Lebenstag Wasser bereitzustellen.

3.8 Zugang zum Außenklima ab der 4. Lebenswoche – K.O.

Ab der 4. Lebenswoche steht den weiblichen Tieren im Rahmen des Qualivo Premium-Müslkalbfleisch-Programms ganzjährig ein barrierefreier Zugang zum Außenklima zur Verfügung, damit sie eigenständig zwischen verschiedenen Klimazonen wählen können **K.O.**

Der Außenlaufhof bietet mindestens 3 m² Fläche pro Tier und ist vollständig planbefestigt ohne Spaltenböden ausgeführt. Zur Vermeidung von Sturzverletzungen ist der Betonboden eingefräst und dadurch dauerhaft trittsicher. **K. O.**

Die Entmistung erfolgt regelmäßig, sowie bei Regenwetter bedarfsorientiert, um Matschbildung und Rutschgefahr zu verhindern.

Der Zugang ist so breit dimensioniert, dass zwei Tiere problemlos aneinander vorbeigehen können. Lediglich bei extremer Winterwitterung, welche die Trittsicherheit akut gefährdet, darf der Laufhof kurzzeitig geschlossen werden; dies wird umgehend im Stalltagebuch vermerkt.

Dem Haltungskonzept liegt eine detaillierte Stallskizze für das Audit bei, welche beide Stallbereiche, die offenen Flächen sowie die witterungsbedingten Verschlüsse übersichtlich dokumentiert.

3.9 Außenklimareize, Belüftung und Belichtung

Ergänzend zu den im Haltungskonzept festgelegten baulichen Vorgaben gelten für das Stallklima und das Lichtmanagement folgende Bestimmungen:

Den Tieren ist ein natürlicher Tag-Nacht-Rhythmus zu ermöglichen. Hierfür ist täglich eine zusammenhängende Dunkelphase von mindestens 8 Stunden einzuhalten.

Windschutznetze, Curtains oder mobile Verschlüsse dürfen nur witterungsbedingt zum Schutz der Tiergesundheit vorübergehend geschlossen werden. Eine dauerhafte Schließung außerhalb von Extremwetterlagen ist unzulässig.

Durch die Nutzung der Außenklimaöffnungen muss im Liege- und Bewegungsbereich durchgehend eine geringe Schadgasbelastung (insbesondere Ammoniak und

Kohlendioxid) sowie eine ausreichende Luftzirkulation ohne schädliche Zugluft sichergestellt sein.

Beim Audit erfolgt die Überprüfung durch den visuellen Abgleich der baulichen Umsetzung sowie der Luft- und Lichtverhältnisse vor Ort.

Mängel bei den Offenhaltungen oder eine Missachtung der Dunkelphase gelten als behebbare Abweichung. Dem Betriebsleiter wird eine Nachfrist von 14 Tagen eingeräumt, um die Mängel zu beheben.

3.10 Sauberkeit der Tiere (Tierhygiene) – K.O.

Für ein gesundes Hautklima und das Wohlbefinden der Tiere müssen die Rinder im Betrieb sauber gehalten werden. Bei der visuellen Bewertung des Bestands gilt ein fester Grenzwert für Verschmutzungen.

Maximal 10 % der beurteilten Rinder dürfen starke Verschmutzungen aufweisen. Als stark verschmutzt gelten Tiere mit groben, angetrockneten Kot- oder Düngerplatten sowie festen Klumpen im Fell an den Flanken, Keulen oder am Bauch. Leichte Staub- oder Strohanhaftungen bleiben unberücksichtigt.

Der Auditor bewertet während des Stallrundgangs eine repräsentative Stichprobe der Tiere. Der Anteil der stark verschmutzten Rinder wird prozentual zur Gesamtzahl der geprüften Tiere nach folgender Formel berechnet:

$$\text{Anteil verschmutzter Tiere (\%)} = \frac{\text{Anzahl stark verschmutzter Tiere in der Stichprobe}}{\text{Gesamtzahl beurteilter Tiere in der Stichprobe}} \times 100$$

3.11 Tierärztliche Bestandsbetreuung – K.O.

Zur nachhaltigen Sicherung der Herdengesundheit, Prävention und Früherkennung von Erkrankungen ist eine intensiviertere veterinärmedizinische Begleitung des Betriebes verpflichtend. Vor der Erstzertifizierung muss mindestens ein einleitender tierärztlicher Bestandsbesuch nachweislich durchgeführt worden sein. Im laufenden Betrieb ist der Bestand nach der Zulassung mindestens zweimal pro Kalenderjahr durch den betreuenden Tierarzt zu begehen, wobei zwischen den einzelnen Besuchen ein zeitlicher Abstand von mindestens vier Monaten einzuhalten ist.

Der Tierarzt beurteilt bei der Begehung den gesamten Bestand auf tierbezogene Gesundheitsparameter wie Atemwegserkrankungen, den Stoffwechsel- und Klauenstatus sowie eventuelle Verletzungen und überprüft die allgemeinen Hygiene- und Fütterungsbedingungen. Jeder Besuch ist auf einem Bestandsbetreuungsprotokoll zu dokumentieren, das neben dem Datum und dem Namen des Tierarztes auch die beurteilten Tiergruppen, wesentliche Befunde sowie vereinbarte Maßnahmen zur Verbesserung der Herdengesundheit enthält und von beiden Parteien unterschrieben werden muss.

Die Protokolle der letzten 12 Monate sind im Prüfordner aufzubewahren und dem Auditor beim jährlichen Audit vorzulegen.

3.12 Scheuermöglichkeiten – K.O.

Um das Wohlbefinden der Tiere zu fördern, stehen in jeder Gruppe frei zugängliche, funktionsfähige Scheuermöglichkeiten (z. B. rotierende Bürsten oder Scheuerbäume) bereit. Pro angefangene 20 Tiere wird mindestens eine Scheuervorrichtung eingeplant. Diese weisen eine Mindestgröße von 90 cm Länge sowie 30 cm Breite auf, sind an die Tiergröße angepasst und so im Stall platziert, dass eine barrierefreie Nutzung garantiert ist. Alle Scheuermöglichkeiten werden regelmäßig gereinigt, gewartet und bei Verschleiß erneuert.

3.13 Eingriffe an Kälbern – K. O.

3.13.1 Schonendes Veröden der Hornanlagen

Jegliche Verhinderung des Hornwachstums ohne Schmerzausschaltung ist strikt untersagt **K.O.** Zulässig ist ausschließlich die thermische Verödung der Hornanlagen bei Kälbern unter 6 Wochen. Dieser Eingriff erfolgt zwingend unter Sedierung, kombinierter Lokalanästhesie (durch einen Tierarzt) sowie anschließender Schmerzmittelgabe **K.O.**

Die ausführende Person muss einen Nachweis über eine entsprechende Schulung zum schonenden Veröden der Hornanlagen vorlegen, der nicht älter als 10 Jahre sein darf. Zudem wird ein tierärztlicher Beleg über die verwendeten Präparate zur Sedierung, Lokalanästhesie und postoperativen Schmerzbehandlung vorgehalten.

3.13.2 Enthornung – K.O.

Eine spätere Enthornung ist ausschließlich in Ausnahmefällen und bei medizinischer Indikation durch einen Tierarzt gestattet. Der Eingriff darf nur unter Sedierung, Lokalanästhesie des Hornnervs und mit einer postoperativen Schmerzbehandlung durchgeführt werden.

3.14 Gentechnikfreies Premiummüsli, Wiesenheu und Stroh – K.O.

Die Kälber werden mit einem speziell abgestimmten natürlichen Premiummüsli mit Mikronährstoffen und Kräutern aufgezogen. Die Erzeuger müssen gewährleisten, dass das Premiummüsli und Wiesenheu und Stroh jederzeit frei zugänglich ist. Damit wird eine bedarfsgerechte Versorgung der Tiere entsprechend den Anforderungen des Programms sichergestellt.

Das Premiummüsli besteht aus:

Weizen, Körnermais, Mikronährstoffe, Kräutern, Maiskleber und Zuckerrübenmelasse

Sämtliche Grundfuttermittel, wie Wiesenheu und Stroh werden von den landwirtschaftlichen Betrieben eigenverantwortlich bereitgestellt. Es dürfen ausnahmslos gvo-freie Futtermittel gemäß den geltenden europäischen Richtlinien eingesetzt werden.

3.14.1 Nachweis der GVO Freiheit– K.O.

Während des gesamten Geltungszeitraums dürfen keine Futtermittel eingesetzt werden, die gemäß Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind.

Die Nachweisführung ist wie folgt zu erbringen:

- GVO-Freiheit:
 - Bei eigenem Anbau: Nachweis über betriebliche Anbaudokumentation.
 - Bei Zukauf: Nachweis über entsprechende Zertifizierungen (z. B. VLOG) oder über Warenbegleitpapiere
- Herkunft EU-27:
 - Mindestens 60 % der eingesetzten Futtermittel bzw. Futtermittelrohstoffe müssen vom Tierhalter selbst angebaut werden oder in den Mitgliedsstaaten der EU-27 angebaut und verarbeitet worden sein.
 - Ausgenommen von dieser Herkunftsanforderung sind Futtermittelzusatzstoffe (z. B. Konservierungsmittel, Aminosäuren), Vormischungen und Mineralfutter

Sämtliche Lieferscheine über den Futtermittelbezug werden durch den Erzeuger lückenlos dokumentiert und für mindestens 5 Jahre aufbewahrt.

3.15 Meldepflicht – K.O.

Besondere Ereignisse im Herdengeschehen, wie das Auftreten von Krankheiten oder ein spürbarer Rückgang der Futteraufnahme, sind umgehend schriftlich zu dokumentieren und an die Qualivo Deutschland GmbH zu melden.

3.16 Lebensalter und Schlachtung

Die Kälber werden im Rahmen des Programms im Alter von 6-7 Monaten geschlachtet. Es ist erforderlich, dass die Handelsklassen E2/E3, U2/U3 und R2/R3 erreicht werden. Die Vorgaben zum Schlachtalter dienen der einheitlichen Umsetzung der Qualitätsanforderungen des Programms.

3.17 Transport zum Schlachtunternehmen

Die Transportzeit vom Herkunftsbetrieb bis zum Schlachtunternehmen darf 4 Stunden nicht überschreiten. (**K.O.-Kriterium**). Bei Außentemperaturen ab 30 °C ist kein Transport zulässig, es sei denn, es werden klimatisierte Fahrzeuge eingesetzt. Das Treiben beim Verladen erfolgt schonend; schmerzinduzierendes Treiben (z. B. durch elektrische Treibstöcke) ist verboten.

3.18 Qualivo Premium – Kontrollsystem

Zur Sicherstellung der Programmvorgaben verfügt Qualivo über ein dreigliedriges Kontrollsystem:

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

3.19 Mitgeltende Unterlagen

- Checkliste Landwirtschaftlicher Erzeuger
- Eigenkontrolle Checkliste Konformität Schlachthof / Zerlegung
- Erzeugerliste
- Wissenschaftliches Gutachten
- Juristische Stellungnahme

Gültigkeit des neuen Prüfkonzpts

Das aktualisierte Prüfkonzpt „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb, Haltungsform Stufe 4, Auslauf“ tritt ab 01. August 2026 in Kraft und löst die bisherige Version „Qualivo Premium-Kalbfleisch vom Müslikalb, Haltungsform Stufe 4“ vom 25.03.2022 ab.