



Das Fleisch der Meister.

Steinemann Eichenhof Schwein

1. Allgemeine Zielrichtung

1.1 Allgemeines

Das Schweinefleisch-Qualitätsprogramm „Steinemann Eichenhof Schwein“ steht für die Erzeugung von Schweinefleisch unter Beachtung besonderer Auflagen hinsichtlich der Haltungsbedingungen und dem Ort der Haltung der Schweine. Die Schweine müssen in einem Umkreis von 150 km zum Schlachthof in Steinfeld oder Georgsmarienhütte gehalten werden.

1.2 Zielrichtung

Zielsetzung des Qualitätslabels „Steinemann Eichenhof Schwein“ ist es dem Verbraucher deutsches Schweinefleisch in höchster Qualität anzubieten.

Um dem Ziel höchster Schweinefleischqualität gerecht zu werden, wird die Genetik der Schweine für dieses Programm exklusiv ausgesucht bzw. im Vorfeld mit den Produzenten vereinbart. Eine Voraussetzung ist, dass die Tiere in Deutschland aufgezogen und gemästet worden sein müssen.

Des Weiteren unterstützen Produktionsbedingungen wie ein erhöhtes Platzangebot und zusätzliches organisches Beschäftigungsmaterial das Wohlbefinden der Tiere.

1.3 Kontrolle

Die Anforderungen aus diesem Leitfaden orientieren sich unter anderem an der „guten fachlichen Praxis“, wobei die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen selbstverständlich ist. Der Tierhalter trägt die Verantwortung für die Einhaltung der

gesetzlichen Bestimmungen im Bereich Landwirtschaft und die Einhaltung der Kriterien für die Haltungsform 2 nach den Vorgaben der Initiative Tierwohl.

Voraussetzung für die Teilnahme am „Steinemann Eichenhof Schwein“-Programm ist die erfolgreiche Teilnahme an der QS-Zertifizierung und eine aktuell gültige Lieferberechtigung im QS System.

Die Kontrolle und Überwachung des Leitfadens „Steinemann Eichenhof Schwein“ für den Bereich Landwirtschaft wird unabhängig und neutral vom Dienstleistungsunternehmen Tentacontrol GmbH durchgeführt (Sternstraße 108, D-20357 Hamburg; akkreditiert nach der europäischen ISO/CEI 17065:2013 Akkred.-Nr.: DE-ZE-14044-01-00).

Die verschiedenen Anforderungen im Leitfaden dieses Programmes werden unterschiedlich gewichtet. Einzelne Punkte führen bei Nichterfüllen zu der sogenannten „KO-Bewertung“, d.h. das Audit ist dann nicht bestanden. Bei anderen Anforderungen ist Nachbesserung möglich. Die Erfüllung dieser Punkte wird beim folgenden Audit kontrolliert. Falls dann die Nachbesserung nicht nachgewiesen bzw. nicht erfolgt ist, ist das Audit nicht bestanden.

Die landwirtschaftlichen Betriebe werden alle zwei Jahre kontrolliert. Dabei wird ein unangekündigtes vollständiges Audit durchgeführt. Die Zulassung der Betriebe ist kalenderjährlich.

Ein ggf. notwendiges Nachaudit bei festgestellten Abweichungen, wird innerhalb von 3 Monaten nach dem Hauptaudit durchgeführt und protokolliert.

2. Anforderungen an den Bereich Landwirtschaft

2.1. Allgemeine Anforderungen

2.1.1 Betriebsdaten

Der Betrieb erstellt ein Betriebsdatenblatt mit folgenden Angaben:

- Name und Anschrift des Betriebes und falls abweichend, die Anschrift des Produktionsstandortes bzw. der Produktionsstandorte
- Viehverkehrsverordnungsnummer
- Ansprechpartner (Betriebsleiter)
- Telefon- und evtl. Faxnummer, E-Mail-Adresse
- Anzahl der Tierplätze
- Betriebsskizze, Lageplan, Berechnung Lichteinfall

2.1.2. Platzbedarf (K.O.)

- Mindestfläche 0,825 m²/ Tier
→ 10 % mehr als gesetzlich vorgeschrieben

2.2. Herkunft

2.2.1. Aufzucht und Mast (K.O.)

Ein Merkmal dieses Programms ist die regionale Herkunft des angebotenen Fleisches. Alle Tiere müssen in Deutschland aufgezogen und gemästet werden. Daher sind für alle im Label vermarkteten Tiere die regionale Haltung im Umkreis von max. 150 km um die Schlachthöfe in Steinfeld und Georgsmarienhütte bzw. den Bundesländern Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen verpflichtend.

2.3. Haltungs- und Produktionsanforderungen

2.3.1 Haltungsform (K.O.)

- Stallhaltung mit zusätzlichen organischen Beschäftigungsmaterial wie Holz, Sisal oder Naturkautschuk.

2.4 Fütterung

2.4.1 QS zugelassene Futtermittel (K.O.)

Grundsätzlich müssen alle Futtermittel nach dem QS-System zugelassenen Inhaltstoffe vorweisen.

Die Lieferscheine sind für mind. 3 Jahre vom Produzenten aufzubewahren.

2.4.2 Rationsberechnung bei Eigenmischern

Es muss für alle Masttiere des Betriebes eine auf das Tier abgestimmte Rationsberechnung vorhanden sein, wenn der Betrieb Eigenmischer ist.

2.5. Tiergesundheit

2.5.1 Befunde

Die Befunddatenerfassung am Schlachthof (Eingabe in QS-Datenbank) muss gewährleistet sein.

2.5.2 Antibiotikamonitoring

Es muss ein qualifiziertes Antibiotikamonitoring vorhanden sein.

2.5.3 Tierarzt

Jeder Tierhalter hat im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen seinen Bestand durch einen Tierarzt betreuen zu lassen. Das Betreuungsverhältnis muss durch einen schriftlichen Vertrag vereinbart sein.

2.5.4 Initiative Tierwohl

Die Programmteilnahme an der Initiative Tierwohl mit deraltungsform 2 ist für die teilnehmenden Betriebe verpflichtend.