



|   |   |  |
|---|---|--|
|  | <p style="text-align: center;"><b>Qualitäts- und Prüfbestimmungen</b><br/> <b>„Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“</b></p> <p style="text-align: center;">Markenfleisch Schwein<br/> Stufe Landwirtschaft</p> | <p>Landwirtschaftskammer<br/> Schleswig-Holstein</p> <p>Gültig ab:<br/> Entwurf,<br/> Stand 09.11.2010</p> |
|---|---|--|

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| <b>1</b> | <b>GELTUNGSBEREICH DER QUALITÄTS- UND PRÜFBESTIMMUNGEN .....</b>                       | <b>2</b> |
| <b>2</b> | <b>QUALITÄTSBESTIMMUNGEN FÜR MARKENFLEISCH SCHWEIN STUFE<br/> LANDWIRTSCHAFT:.....</b> | <b>3</b> |
| 2.1      | Betrieb .....  | 3        |
| 2.2      | Markenschwein.....   | 3        |
| 2.3      | Regionalität.....  | 4        |
| <b>3</b> | <b>PRÜFBESTIMMUNGEN FÜR MARKENFLEISCH SCHWEIN STUFE<br/> LANDWIRTSCHAFT:.....</b>      | <b>5</b> |
| 3.1      | Eigenkontrollen .....  | 5        |
| 3.2      | Prüfungen durch die Landwirtschaftskammer oder neutrale Kontrollstellen .....          | 5        |
| <b>4</b> | <b>CHECKLISTE MARKENFLEISCH SCHWEIN STUFE LANDWIRTSCHAFT:<br/> MAST .....</b>          | <b>6</b> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>Qualitäts- und Prüfbestimmungen</b><br><b>„Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“</b><br><br>Markenfleisch Schwein<br>Stufe Landwirtschaft | Landwirtschaftskammer<br>Schleswig-Holstein<br><br>Gültig ab:<br>Entwurf,<br>Stand 09.11.2010 |
|---|--|---|

## 1 Geltungsbereich der Qualitäts- und Prüfbestimmungen<sup>1</sup>


Diese Prüfanweisung gilt für tierische Erzeugnisse auf der Stufe Landwirtschaft. Es gelten die Qualitäts- und Prüfbestimmungen gemäß RAL-RG 166/3.

### Produktionsstufen Markenfleisch Schwein

Für die Kennzeichnung des Produktes „Frisches Schweinefleisch“ mit dem Zeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ist eine stufenübergreifende Kontrolle in allen Betrieben von der Landwirtschaft über den Schlacht- und Zerlegebetrieb bis zum Handel erforderlich. So wird die Qualität des Produktes sowie die regionale Herkunft gewährleistet.

| <b>Stufe</b>               | <b>siehe Regelungen „Geprüfte Qualität S.-H.“</b> |                          |
|----------------------------|---|--------------------------|
| <b>Futtermittel</b>        | Markenfleisch Schwein                             | Stufe Landwirtschaft     |
| ↓                          |   |                          |
| <b>Ferkelerzeugung</b>     | Markenfleisch Schwein                             | Stufe Landwirtschaft     |
| ↓                          |   |                          |
| <b>Schweinemast</b>        | Markenfleisch Schwein                             | Stufe Landwirtschaft     |
| ↓                          |   |                          |
| <b>Tiertransport</b>       | Markenfleisch Schwein                             | Stufe Landwirtschaft     |
| ↓                          |   |                          |
| <b>Schlachtung</b>         | Markenfleisch Schwein                             | Stufe Schlachtung/Handel |
| ↓                          |   |                          |
| <b>Zerlegung</b>           | Markenfleisch Schwein                             | Stufe Schlachtung/Handel |
| ↓                          |   |                          |
| <b>Groß-/ Einzelhandel</b> | Markenfleisch Schwein                             | Stufe Schlachtung/Handel |

<sup>1</sup> Frühere RAL-Regel: Markenfleisch vom Schwein [RAL-RG 166/3]

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Qualitäts- und Prüfbestimmungen</b><br><b>„Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“</b><br><br>Markenfleisch Schwein<br>Stufe Landwirtschaft | Landwirtschaftskammer<br>Schleswig-Holstein<br><br>Gültig ab:<br><br>Entwurf,<br><br>Stand 09.11.2010 |
|--|--|---|

## 2 Qualitätsbestimmungen für Markenfleisch Schwein Stufe Landwirtschaft: Ferkelerzeugung und Mast


An die Schweine für das Markenfleisch Schwein, die mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet sind, werden Anforderungen über dem gesetzlichen Standard gestellt.

### 2.1 Betrieb

- Der landwirtschaftliche Betrieb ist Teilnehmer des QS-Systems und in den Standard I eingestuft. Auf Antrag können andere extern kontrollierte Qualitätssicherungssysteme anerkannt werden.
- Der landwirtschaftliche Betrieb ist Mitglied einer Erzeugergemeinschaft oder hat eine vertragliche Bindung mit einem für das Programm zugelassenen Schlachthof. Alle Tiere müssen für betriebliche Herkunft einen Nachweis erhalten (Ohrmarke und klar erkennbarer Betriebsanschlag).
- Der Betriebsleiter wird regelmäßig fachlich beraten und in Hygienefragen geschult. Die für die Tierhaltung zuständigen Mitarbeiter haben eine anerkannte landwirtschaftliche Berufsausbildung oder einen gleichwertigen Abschluss.

### 2.2 Markenschweine


- **Futtermittel**
  - Es werden ausschließlich von QS zugelassene Futtermittel eingesetzt.
  - Beim Einsatz betriebseigenen Futters erfolgt eine Meldung an die Landwirtschaftskammer und die Teilnahme an einem Monitoring-System zur Überwachung von Schadstoffeinträgen.
  - In der Fütterung ist der Einsatz von Fischmehl verboten.
- **Tiergesundheit**
  - Es besteht ein Betreuungsvertrag mit einem Tierarzt.
  - Tierarzneimittel werden nur nach Indikation über den Vertragstierarzt bezogen. Alle therapeutischen Maßnahmen sind zu dokumentieren.
  - Die Kastration der Ferkel erfolgt ausschließlich unter Einsatz von schmerzlindernden Medikamenten.
- **Ferkel**
  - Es werden ausschließlich die mit der Erzeugerorganisation oder dem Schlachthof vereinbarten stressstabilen Zuchtlinien mit ausgeprägtem Magerfleischanteil von mindestens 50 % verwendet.

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>Qualitäts- und Prüfbestimmungen</b><br><b>„Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“</b><br><br>Markenfleisch Schwein<br>Stufe Landwirtschaft | Landwirtschaftskammer<br>Schleswig-Holstein<br><br>Gültig ab:<br><br>Entwurf,<br><br>Stand 09.11.2010 |
|---|--|---|

- Es werden ausschließlich Ferkel von Betrieben mit QS-Standard I zugekauft.
- Die Ferkelerzeuger müssen für das Markenfleischprogramm bei der Landwirtschaftskammer angemeldet sein.
- **Mast**
  - Es sind beim Ferkelzukauf Tiere von maximal 3 Zulieferanten einzusetzen.
  - Medikamentierte Tiere ab 40 kg sind aus dem Qualitätsfleischprogramm ausgeschlossen. In diesem Fall sind die Tiere zu separieren und zu kennzeichnen.
  - Der Mastbetrieb nimmt an einem Salmonellenüberwachungsprogramm teil. Ausschließlich Betriebe, welche die Salmonellenkategorie I oder II nach QS-Standard erfüllen, dürfen in das Qualitätsprogramm liefern.
  - Die Mastendprodukte weisen bei der Untersuchung im Schlachthof zu mindestens 80 % gute frühpostmortale Fleischeigenschaften auf ( $pH_{45} > 6,0$  im Schinken;  $> 5,8$  im Kotelett). Auf dem Schlachthof erfolgt stichprobenartig die Messung des  $LF_{24}$ -Wertes (max. 6,0 mS). Die Ergebnisse der Untersuchungen werden der jeweiligen Erzeugergemeinschaft zeitnah mitgeteilt.
- **Transport**
  - Die Schweine sind vor der Verladung mit der Betriebsnummer in Farbe deutlich zu kennzeichnen.
  - Die Nüchternungszeit beträgt mindestens 12 Stunden. Kranke, verletzte oder erschöpfte Tiere dürfen nicht verladen werden. Das Be- und Entladen erfolgt ruhig und tierschonend, Elektrotreiber sind nicht zulässig.
  - Es sind ausschließlich QS-zertifizierte Transportunternehmen zugelassen. Die sozialen Gruppen sind während des Transportes einzuhalten.
  - Die Schlachtung in der Region gewährleistet kurze Transportzeiten.

### 2.3 Regionalität/Herkunftssicherung

- Der Produktionsstandort des teilnehmenden landwirtschaftlichen Betriebes liegt in der im Qualitätszeichen angegebenen Region.
- Die eingesetzten Ferkel stammen von Betrieben der im Qualitätszeichen angegebenen Region. Auf begründeten Antrag können Herkünfte aus den benachbarten Bundesländern zugelassen werden.
- Die Mast erfolgt durchgängig auf Betrieben in der im Qualitätszeichen angegebenen Region.

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Qualitäts- und Prüfbestimmungen</b><br><b>„Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“</b><br><br>Markenfleisch Schwein<br>Stufe Landwirtschaft | Landwirtschaftskammer<br>Schleswig-Holstein<br><br>Gültig ab:<br>Entwurf,<br>Stand 09.11.2010 |
|--|--|---|

### **3 Prüfbestimmungen für Markenfleisch Schwein Stufe Landwirtschaft:**


#### **3.1 Eigenkontrollen**

Einmal jährlich ist durch den Betriebsleiter eine betriebliche Eigenkontrolle durchzuführen. Für die Eigenkontrolle auf dem Mastbetrieb ist die anliegende Prüfcheckliste Markenfleisch Schwein zu verwenden.

#### **3.2 Prüfungen durch die Landwirtschaftskammer oder neutrale Kontrollstellen**

Die Landwirtschaftskammer oder beauftragte neutrale Kontrollstellen prüfen die Anforderungen zur Qualität und Regionalität vor Ort in den Betrieben. Grundlage für die Prüfung bildet die Checkliste Markenfleisch Schwein.

Die Prüfung erfolgt auf den Mastbetrieben im QS-Rhythmus sowie darüber hinaus jährlich stichprobenartig nach Terminvereinbarung mit dem Betrieb. Auf den ferkelerzeugenden Betrieben erfolgt die Prüfung im QS-Rhythmus nach Möglichkeit zusammen mit dem QS-Audit. Zusätzliche unangemeldete Kontrollen sind möglich.

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>Qualitäts- und Prüfbestimmungen</b><br><b>„Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“</b><br><br>Markenfleisch Schwein<br>Stufe Landwirtschaft | Landwirtschaftskammer<br>Schleswig-Holstein<br><br>Gültig ab:<br><br>Entwurf,<br>Stand 09.11.2010 |
|---|--|---|

## 4 Checkliste Markenfleisch Schwein Stufe Landwirtschaft: Mast

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Erstprüfung                        | <input type="checkbox"/> Folgeprüfung   |
| <input type="checkbox"/> Stichprobenprüfung / Nachkontrolle | <input type="checkbox"/> Eigenkontrolle |

|   |                 |
|---|-----------------|
| Betrieb:  | Registrier-Nr.: |
|   | VVVO-Nr.:       |
| Straße:   | Telefon:        |
| PLZ/Ort:  | Telefax:        |
| Registrierte <input type="checkbox"/> Schleswig-Holstein <input type="checkbox"/> Andere:<br>Region |                 |
| Datum:  | Uhrzeit: von    |
|   | bis             |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Mitglied in EZO:</b>           |   |
| <b>Herkunft der Futtermittel:</b> | <input type="checkbox"/> Eigenmischer <input type="checkbox"/> Zukauf:      |
|                                   | _____   |
|                                   | <b>Probenahme</b> <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja |
| <b>Schweinemast</b>               | Anzahl der Mastplätze: _____  |
|                                   | Anzahl Mastschweine/Jahr: _____   |
|                                   | Anzahl Markenschweine/Jahr: _____   |
|                                   | Schlagstempel: _____  |

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Notizen</b>  |                        |
|   |                        |
| <b>Auswertung (nur auszufüllen vom Prüfinstitut im Rahmen der externen Kontrolle)</b> |                        |
| Anzahl ‚ja‘:  | _____                  |
| Anzahl ‚nein‘:  | _____                  |
| Ergebnis:   | _____                  |
|   | 95-100%: ausgezeichnet |
|   | 85-94%: sehr gut       |
|   | 75-84%: gut            |

- Bewertung**
- ✓ = Kriterium erfüllt,
  - A = Abweichung (Abweichungsbericht erstellen),
  - NA = Nicht anwendbar (Begründung dokumentieren)



**Qualitäts- und Prüfbestimmungen  
„Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“**

Markenfleisch Schwein  
Stufe Landwirtschaft

Landwirtschaftskammer  
Schleswig-Holstein  
Gültig ab:  
Entwurf,  
Stand 09.11.2010

| <b>Registriernr.:</b>                 |   |   |  |
|---------------------------------------|---|---|--|
|                                       | <b>Kriterium</b>  | <b>OK</b>   | <b>Bemerkungen</b>   |
| <b>Qualitätssicherungssystem</b>      |   |   |  |
|                                       | Betrieb ist mit der Produktionsrichtung Schwein in den QS-Standard I eingestuft.<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vorlage Zertifikates / Prüfbericht (Zertifikatsnummer, Kontrollstelle und Gültigkeit dokumentieren),</li> </ul>  | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | K.O.   |
| <b>Hygiene/Qualifikation/Schulung</b> |   |   |  |
|                                       | Der Betrieb verfügt über die baulichen Voraussetzungen und eine betriebliche Ausstattung, die die Herstellung von hygienisch einwandfreien Produkten ermöglichen und ggf. eine Kreuzkontamination verhindern.<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grundriss des Betriebes einsehen,</li> <li>▪ Besichtigung der Stallungen o.ä. und Lager.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |  |
|                                       | Es liegt eine angemessene Dokumentation zur Lebensmittelhygiene im Betrieb vor. Die Dokumentation umfasst z.B. Reinigungs-/ Desinfektionsverfahren.<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einsicht in die Dokumentation.</li> </ul>   | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |  |
|                                       | Fachliche Beratung und Hygienebelehrungen werden in Anspruch genommen.<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einsicht in die Dokumentation.</li> </ul>  | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |  |
| <b>Futtermittel</b>                   |   |   |  |
|                                       | Ausschließlich von QS zugelassene Futtermittel<br><br>Die Futtermittel werden bezogen von Betrieb ist (zeitweise) Eigenmischer.<br><br>Wenn ja: Die Meldung bei der LK ist erfolgt.<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lieferscheine, Dokumentation</li> </ul>   | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | k.o.<br><br>Liste der FuMi-Lieferanten<br><br><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein<br><br><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| <b>Tierschutz/-gesundheit</b>         |   |   |  |
|                                       | Die Medikamente werden in einem gesonderten Kühlschrank bzw. gemäß den Vorgaben des Herstellers gelagert.<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Begehung des Betriebes.</li> </ul>  | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |  |
|                                       | Es sind beim Ferkelzukauf Tiere von maximal 3 Zulieferanten einzusetzen.<br><br>Aufzählung der Ferkellieferanten<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentation Ferkelzukauf.</li> </ul>   | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |  |



## Qualitäts- und Prüfbestimmungen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“

Markenfleisch Schwein  
Stufe Landwirtschaft

Landwirtschaftskammer  
Schleswig-Holstein

Gültig ab:

Entwurf,

Stand 09.11.2010

**Registriernr.:**

|  | Kriterium  | OK  | Bemerkungen |
|--|--|---|-------------|
|  | Die Ferkellieferanten sind gemäß QS-Standard I eingestuft und für das Markenfleisch-Programm bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein angemeldet.  | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |             |
|  | Bei der Ferkelkastration werden Medikamente zur Schmerzlinderung eingesetzt.   |   |             |
|  | Es besteht ein Betreuungsvertrag mit einem Tierarzt. Tierarzneimittel werden nur nach Indikation über den Vertragstierarzt bezogen. Alle therapeutischen Maßnahmen sind zu dokumentieren. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betreuungsvertrag einsehen.</li> <li>• Dokumentation der therapeutischen Maßnahmen, Abgleich mit den Medikamenten vor Ort.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |             |
|  | Mastschweine mit einem Gewicht > 40 kg, die mit Medikamenten behandelt worden sind, müssen eindeutig gekennzeichnet sein und sind von der Markenfleischlieferung auszuschließen. Bestandsbehandlungen müssen der EZO gemeldet werden. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einsicht in Lieferscheine und Bestandsbuch.</li> </ul>                                    | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |             |

### Rückverfolgbarkeit

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | Die eingesetzten Futtermittel sind zum Hersteller rückverfolgbar. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Darstellung des Systems durch den Betrieb.</li> </ul>   | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |  |
|  | Das System zur Rückverfolgbarkeit gewährleistet, dass der Herkunftsnachweis der Tiere eindeutig und unverzüglich nachvollzogen werden kann. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stichprobenartig wird für die Schweinemast die Rückverfolgbarkeit bis zur Ferkelerzeugung geprüft.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |  |

### Krisenmanagement

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | Für den Krisenfall ist eine Liste mit wichtigen Telefonnummern angelegt. Das QS-Ereignisfaltblatt für die Landwirtschaft liegt vor und wird im Krisenfall eingesetzt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Darstellung des Systems durch den Betrieb.</li> <li>▪ Es liegen Angaben in schriftlicher Form vor, wer im Krisenfall informiert werden muss („Notfallplan“).</li> <li>▪ Einsicht in die Dokumentation.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |  |
|--|--|---|--|



**Qualitäts- und Prüfbestimmungen  
„Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“**

Markenfleisch Schwein  
Stufe Landwirtschaft

Landwirtschaftskammer  
Schleswig-Holstein  
Gültig ab:  
Entwurf,  
Stand 09.11.2010

| Registriernr.:                                  |   |   |             |
|---|---|---|-------------|
|   | Kriterium   | OK  | Bemerkungen |
| <b>Eigenkontrollen / Schlachtkörperqualität</b> |   |   |             |
|   | Der Betrieb führt mindestens einmal pro Jahr eine Eigenkontrolle durch, bei der die Abläufe und Tätigkeiten geprüft werden <sup>3</sup> .<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einsicht in die Dokumentation;</li> <li>▪ Datumsangaben der Eigenkontrollen und genutzte Checkliste dokumentieren.</li> </ul>     | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |             |
|   | Dem Betrieb liegen die Ergebnisse der Schlachtkörperuntersuchungen seiner gelieferten Tiere vor.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einsicht in die Dokumentation.</li> </ul>  | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |             |
|   | Der Betrieb nimmt an einem Salmonellenmonitoring teil. Der Salmonellenstatus des Betriebes liegt nachweislich in Kategorie I oder II.   | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | k.o.        |
| <b>Regionalität</b>                             |   |   |             |
|   | Prüfung der Kriterien zur Regionalität/ Herkunft der Produkte.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Ferkelerzeugung erfolgt in der jeweiligen Region.</li> <li>▪ Betrieb und alle Mastplätze liegen in der jeweils ausgewiesenen Region.</li> <li>▪ Die Mast erfolgt durchgängig auf dem Betrieb.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | k.o.        |
|   |   |   |             |

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Betrieb

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Kontrolle

\_\_\_\_\_