



„So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“

-

Haltungsform Stufe 3

Prüfungskonzept 2025

Erzeugerkriterien

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	3
2. Prüfkonzept „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ Erzeugerkriterien	4
2.1 Anforderungen an Prüfstellen	4
2.2 Anforderungen an Auditor*innen und freigebende Personen	4
2.3 Auditierung der landwirtschaftlichen Betriebe	4
2.3.1 Erstkontrolle	4
2.3.2 Folgekontrollen	5
2.3.3 Vorbereitung der Audits	5
2.3.4 Auditdurchführung vor Ort	5
2.3.5 Auditbewertung und Korrekturmaßnahmen	6
2.3.6 Auditergebnis und Ergebniskommunikation	6
2.4. Rückverfolgbarkeit und Warenflussdokumentation	7
3. Kriterienkatalog Erzeugerbetriebe für „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“	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 mit Außenklimareizen – Frischluftstall – K.O.	9
3.4.1 Offenfrontstall	9
3.4.2 Stall mit ständigem Zugang zu Auslauf	10
3.5 Nutzbare Fläche – K.O.	10
3.5.1 Offenfrontstall	10
3.5.2 Stall mit ständigem Zugang zu Auslauf	11
3.6 Stroh im Bereich des Liegens	12
4. Anhang	13
4.1 Haltungsform Stufe 3 Kriterien: Schweinemast	13

1. Vorwort

Mit dem Qualitäts-Schweinefleisch „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ soll der Nachfrage von Verbraucher*innen 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 tierwohlorientierte Tierhaltung für die Erzeugung von Lebensmitteln bekommt zunehmend mehr Bedeutung. Der Lebensmitteleinzelhandel hat in gebündelter Form gemeinsam mit der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH das System zur einheitlichen Kennzeichnung der Haltungsform (haltungsform.de) etabliert. Die einzelnen Stufen der Haltungsform sollen den Verbraucher*innen die Haltungsbedingungen der Tiere bei Erzeuger*innen transparent und verständlich vermitteln. Dementsprechend ist das „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ ein Beitrag für ein Schweinefleischangebot, das mehr Tierwohl in der Schweinehaltung gemäß den Anforderungen an die Haltungsform Stufe 3 „Frischlufstall“ repräsentiert.

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

2. Prüfkonzept „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 der Haltungsfarm Stufe 3 „Frischlufstall“ in der landwirtschaftlichen Aufzucht zu gewährleisten. Ergänzend zu den im Folgenden beschriebenen Anforderungen des Prüfkonzeptes „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ sind die Anforderungen des ITW-Konzeptes einzuhalten. Die gültige Lieferberechtigung für ITW wird im Audit überprüft.

2.1 Anforderungen an Prüfstellen

Die am Programm „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 Auditor*innen und freigebende Personen

Die beauftragte Prüfstelle für eine Kontrolle der „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“-Kriterien eines Erzeugerbetriebs stellt sicher, dass die/der Auditor vor Ort bzw. die freigebende Person qualifizierte*r Sachverständige*r für die zu prüfenden Kriterien ist. Die freigebende Person ist eine weitere Person in leitender Position der Prüfstelle der/des Auditorin/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. zweimal jährlich** im Hinblick auf die Umsetzung der „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“-Kriterien im Rahmen eines angekündigten und eines völlig unangekündigten Audits geprüft werden. Die Audits finden im Wechsel angekündigt und unangekündigt statt. Der unangekündigte Bestandscheck im Rahmen der ITW-Zertifizierung kann als unangekündigtes Audit bewertet werden.

Der Termin der angekündigten Audits sollte den Erzeuger*innen max. 24h vor dem Audit mitgeteilt werden. Kombi-Audits mit anderen Standards sind möglich.

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 zwei Kontrollen der Betriebe pro Jahr gewährleistet ist.

2.3.3 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.

2.3.4 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 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 der/dem Auditor*in bzw. der Prüfstelle nachgereicht werden, solange gegenüber der/dem Auditor*in 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 „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“-Erzeugerkriterien (siehe Absatz 4.1 – Haltungsförm Stufe 3 Kriterien) 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 der/dem Auditor*in 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.

2.3.6 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 sowie der Bündler werden schriftlich über das Auditergebnis nach Freigabe durch die freigebende Person mit entsprechendem Auditbericht und ggf. dem Maßnahmenplan informiert.

Nur Erzeuger*innen 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*innen des Programms „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ sind entsprechend QS und GQH zertifiziert und gewährleisten dadurch die Qualitätssicherung sowie 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 die/der Absender*in der Tiere und die/der Abnehmer*in 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 (Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH) zertifiziert sein.

Darüber hinaus bedeutet dies für das „So schmeckt Hessen – Hessenschwein Saugut“-Programm, dass die teilnehmenden Erzeugerbetriebe über die QS-Zertifizierung an einem Schlachtbefunddaten-Monitoring und Antibiotika-Monitoring teilnehmen. Das Monitoring beinhaltet in beiden Fällen die zentrale Erfassung, Auswertung, Benchmarking & Rückkopplung der Daten.

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 Futtermiteleininsatz bei den „So schmeckt Hessen - Hessenschwein Saugut“ teilnehmenden Erzeuger*innen entspricht den Anforderungen für die Auslobung des Zusatzes „Ohne Gentechnik“ für tierische Erzeugnisse, alle eingesetzten Futtermittel sind GVO-frei. Im Rahmen des „So schmeckt Hessen – Hessenschwein Saugut“-Programms müssen gemäß GQH-Standard mindestens 50 % der eingesetzten Futtermittel aus dem eigenen Betrieb stammen.

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.

Die Anforderungen an den Futtermiteleininsatz müssen während der gesamten Mastphase erfüllt werden.

3.4 Stallhaltung mit Außenklimareizen – Frischluftstall – K.O.

Während der Schweinemast müssen die Tiere entweder in einem Offenfrontstall oder in einem Stall mit ständigem Zugang zu Auslauf gehalten werden.

3.4.1 Offenfrontstall

In dem Offenfrontstall 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). Jedes Tier muss jederzeit Zugang zu unterschiedlichen Klimabereichen haben.

Der Luftaustausch geschieht in den Offenfrontställen 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 Offenfrontställen 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 Unterstützungslüftung 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 die folgenden Anforderungen erfüllen:

- a) Pro angefangene 10 Tierplätze eines Abteils sind mindestens 1,0 m² offene* Außenwand- bzw. Dachfläche zur Verfügung zu stellen oder
- b) der Anteil der dauerhaft offenen* Flächen im Stall (Außenwand- oder Dachflächen) muss in Summe mindestens 30 % der Wandflächen des Stalls betragen (relevant sind nur die Öffnungen, die eine unmittelbare Auswirkung auf die klimatischen Bedingungen der Tiere haben).

*als offen gelten Windschutznetze, Rollwände aus Planen (Courtains) oder bewegliche Schlitzwände (Spaceboards). Bei Spaceboards zählt nur die offene Fläche zwischen den Spaceboards als offen.

Der Stall 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 Offenfrontställen 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).

3.4.2 Stall mit ständigem Zugang zu Auslauf

Alternativ können die Tiere in einem Stall mit ständigem Zugang zu Außenflächen (Auslauf, Laufhof o.ä.) gehalten werden. Der Auslauf ist ein vom i. d. R. wärmegeprägten, festen Stallbereich/-gebäude separierter Bereich, über den alle Tiere einer Bucht einen direkten Zugang zum Außenbereich mit der der Jahreszeit entsprechenden Temperaturen, Luftfeuchtigkeits-Werten sowie sich ändernden Tageslichtintensitäten haben.

Der Auslauf kann außen an ein Gebäude anschließen oder innerhalb des Stallgebäudes liegen. Mindestens eine Außenwand oder das Dach des Auslaufs müssen geöffnet sein. Dabei muss pro angefangene 10 Tierplätze in der Gruppe mindestens 1,0 m² offene Außenwand- bzw. Dachfläche zur Verfügung stehen. Windschutznetze in den Öffnungen sind zulässig. Der Auslauf muss eine Mindestseitenlänge von jeweils 2 m aufweisen, um keine Verletzungsgefahr für die Schweine darzustellen. Genesungsbuchten müssen keinen Zugang zum Auslauf haben.

3.5 Nutzbare Fläche – K.O.

3.5.1 Offenfrontstall

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

Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche in m ²
über 30 bis 50	0,7
über 50 bis 120	1,3
über 120	1,5

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

Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche in m ²
über 30 bis 50	0,7
über 50 bis 120	1,1
über 120	1,4

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.

Zum Nachweis der Umsetzung muss jederzeit ein aktueller Buchtenbelegungsplan vorliegen.

3.5.2 Stall mit ständigem Zugang zu 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:

Durchschnittsgewicht in kg	Bodenfläche in m ²
über 30 bis 50	0,7
über 50 bis 120	1,1
über 120	1,4

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 (Bezug: Ausführungshinweise zur TierSchNutzV Nummer 31).

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 Haltungsform Stufe 3 Kriterien: Schweinemast

Die Anforderungen und Kriterien in der Haltungsform Stufe 3 für Betriebe mit Schweinemast sind in ihrer aktuellen Form unter nachfolgendem Link auf der Website haltungsform.de der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH zu finden.

<https://haltungsform.de/kriterien-5stufig/>

Selektion: Schweinemast