



**„So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“**

-

**Haltungsform Stufe 3**

**Prüfungskonzept 2022**

**Erzeugerkriterien**

# Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort .....	3
2. Prüfkonzept „ <i>So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut</i> “ 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
2.3.1 Vorbereitung der Audits .....	5
2.3.2 Auditdurchführung vor Ort .....	5
2.3.3 Auditbewertung und Korrekturmaßnahmen .....	6
2.3.4 Auditergebnis und Ergebniskommunikation .....	6
2.4. Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation .....	7
3. Kriterienkatalog Erzeugerbetriebe für „ <i>So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut</i> “ .....	8
3.1 Teilnehmer bei Initiative Tierwohl – K.O.....	8
3.2 Teilnehmer bei GQH – K.O. ....	8
3.3 Eingesetzte Futtermittel – K.O. ....	8
3.4 Stallhaltung – Außenklima – K.O.....	8
3.5 Nutzbare Fläche .....	9
3.6 Stroh im Bereich des Liegens .....	10
4. Anhang.....	11
4.1 Haltungsform Stufe 3 Kriterien: Schweinemast .....	11

## 1. Vorwort

Mit dem Qualitäts-Schweinefleisch „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“ soll der Nachfrage von Verbrauchern nach mehr Tierwohl, Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität im Schweinefleischangebot Rechnung getragen werden. Das Qualitätsfleisch läuft unter dem Titel „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“ womit auch die enge Zusammenarbeit mit der regionalen Erzeugung und Vermarktung in Hessen, sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren vermittelt wird.

Die „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“-Erzeugnisse sind nach den Kriterien und Anforderungen des Qualitätszeichens „Geprüfte Qualität Hessen“ produziert und vermarktet. Der regionale Bezug zur Produktion in Hessen wird somit gewährleistet und kommuniziert.

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 [haltungsfarm.de](http://haltungsfarm.de) Konzept etabliert. Die Haltungsformen sollen den Verbrauchern die Haltungsbedingungen der Tiere bei Erzeugern transparent und verständlich vermitteln. Dementsprechend ist das „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“ ein Beitrag für ein Schweinefleischangebot, dass mehr Tierwohl in der Schweinehaltung gemäß den Anforderungen an die Haltungsform Stufe 3 „Außenklima“ repräsentiert.

Durch das vorgelegte Prüfkonzert: „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“ – Haltungsform Stufe 3 wird der Rahmen für eine kontrollierte Umsetzung der entsprechenden Produktkriterien dargestellt.

## **2. Prüfkonzepkt „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ Erzeugerkriterien**

Die definierten Kriterien für Produkte der Marke „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ sollen regelmäßig und transparent geprüft werden, um eine Umsetzung der Haltungskriterien in der landwirtschaftlichen Aufzucht zu gewährleisten. Ergänzend zu den im Folgenden beschriebenen Anforderungen des Prüfkonzepktes „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ sind die Anforderungen des ITW-Konzepktes einzuhalten. Dies wird im Rahmen des Audits überprüft, sofern kein Zertifikat nach ITW vorliegt.

### **2.1 Anforderungen an Prüfstellen**

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

### **2.2 Anforderungen an Auditoren und freigebende Personen**

Die beauftragte Prüfstelle für eine Kontrolle der „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“-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 „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“-Programm möglich ist und Lieferungen von „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“-Produkten angenommen werden können, bezogen auf die „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“-Erzeugerkriterien in einer angekündigten Erstkontrolle geprüft werden.

Die Erstkontrolle muss immer zusammen mit einem Audit nach GQH- oder QS-Standard erfolgen.

### **2.3.2 Folgekontrollen**

Die Erzeugerbetriebe müssen **mind. einmal jährlich** im Hinblick auf die Umsetzung der „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“-Kriterien im Rahmen eines Audits geprüft werden. Die Audits finden im Wechsel angekündigt und unangekündigt statt. Kombi-Audits mit anderen Standards sind erwünscht.

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.

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. 48 Stunden (Werktage) vor dem Audit benachrichtigt.

Bei festgelegten Terminen wird eine von der Karl Eidmann GmbH & Co. KG benannte Ansprechperson frühestens zeitgleich über bevorstehende angekündigte und unangekündigte Audits informiert. Der Auditzyklus kann in Rücksprache mit der Karl Eidmann GmbH & Co. KG angepasst werden, solange eine jährliche Kontrolle der Betriebe gewährleistet ist.

### **2.3.1 Vorbereitung der Audits**

Für die Vorbereitung der Audits sind Checklisten auf Aktualität und Vollständigkeit zu prüfen. Die Version der Checklisten muss von der Karl Eidmann GmbH & Co. KG freigegeben sein. 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.

### **2.3.2 Auditdurchführung vor Ort**

Die Audits zur Prüfung von „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“-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 „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“-Kriterien
- Dokumentation der erfassten und bewerteten Kriterien

- Wenn nötig, werden Korrekturmaßnahmen gemäß Absatz 2.3.3 vereinbart und ein entsprechender Maßnahmenplan erstellt
- 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. 2 Werktagen 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.

### 2.3.3 Auditbewertung und Korrekturmaßnahmen

Die einzelnen geprüften Kriterien werden nach „erfüllt“ oder „nicht erfüllt“ entsprechend der Checkliste *„So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“*-Erzeugerkriterien (siehe Absatz 4.1) bewertet und dokumentiert. Ist ein Kriterium nicht erfüllt, muss der Sachverhalt mit einer Beschreibung der Abweichung ausführlich im Auditbericht belegt sein, wo sinnvoll und möglich mittels Fotodokumentation.

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 Korrekturmaßnahmen sind unverzüglich vom Erzeugerbetrieb umzusetzen und die Umsetzung der Zertifizierungsstelle durch geeignete Unterlagen belegbar nachzuweisen.

Vorbehaltlich erfolgt eine Nachkontrolle der Umsetzung unangekündigt durch einen Mitarbeiter der Firma Karl Eidmann GmbH & Co. KG.

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

### 2.3.4 Auditergebnis und Ergebniskommunikation

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

Das Audit für die *„So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“*-Erzeugerkriterien ist **bestanden**, wenn alle Kriterien mit „erfüllt“ bewertet sind.

Das Audit für die *„So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“*-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 eine von der Karl Eidmann GmbH & Co. KG benannte Ansprechperson für das Prüfungskonzept „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“-Erzeugerkriterien übermittelt. 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 „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“ als Lieferant teilnehmen.

## 2.4. Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation

Die Systemteilnahme bei „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“ entspricht den Standards von **QS** und **GQH**. Die Teilnehmer des „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“ sind entsprechend **QS** und **GQH** zertifiziert und gewährleisten dadurch eine Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation in der Warenkette.

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

Werden Tiere im Rahmen des „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“ 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, GQH, „*So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut*“) sind auf den Lieferscheinen kenntlich zu machen.

### **3. Kriterienkatalog Erzeugerbetriebe für „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“**

#### **3.1 Teilnehmer bei Initiative Tierwohl – K.O.**

Der Erzeugerbetrieb muss für die Produktion und Lieferung für das „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ Programm nachweislich als Teilnehmer im **Programm der Initiative Tierwohl** zertifiziert sein.

#### **3.2 Teilnehmer bei GQH – K.O.**

Der Erzeugerbetrieb muss für die Produktion und Lieferung für das „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“-Programm nachweislich als Teilnehmer im „Geprüfte Qualität Hessen“ (Marketinggesellschaft Gutes aus Hessen, Rosbach) zertifiziert sein.

#### **3.3 Eingesetzte Futtermittel – K.O.**

Der Futtermitteleinsatz bei den „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ teilnehmenden Erzeugern entspricht den Anforderungen für die Auslobung des Zusatzes „Ohne Gentechnik“ für tierische Erzeugnisse, alle eingesetzten Futtermittel sind GVO-frei.

Es dürfen nur Futtermittel gemäß der EU Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003) eingesetzt werden.

Betriebe, die ein BIO- oder VLOG-Zertifikat vorweisen können, erfüllen dieses Kriterium im Rahmen der entsprechenden Zertifizierung.

#### **3.4 Stallhaltung – Außenklima – K.O.**

Die Tiere müssen im Rahmen des „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“-Programms während der Mast in **Außenklimaställen** gehalten werden.

In diesen Außenklimaställen muss es Bereiche geben, in denen jedes Tier die äußeren Klimabedingungen unmittelbar wahrnehmen kann, d.h. Klimabedingungen, die außerhalb des baulich abgegrenzten Stalles herrschen. Zu diesen Klimabedingungen zählen u.a. die Lufttemperatur und -qualität sowie natürliches Licht (Tageslicht). Geschützt werden die Tiere jedoch weitgehend vor Niederschlag (Regen, Schnee),



sehr hohen Luftgeschwindigkeiten sowie vor Lufttemperaturen außerhalb ihres thermoneutralen Bereiches (Hitze, Kälte).

Der Luftaustausch geschieht in den Außenklimaställen durch passive, d.h. freie Lüftung. Grundsätzlich kommt diese Lüftung daher ohne aktive Zu- oder Abluftsteuerung durch Ventilatoren o.ä. aus, die bei zwangsgelüfteten Ställen notwendig sind. Dafür braucht es in Außenklimaställen große Öffnungsflächen, deren Querschnitte zur Regelung des Luftaustausches und zum Schutz der Tiere verändert werden können (z.B. Jalousien, bewegliche Schlitzwände, Windbrechnetze). Werden die Querschnitte der Öffnungsflächen zum Schutz der Tiere zeitweise reguliert, muss dies nachvollziehbar und begründet dokumentiert werden. Bei hohen Temperaturen (und geringen Luftgeschwindigkeiten) kann eine Unterstüzungslüftung notwendig sein.

Die Öffnungsflächen für eine passive, d.h. freie Lüftung der offenseitigen Wandflächen und zuzüglich weiterer Öffnungsflächen für eine passive, d.h. freie Lüftung (z.B. dauerhaft geöffnete Öffnungsschlitze oder Dachöffnungsflächen) müssen mindestens 1/3 der gesamten offenseitigen Wandflächen betragen (10% Abweichungstoleranz des berechneten Anteils der Öffnungsfläche), wobei eine Längsseite zu mindestens 1/3 geöffnet sein muss. Die gesamte offenseitige Wandfläche ergibt sich dabei aus der Fläche aus Innenhöhe (Buchtenboden bis Dachansatz) und der Innenbreite der Wände mit längsseitig durchgehenden Öffnungsflächen (ausgenommen strukturelle Stützelemente).

Der Außenklimastall hat in der Regel eine un- oder teilgedämmte Gebäudehülle in einfacher Bauweise. Zur Verhinderung von Wärmeeintrag im Sommer sowie Verhinderung von Kondensatbildung und starker Abkühlung im Winter sollten die Dächer gedämmt sein.

In Außenklimaställen herrschen in der Regel vergleichbare Lufttemperaturen wie außerhalb des Stalles. Dadurch unterliegt die Lufttemperatur in Außenställen größeren Schwankungen als in Warmställen und die Stalllufttemperaturen können Werte unterhalb der thermoneutralen Zone der Tiere annehmen. Daher müssen für Schweine geeignete Ruhebereiche mit ausreichender Fläche vorhanden sein, die ein wärmeres Mikroklima (z.B. Liegekisten) und/oder ein isolierendes Substrat (z.B. Tiefstreu) aufweisen. Bei Lufttemperaturen oberhalb der thermoneutralen Zone sollten Abkühlungsmöglichkeiten angeboten werden (z.B. Duschen, Suhlen).

### **3.5 Nutzbare Fläche**

Während der Schweinemast muss den Tieren in den Stallungen eine uneingeschränkt nutzbare Mindestfläche von 40% mehr zur Verfügung stehen.

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

1,05 m<sup>2</sup>/Tier (Gewichtsabschnitt Schwein 50-110 kg)

1,40 m<sup>2</sup>/Tier (Gewichtsabschnitt Schwein >110 kg)

Das um 40% erhöhte Platzangebot basiert jederzeit auf den Gewichtabschnitten und Anforderungen an das Platzangebot in § 28 bzw. § 29 der TierSchNutzV in der jeweils gültigen Fassung.

Zum Nachweis der Umsetzung muss jederzeit ein aktueller Buchtenbelegungsplan vorliegen.




### **3.6 Stroh im Bereich des Liegens**

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

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

## 4. Anhang

### 4.1 Haltungform Stufe 3 Kriterien: Schweinemast

Mindestanforderungen für Betriebe mit Schweinemast				
	 Haltung- form 1 2 3 4 Stallhaltung haltungform.de	 Haltung- form 1 2 3 4 StallhaltungPlus haltungform.de	 Haltung- form 1 2 3 4 Außenklima haltungform.de	 Haltung- form 1 2 3 4 Premium haltungform.de
<b>Platz</b>	Mindestfläche 0,75 m <sup>2</sup> /Tier	Mindestfläche 0,825 m <sup>2</sup> /Tier (mind. 10 % mehr Platz)	Mindestfläche 1,05 m <sup>2</sup> /Tier (mind. 40 % mehr Platz)	Mindestfläche 1,5 m <sup>2</sup> /Tier (mind. 100 % mehr Platz)
<b>Haltung</b>	Stallhaltung	Stallhaltung	Stallhaltung mit Außenklimareizen; mind. Offenfrontstall	Stallhaltung mit ständigem Zugang zu Auslauf oder Freilandhaltung
<b>Beschäftigung</b>	veränderbares Be- schäftigungsmaterial, mind. bewegliche Kette kombiniert z.B. mit Holzstück	zusätzliches orga- nisches Beschäfti- gungsmaterial aus natürlichen Materiali- en wie z.B. Holz, Sisal oder Naturkautschuk	organisches Beschäftigungsmaterial aus natürlichen Materialien wie Holz, Sisal oder Naturkautschuk; zusätzlich Stroh oder vergleichbares Beschäftigungsmaterial	organisches Beschäftigungs- material: Stroh oder vergleich- bare Substrate
<b>Fütterung</b>	QS-zugelassene bzw. QS-anerkannte Futtermittel	QS-zugelassene bzw. QS-anerkannte Futtermittel	Futtermittel ohne Gentechnik	Futtermittel ohne Gentechnik; mind. 20% Futtermittel aus dem eigenen Betrieb bzw. aus der Region
<b>Tiergesund- heitsmonito- ring</b>	1. Befunddatenerfas- sung am Schlachthof (Eingabe in QS- Datenbank) 2. qualifiziertes Anti- biotikamonitoring	1. Befunddatenerfas- sung am Schlachthof (Eingabe in QS- Datenbank) 2. qualifiziertes Anti- biotikamonitoring	Befunddatenerfassung am Schlachthof ab 2022; bis dahin ein dokumentiertes Tierge- sundheitsmonitoring auf dem Betrieb inkl. Antibiotikamonitoring	Befunddatenerfassung am Schlachthof ab 2022; bis dahin ein dokumentiertes Tiergesundheitsmonitoring auf dem Betrieb inkl. Antibiotika- monitoring
<b>verpflichtende Programmteil- nahme</b>	QS oder als ver- gleichbar anerkannt	Initiative Tierwohl oder als vergleichbar anerkannt	Teilnahme an einem in der Haltungform registriertem Programm	
<b>ergänzende Hinweise</b>	*Betriebe, die ihre Tiere gemäß den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung halten oder gemäß den Anforderungen der ökologischen Anbauverbänden, die einen höheren Qualitätsstandard garantieren als die EG-Öko-Verordnung, werden der Premium-Stufe zugeordnet.			

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