



Genusswelt Zimmermann GmbH & Co. KG

Kriterienkatalog

Tierwohlprogramm „Genuss & Verantwortung“



Tierart: Schwein

Haltungsform: 3

Verwendung: Fleischeinkauf und Weiterverarbeitung



Der vorliegende Antrag betrifft die Zulassung des Programms "Genuss & Verantwortung" für Schweine der Haltungsform 3. Die vorausgesetzten Kriterien wurden von der Genusswelt Zimmermann GmbH & Co. KG erfüllt. Die Festlegung der KG erfolgt gemäß den Vorgaben und wird im Folgenden detailliert erläutert.

Des Weiteren können alle Dokumente nach der Zulassung des Programms auf der Homepage (<https://www.genusswelt-zimmermann.de/ueber-uns/hoechste-qualitaet>) eingesehen werden.

1. Zertifizierung

Alle an der Lieferkette beteiligten Prozessnehmer sind auf allen Stufen nach den Kriterien des QS-Prüfsystems für Lebensmittel zertifiziert und unterliegen einer regelmäßigen Überwachung durch das QS. Die Voraussetzung für das Programm ist die ITW-Teilnahme. Das Programm baut auf den ITW-Basistierwohlstandard auf. Im Rahmen des Programms "Genuss & Verantwortung" werden keine Kontrollen auf landwirtschaftlichen Betrieben durchgeführt. Die zwei jährlichen, neutrale Kontrollen zur Einhaltung der Anforderungen erfolgt über die unten genannten, anerkannten Programme. Hier muss mindestens eines der Audits vollkommen unangekündigt stattfinden.

2. Platz und Haltung

Es besteht die Möglichkeit, außerklimatische Einflüsse zu nutzen, indem man sich Zugang zu Außenbereichen oder Offenfrontställen verschafft. Die Öffnung kann dauerhaft über die gesamte Länge des Stalls realisiert werden. Dies kann auf einer oder beiden Seiten des Stalls erfolgen, beispielsweise durch Schlitzwände. Als offene Fläche darf nur der Spalt zwischen dem Spaceboard gezählt werden. Zudem muss jedes Tier jederzeit Zugang zu den unterschiedlichen Klimabereichen haben. Bei Offenfrontställen sind mindestens 30 % aller Wandflächen geöffnet sein oder mindestens 1,0 m² in der Außenwand- bzw. Dachfläche je angefangene 10 Tiere betragen. Der Auslauf muss eine Mindestfläche von 0,3 m² pro Tier aufweisen und kann überdacht sein.

Mindestflächen pro Tier:

- Im Offenstall:
 - Tiere (30-50 kg): mindestens 0,7 m²
 - Tiere (50-120 kg): mindestens 1,3 m²
 - Tiere (> 120 kg): mindestens 1,5 m²



- Im Stall mit Auslauf:

Tiere (30-50 kg): mindestens 0,7 m²

Tiere (50-120 kg): mindestens 1,1 m²

Tiere (> 120 kg): mindestens 1,4 m²

- Der Auslauf ist eine uneingeschränkte nutzbare Bodenfläche. In der Regel ist dieser ein wärmegeämmter, fester Stallbereich/-gebäude separierter Bereich, über den alle Tiere einer Bucht einen direkten Zugang zum Außenbereich mit den entsprechenden jahreszeitlichen Temperaturen und Luftfeuchtigkeitswerten 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. Pro angefangene 10 Tierplätze in der Gruppe muss mindestens 1,0 m² offene Außenwand- bzw. Dachfläche zur Verfügung stehen.
- Windschutznetze in den Öffnungen sind zulässig. Genesungsbuchten brauchen keinen Zugang zum Auslauf zu haben.
- Der Auslauf muss mindestens 2 m lang und breit sein, damit sich die Schweine nicht verletzen.

3. Beschäftigung

Den Tieren wird organisches und rohfaserreiches Beschäftigungsmaterial sowie zusätzlich Stroh oder vergleichbares Material als Einstreu oder Raufutter angeboten.

4. Fütterung

In der Mast werden ausschließlich Futtermittel ohne Gentechnik gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 eingesetzt. Alternativ kann eine VLOG-Verifizierung vorgewiesen werden.

5. Tiergesundheitsmonitoring

Es wird sowohl an einem Befunddatenmonitoring als auch an einem Antibiotikamonitoring teilgenommen. Die Erfüllung dieser Anforderungen wird durch die QS-Zertifizierung gewährleistet.

6. Kriterien für die Verarbeitung von Fleischerzeugnissen

Eingesetzte Rohstoffe:

Eine Abstufung des Fleisches von Tieren aus den für „Genuss & Verantwortung“ anerkannten Programmen ist möglich, da diese eine ITW-Zertifizierung voraussetzen. Fleisch aus diesen Programmen der Haltungsstufe 3 darf daher auch zur Verarbeitung von ITW-Ware verwendet und mit der Haltungsform Stufe 2 gekennzeichnet werden. Fleisch aus den Programmen der



Haltungsform 1 oder 2 kann nicht ohne weitere Zertifizierung über Programme der Haltungsform 3 vermarktet werden.

7. Anerkannte Haltungsform 3 Programme

Die Anerkennung anderer anerkannter Haltungsform-3-Programme ist grundsätzlich möglich. Die nachfolgenden Programme wurden als Lieferanten des HST3 und GQB HST3 Fleisches anerkannt:

- Die Marke der Bauern „regional & fair“ (Böseler Goldschmaus GmbH Co. KG)
- Brand ME – MEAT. EXCELLENCE (Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co. KG)
- STROH SCHWEIN (Südbayrische Fleischwaren GmbH)

Im Rahmen des Onboarding-Prozesses für neue Lieferanten werden die Programme in diesem Dokument vor der ersten Lieferung ergänzt. Zudem wird eine schriftliche Erklärung der jeweiligen Programme über die gegenseitige Anerkennung bei der zuständigen Behörde eingereicht. Darüber hinaus wird die Übereinstimmung grundlegender Tierhaltungskriterien innerhalb der jeweiligen Programmträger bestätigt.