



Qualivo Premium- Schweinefleisch

Haltungsform Stufe 3

FrischlufSTALL



Prüfungskonzept 2026

Erzeugerkriterien



Inhaltsverzeichnis

Inhalt

1. Vorwort	3
2. Prüfkonzept „Qualivo Premium Schweinefleisch“ Erzeugerkriterien	5
2.1 Anforderungen an Prüfstellen	5
2.2 Anforderungen an Auditoren und freigebende Personen	5
2.3 Auditierung der landwirtschaftlichen Betriebe	6
2.3.1 Erstkontrolle	6
2.4.2 Folgekontrollen	6
2.4.3 Mitwirkungspflichten – K.O.	7
2.3.3 Vorbereitung der Audits	7
2.3.4 Auditdurchführung vor Ort	7
2.3.5 Auditbewertung und Korrekturmaßnahmen	8
2.3.6 Auditergebnis und Ergebniskommunikation	8
2.3.7 Einspruch gegen Auditergebnis	9
2.4 Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation	10
2.5 Teilnahmebedingungen und Zugang zum Programm	10
3. Kriterienkatalog Erzeugerbetriebe für „Qualivo Premium-Schweinefleisch“	11
3.1 Teilnehmer bei QS und ITW – K.O.	11
3.2 Jährliche Weiterbildung und Fachkunde – K.O.	11
3.3 Stallhaltung – Frischluftstall – K.O.	12
3.3.1 Variante A – Für Tiere ohne Zugang zu Außenflächen (Offenfrontstall) ...	12
3.3.2 Variante B – Für Tiere mit Zugang zu Außenflächen (Auslauf)	13
3.4 Nutzbare Fläche K.O.	14
3.4.1 Variante A: Für Tiere ohne Zugang zu Außenflächen (Offenfrontstall)	14
3.4.2 Variante B: Für Tiere mit Zugang zu Außenflächen (Auslauf)	14
3.5 Stroh im Bereich des Liegens K.O.	15
3.6 Außenklimareize, Belüftung und Belichtung	15
3.7 Tierärztliche Bestandsbetreuung	16
3.8 Premiumfutter – K.O.	16
3.9 Meldepflicht – K.O.	17
3.11 Transport zum Schlachtunternehmen	17
3.12 Qualivo Premium – Kontrollsystem	18
3.13 Mitgeltende Unterlagen	18



1. Vorwort

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

Im Mittelpunkt des Programms „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ stehen Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und höchste Fleischqualität. Die Erzeugung erfolgt mit besonderem Fokus auf regionale Herkunft aus Baden-Württemberg und Deutschland, kurze Transportwege, kontrollierte Lieferketten sowie den Einsatz hochwertiger Futtermittel.

Die Natürlichkeit der Erzeugung wird durch eine ausgewogene, natürliche Fütterung mit Getreide, Kräutern, Mikronährstoffen, sowie Heu und Stroh sichergestellt. Ergänzende Futtermittel und Zusatzstoffe werden nur eingesetzt, soweit sie mit den anerkannten Anforderungen an die Futtermittelqualität und -sicherheit vereinbar sind. Ergänzt wird dieses Konzept durch tierwohlorientierte Frischluftstallhaltung mit eingestreuten Liegebereichen aus Stroh.

Eine speziell abgestimmte Premiumfütterung mit natürlichen Mikronährstoffen unterstützt die harmonische Entwicklung der Tiere und trägt zu einer hohen Fleischqualität bei. Das Ergebnis ist fein faseriges, zartes Fleisch mit hervorragender Marmorierung und einem ansprechenden Aussehen, das sich deutlich vom Gewohnten abhebt. Der besondere Geschmack sorgt für einen hochwertigen Fleischgenuss.

Die besondere Zartheit und Fleischqualität entstehen durch ein langsames, natürliches Wachstum der Tiere, eine ausgewogene Premiumfütterung, sowie eine qualitätsorientierte Verarbeitung. Ergänzend trägt die kontrollierte Reifung der Teilstücke zu einem besonders hochwertigen Geschmackserlebnis bei.

Ziel ist es, ein herausragendes Schweinefleisch zu erzeugen, das beim Verbraucher durch Qualität, Natürlichkeit und Geschmack eine anhaltende Gaumenfreude der Erstklasse hervorruft.

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 GmbH 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-Schweinefleisch“ ein Beitrag für ein Schweinefleischangebot, das mehr Tierwohl in der Schweinehaltung gemäß den Anforderungen an die Haltungsform Stufe 3 „Frischlufstall“ repräsentiert.



Durch das vorgelegte Prüfkonzert „Qualivo Premium-Schweinefleisch – Haltungsform Stufe 3“ wird der Rahmen für eine kontrollierte Umsetzung der entsprechenden Produktkriterien dargestellt.

Die Anforderungen des Programms „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ 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 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, akkreditierte Zertifizierungsstellen. Zusätzlich sind die teilnehmenden Betriebe in bestehende Qualitätssicherungssysteme wie QS eingebunden.



2. Prüfkonzept „Qualivo Premium Schweinefleisch“ Erzeugerkriterien

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

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

Die aktuelle Beauftragung der ADIA-Zert GmbH umfasst die unabhängige Durchführung der Kontrollen sowie der Auditierungen der teilnehmenden Betriebe im Rahmen dieses Programms.

Die Auditierung der teilnehmenden Betriebe 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-Schweinefleisch“ 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-Schweinefleisch“ Programm möglich ist und Lieferungen von „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ Produkten angenommen werden können, bezogen auf die „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ Erzeugerkriterien in einer angekündigten Erstkontrolle (max. 24 Stunden vorher angekündigt) geprüft werden.

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

Die Kontrollen auf nachgelagerten Stufen erfolgen stichprobenartig.

2.4.2 Folgekontrollen

Die Erzeugerbetriebe werden mindestens einmal jährlich im Rahmen eines Audits auf die Einhaltung der Vorgaben des Programms „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ geprüft.

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

Jedes zweite Jahr findet die Auditierung als terminiertes Systemaudit (max. 24 Stunden vorher angekündigt) in Abstimmung mit dem Erzeuger statt. In den jeweiligen Zwischenjahren erfolgt die Überprüfung unangekündigt. Kombi-Audits mit anderen Standards sind möglich.

Zusätzlich zu den im Rahmen des Programms „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ durchgeführten Audits erfolgen bei den teilnehmenden Betrieben Bestandschecks im Rahmen der Initiative Tierwohl (ITW3). Dadurch werden die teilnehmenden Betriebe mindestens zweimal jährlich kontrolliert bzw. auditiert. 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.

Kommentiert [SU1]: Hinweis: Sollten Kombisaudits für ITW und Qualivo durchgeführt werden, gilt die kürzere Ankündigungszeit (max. 24 Stunden vorher)

Kommentiert [RR2R1]: okay.

Kommentiert [SU3]: Bedeutet terminiert, dass max. 72 Stunden vorher der Termin festgelegt wird?

Kommentiert [RR4R3]: Ja, wenn das so passen würden. Ansonsten kann es so angepasst werden, wie es ITW vorschreibt.



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 Rindfleisch. 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-Schweinefleisch“ 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 2.3.5 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-Schweinefleisch“ Erzeugerkriterien (siehe Kapitel 3) 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-Schweinefleisch“ Erzeugerkriterien ist **bestanden**, wenn alle Kriterien mit „erfüllt“ bewertet sind.

Das Audit für die „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ 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-Schweinefleisch“ 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-Schweinefleisch“ 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 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 beigelegt 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-Schweinefleisch“ entspricht den Standards von **QS**. Die Teilnehmer des „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ sind entsprechend **QS** zertifiziert und gewährleisten dadurch eine Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation in der Warenkette.

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

Werden Tiere im Rahmen des „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ 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-Schweinefleisch) sind auf den Lieferscheinen kenntlich zu machen.

2.5 Teilnahmebedingungen und Zugang zum Programm

Die Teilnahme am Programm „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ 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-Schweinefleisch“ 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 Teilnahme Voraussetzungen



erfolgt ausschließlich auf Grundlage der im Prüfkonzzept 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.

3. Kriterienkatalog Erzeugerbetriebe für „Qualivo Premium-Schweinefleisch“

Unter das Programm „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ fallen Schweine ab Umstallung in den Maststall.

3.1 Teilnehmer bei QS und ITW – K.O.

Der Erzeugerbetrieb muss für die Produktion und Lieferung für das „Qualivo Premium-Schweinefleisch“ Programm nachweislich als Teilnehmer im **Qualitätssicherungssystem** (QS, Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn) sowie bei der „Initiative Tierwohl“ mindestens für das Programm Frischluftstall (Stufe 3) (Initiative Tierwohl GmbH) zertifiziert sein.

Im Besonderen bedeutet dies für das Qualivo Premium-Schweinefleisch 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 Schweinehaltung sein, wie beispielsweise Tiergesundheit, Fütterung, Haltungshygiene oder Herdenmanagement sein.

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.

Kommentiert [SU5]: Das ist eine Grundanforderung der ITW und wird somit darüber bereits geprüft. Sie können das hier stehen lassen, jedoch gilt es bei ITW ein KO-Kriterium ohne die Möglichkeit zur Korrektur.

Kommentiert [RR6R5]: wir lassen es drinnen, um es bewusst nochmal bewusst zu machen.

Kommentiert [SU7]: Analog zur ITW empfiehlt es sich das vorherige Kalenderjahr geprüft werden, da zum Auditzeitpunkt die Fortbildung ggf. noch nicht vorliegt und es sich bei ITW um ein KO Kriterium handelt.

Kommentiert [RR8R7]: guter Einwand, hab ich geändert

3.3 Stallhaltung – Frischluftstall – K.O.

Die Tiere müssen im Rahmen des Qualivo Premium-Schweinefleisch Programms während der Mast in Frischluftställen gehalten werden. Dies ist möglich bei der unten aufgeführten Variante A oder Variante B.

3.3.1 Variante A – Für Tiere ohne Zugang zu Außenflächen (Offenfrontstall)

Im Rahmen des Qualivo Premium-Schweinefleisch Programms müssen die Tiere in Ställen gehalten werden, bei denen die Frischluft das Stallklima in jeder Bucht wesentlich beeinflusst und für die Tiere wahrnehmbar ist. Dabei muss nicht jede einzelne Bucht direkt an eine offene Außenwandfläche angrenzen.

Jedes Tier muss jederzeit Zugang zu unterschiedlichen Klimabereichen haben. Das bedeutet, dass die klimatischen Bedingungen, wie Lufttemperatur, Luftqualität und natürliches Licht (Tageslicht), innerhalb des Stalls für die Tiere erlebbar sein müssen.

Die Öffnungsflächen des Stalls, welche die Frischluft direkt auf die klimatischen Bedingungen der Tiere wirken lassen, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- **Mindestens 30 % der Wandflächen** des Stalls müssen als dauerhaft offene Außenwand- oder Dachflächen gestaltet sein, oder
- Alternativ müssen **mindestens 1,0 m² Öffnungsfläche pro angefangene 10 Tiere** in der Außenwand- oder Dachfläche vorhanden sein.

Windschutznetze oder Spaceboards können als offene Flächen angerechnet werden, wenn sie die klimatische Wirkung der Frischluft auf die Stallbedingungen nicht erheblich einschränken. Bei Spaceboards wird dabei nur der Schlitzanteil zwischen den einzelnen Elementen bei der Berechnung der Öffnungsfläche berücksichtigt.

Die Öffnungsflächen müssen so gestaltet sein, dass sie die Tiere vor extremen Wetterbedingungen schützen (z. B. Regen, Schnee, extreme Kälte oder Hitze). Ein dauerhafter Verschluss der Öffnungsflächen ist nicht zulässig. Sollte ein vorübergehender Verschluss erforderlich sein, muss dies nachvollziehbar und begründet dokumentiert werden.

In der Regel besteht die Gebäudehülle des Offenfrontstalls aus einer einfachen, un- oder teilgedämmten Bauweise. Zur Verbesserung des Klimakomforts im Stall sollten die Dächer jedoch gedämmt sein, um Kondensatbildung und starke Abkühlung im Winter sowie übermäßigen Wärmeeintrag im Sommer zu vermeiden.

Da die Lufttemperaturen in Offenfrontställen im Allgemeinen größeren Schwankungen unterliegen, müssen für die Tiere geeignete Ruhebereiche mit ausreichender Fläche vorhanden sein. Diese Bereiche sollten ein wärmeres Mikroklima (z. B. Liegekisten) und/oder ein isolierendes Substrat (z. B. Tiefstreu) bieten. Für Phasen mit hohen



Temperaturen sollten Abkühlungsmöglichkeiten wie Duschen oder Suhlen zur Verfügung stehen.

3.3.2 Variante B – Für Tiere mit Zugang zu Außenflächen (Auslauf)

Im Rahmen des Qualivo Premium-Schweinefleisch Programms müssen die Tiere in einem Stall gehalten werden, der ihnen direkten Zugang zu einem Auslauf bietet. Dieser Auslauf ist ein separater Bereich, der vom i. d. R. wärmeisolierten, festen Stallbereich oder Stallgebäude getrennt ist. Über den Auslauf haben alle Tiere einen direkten Zugang zu den entsprechenden jahreszeitlichen Temperaturen, Luftfeuchtheitswerten und der wechselnden Intensität des natürlichen Tageslichts.

Der Auslauf kann entweder außen an das Stallgebäude angrenzen oder innerhalb des Stallgebäudes liegen. Mindestens eine Außenwand oder das Dach des Auslaufs muss geöffnet sein, um den Tieren Zugang zu den äußeren klimatischen Bedingungen zu ermöglichen. Dabei gelten folgende Mindestanforderungen für die Öffnungsflächen:

- **Mindestens 1,0 m² offene Außenwand- oder Dachfläche** pro angefangene 10 Tierplätze in der Gruppe muss vorhanden sein.
- Windschutznetze in den Öffnungen sind zulässig, sofern sie die klimatische Wirkung der Frischluft nicht erheblich einschränken.

Der Auslauf muss eine Mindestgröße von **2 m Länge und Breite** aufweisen, um sicherzustellen, dass sich die Tiere sicher bewegen können, ohne Verletzungen zu riskieren. Genesungsbuchten sind von der Anforderung eines direkten Auslaufzugangs ausgenommen.

Die Gestaltung des Auslaufs muss gewährleisten, dass die Tiere die äußeren klimatischen Bedingungen direkt wahrnehmen können. Gleichzeitig müssen die Tiere vor extremen Wetterbedingungen geschützt werden, z. B. durch geeignete Überdachungen oder Windschutzmaßnahmen.

3.4 Nutzbare Fläche **K.O.**

3.4.1 Variante A: Für Tiere ohne Zugang zu Außenflächen (Offenfrontstall)

Werden die Tiere in einem Offenfrontstall gehalten, so muss ihnen eine uneingeschränkt nutzbare Mindestfläche wie folgt zur Verfügung stehen:

Platzangebot insgesamt:

0,70 m ² /Tier	(Gewichtsabschnitt Schwein 30-50 kg)
1,30 m ² /Tier	(Gewichtsabschnitt Schwein 50-120 kg)
1,50 m ² /Tier	(Gewichtsabschnitt Schwein >120 kg)

Den Tieren kann im Offenfrontstall eine geringere uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche nachfolgender Tabelle zur Verfügung gestellt werden, soweit Gründe des Tierschutzes nicht entgegenstehen.

0,70 m ² /Tier	(Gewichtsabschnitt Schwein 30-50 kg)
1,10 m ² /Tier	(Gewichtsabschnitt Schwein 50-120 kg)
1,40 m ² /Tier	(Gewichtsabschnitt Schwein >120 kg)

Die Auslegung der dem Tierschutz entgegenstehenden Gründe richtet sich nach dem geltenden Tierhaltungskennzeichnungsgesetz bzw. nach der zuständigen Behörde. Alle weiteren Details sind mit dieser zu besprechen.

3.4.2 Variante B: Für Tiere mit Zugang zu Außenflächen (Auslauf)

Werden die Tiere in einem Stall mit ständigem Zugang zu Außenflächen gehalten, so muss ihnen insgesamt eine uneingeschränkt nutzbare Mindestfläche (Stall + Auslauf) wie folgt zur Verfügung stehen:

Platzangebot insgesamt (Stall + Auslauf):

0,70 m ² /Tier	(Gewichtsabschnitt Schwein 30-50 kg)
1,10 m ² /Tier	(Gewichtsabschnitt Schwein 50-120 kg)
1,40 m ² /Tier	(Gewichtsabschnitt Schwein >120 kg)

Die Außenflächen müssen mind. 0,3 m² pro Tier betragen.

- Die uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche ist jene Fläche, die von den Tieren zum Gehen, Stehen oder Liegen genutzt werden kann. Dazu zählen nicht Flächen unter oder über Einbauten, die von den Tieren nicht unter- bzw. überquert werden können. Von dem als Länge x Breite der Bucht ermittelten m²-Wert sind deshalb ggf. abzuziehen:

Flächen von Pfosten, Futterautomaten, Abluftschächten sowie unter in die Bucht hereinragenden Trögen wie auch unter eingebauten Abschränkungen und Abtrennungen.

- Eine Anrechnung von Ausläufen auf die uneingeschränkt nutzbare Bodenfläche ist nur dann möglich, wenn sichergestellt ist, dass die Auslaufhaltung auch im



Tierseuchenfall unter Einhaltung der Mindestanforderungen der TierSchNutzV weiter betrieben werden kann oder die Schweine anderweitig untergebracht werden können. Im Falle einer Anrechnung ist sicherzustellen, dass der überdachte Anteil der uneingeschränkt nutzbaren Bodenfläche allen Tieren das ungehinderte gleichzeitige Stehen und Liegen ermöglicht.

3.5 Stroh im Bereich des Liegens K.O.

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

Dadurch wird des Weiteren sichergestellt, dass die Tiere jederzeit Zugang zu gesundheitlich unbedenklichem und veränderbarem organischem Beschäftigungsmaterial haben.

Zusätzlich zum Stroh muss in den Stallungen den Tieren ständiger Zugang zu organischem Beschäftigungsmaterial gewährleistet werden. Die Wahl des organischen Beschäftigungsmaterials bleibt dem Tierhalter überlassen (in der Praxis zum Beispiel „Hanfseil-, Sisal-, Holzspielzeug“).

3.6 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.

3.7 Tierärztliche Bestandsbetreuung

Zur nachhaltigen Sicherung der Herdengesundheit, Prävention und Früherkennung von Erkrankungen ist eine intensivierte 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. Fehlt ein Nachweis zum Audit-Zeitpunkt, handelt es sich um eine behebbare Abweichung und kein K.-o.-Kriterium.

Der Betriebsleiter erhält in diesem Fall eine Nachfrist von 14 Tagen, um das fehlende Dokument einzureichen oder die Durchführung des Besuchs bei der Zertifizierungsstelle nachzuweisen.

3.8 Premiumfutter – K.O.

Das Premiumfutter ist kompromisslos auf Qualität und Sicherheit ausgerichtet. Die Fütterung erfolgt auf Basis von Getreide und deren Bestandteilen, sowie ergänzend Heu und Stroh. Ergänzende Futtermittel und Zusatzstoffe werden nur eingesetzt, soweit sie mit den anerkannten Anforderungen an die Futtermittelqualität- und Sicherheit vereinbar sind.

Die Schweine werden mit einem speziell entwickelten natürlichen Premiumfutter mit Mikronährstoffen und Kräutern aufgezogen. Die Erzeuger müssen gewährleisten, dass das Premiumfutter jederzeit frei zugänglich ist. Damit ist der Nährstoffbedarf der Schweine optimal gedeckt und sie können sich bestens entwickeln.

Sämtliche Lieferscheine und Nachweise zu den eingesetzten Zukauffuttermitteln sind fünf Jahre aufzubewahren.

Die Qualivo Deutschland GmbH arbeitet kontinuierlich daran, einen hervorragenden Geschmack und nachhaltige Gaumenfreude der Erstklasse hervorzurufen.

Um das Soja beim Qualivo- Premiumfutter zu verringern, wurde das Qualivo Premiumfutter-Rezept 2022 optimiert.

Kommentiert [SU9]: Hinweis: Für Schwein ist das keine Grundanforderung der ITW.

Kommentiert [RR10R9]: wir lassen es drinnen, dient ja dem Tierwohl



Neues Premiumfutter ab Februar 2022:

Das Futter für unsere Qualivo Tiere besteht aus:

Gerste, Weizen, Soja, Mineralstoffe, Vitamine und Kräuter

Sämtliche Lieferscheine und Nachweise zu den eingesetzten Zukauffuttermitteln sind fünf Jahre aufzubewahren. Anhand der Unterlagen muss die Einhaltung der 70/30 Regionalregel nachvollziehbar dokumentiert und nachgewiesen sein.

Die vorgegebene Futterration ist einzuhalten. Geeignete Lieferanten für die benötigten Futtermittel können durch die Qualivo Deutschland GmbH vermittelt werden.

Alle anderen Grundfuttermittel wie Stroh, Gerste, Weizen und Soja besorgt der Landwirt selbst.

Während der gesamten Mastphase ab einem Lebendgewicht von ca. 30 kg müssen mindestens 70 % der im Futtermittel eingesetzten Rohstoffe in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union (EU-27) angebaut und verarbeitet worden sein.

3.9 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.

3.11 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.



3.12 Qualivo Premium – Kontrollsystem

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

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 Schweinefleischetikettierung verständigt. Dies garantiert Sicherheit und Transparenz von der Aufzucht bis zur Ladentheke.

3.13 Mitgeltende Unterlagen

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

Gültigkeit des neuen Prüfkonzepts

Das aktualisierte Prüfkonzept „Qualivo Premium-Schweinefleisch, Haltungsform Stufe 3, Frischluftstall“ tritt ab 01. August 2026 in Kraft und löst die bisherige Version „Qualivo Premium-Schweinefleisch, Haltungsform Stufe 3“ vom 20.02.2024 und vom 01.08.2024 ab.